

感謝の気持ちは美味しいもので伝えたい！！
果実を超えた！セゾンファクトリーの果実味わう“プチギフト”
4月27日(金)から順次、新発売

- ・巨峰、マンゴー、ラ・フランスの素材感そのまま！一口サイズの「果実のこだわりミニゼリー」3種類
- ・果実感を楽しむ「甘搾り温州みかんジュース」



素材にこだわったものづくりを続けて創業30周年を迎えた株式会社セゾンファクトリー（本社：山形県東置賜郡高島町、代表取締役：齋藤 雅一）は、感謝を伝える“プチギフト”にオススメの新商品を、4月27日（金）から順次、セゾンファクトリー一部店舗、およびセゾンファクトリーWEBショップにて期間限定で発売いたします。

（WEBショップ：<http://www.saisonfactory.co.jp/shop/>）

人とのコミュニケーションツールの一つにギフトがあります。「ありがとう」や「ごめんなさい」、「好き」や「これからもよろしく」というそれぞれの感謝の想いをカタチにしたものがギフトです。そういう想いを肩肘張らずに贈れたら、贈られた方はもちろん、贈った方も嬉しくなるもの。そんな幸せな気持ちになる、ちょっと気軽に贈れる“プチギフト”をセゾンファクトリーは提案します。新登場のペーパーバッグはドリンク1本入用で、“プチギフト”にピッタリのサイズです。

・果実をさらに美味しく！！素材感そのままの一口サイズ「果実のこだわりミニゼリー」3種類

今年の「果実のこだわりミニゼリー」は、3種類。山梨県産巨峰果汁を使用し、ジューシー感と果実に近い食感が楽しめる巨峰。果実感を出すためにピューレを使用し、生の果実に近い食感に仕上げた、もはや果実？と錯覚しそうなマンゴー。ピューレと果汁をブレンドしたラ・フランスは山形県産のものを使用し、果実の特徴でもあるスッキリした甘さと酸味が楽しめます。そのまま冷やして食べるのはもちろん、凍らせて食べたり、凍らせたものを炭酸水に入れて飲むゼリーにしたり、牛乳と一緒にミキサーにかけてスムージーにしたりと、色々な楽しみ方ができるおしゃれなデザートです。

・果実を楽しむ「甘搾り温州みかんジュース」

日本一のみかんの生産量を誇る和歌山県産の温州みかんを使用。小ぶりで酸味が少なく淡白で食べやすい、日本人には親しみのあるみかんを、素材感を大切に仕上げました。温州みかんの美味しさをそのまま味わえる、果実を食べているようなジュースです。

自慢したくなるようなセゾンファクトリーの“プチギフト”だからこそ、プチだけど大きな気持ちが伝わるかもしれません。大切にしたい人にこそ、気軽に“プチギフト”を贈りませんか。

<商品概要>

商品名	果実のこだわりミニゼリー
名称	洋生菓子
内容量	21g×8個
保存方法	直射日光を避け常温で保存
価格	756円(税込)
販売先	全国の一部セゾンファクトリー店舗と取扱店舗、およびセゾンファクトリーWEB ショップ
発売日	2018年4月27日(金) 発売予定
商品特徴	「きれいはおいしい、果実をさらにおいしく」をコンセプトに、 素材感をそのままデザートに仕上げたミニサイズのゼリー詰合せです。

【果実のこだわりミニゼリー 各種 概要】

商品名	果実のこだわりミニゼリー 巨峰			
原材料名	ぶどう濃縮果汁、砂糖、洋酒/ゲル化剤(増粘多糖類)、pH調整剤、酸化防止剤(ビタミンC)、酸味料、香料、着色料(クチナシ)			
栄養成分 (1個当り)	エネルギー：18kcal 炭水化物：4.5g	たんぱく質：0.1g 食塩相当量：0.05g	脂質：0.1g ◎推定値	
賞味期限	180日			
商品特徴	山梨県産の巨峰果汁を使用。ジュシー感と果実に近い食感になるよう仕上げました。香りが高く味が濃い、さらに甘みも強い巨峰をそのまま食べているような味わいが楽しめます。			
商品名	果実のこだわりミニゼリー マンゴー			
原材料名	マンゴーピューレ、砂糖、洋酒、寒天加工品(寒天、粉あめ)、寒天/ゲル化剤(増粘多糖類、加工でん粉)、酸化防止剤(ビタミンC)、酸味料、香料			
栄養成分 (1個当り)	エネルギー：18kcal 炭水化物：4.4g	たんぱく質：0.0g 食塩相当量：0g	脂質：0.0g ◎推定値	
賞味期限	180日			
商品特徴	果実感を出すためにマンゴーピューレを使用し、ゼリーの食感も生の果実に近い食感に仕上げました。ゼリーというよりも果実のようなデザートです。濃厚感のある味わいが楽しめます。			
商品名	果実のこだわりミニゼリー ラ・フランス			
原材料名	西洋梨、砂糖、洋酒、寒天加工品(寒天、粉あめ)、寒天/ゲル化剤(加工でん粉、増粘多糖類)、香料、酸化防止剤(ビタミンC)、酸味料、pH調整剤			
栄養成分 (1個当り)	エネルギー：17kcal 炭水化物：4.2g	たんぱく質：0.0g 食塩相当量：0.01g	脂質：0.0g ◎推定値	
賞味期限	120日			
商品特徴	山形県産ラ・フランスを使用。果実感を出すため、ピューレと果汁をブレンドして仕上げました。食感も果実をイメージし、ラ・フランスのスッキリとした甘さと酸味を活かしました。			

※原材料名、栄養成分、内容量、パッケージデザインは変更になる場合がございます。

商品名	甘搾り温州みかんジュース		
名称	みかんジュース(濃縮還元)		
原材料名	みかん		
栄養成分 (100g当り)	エネルギー：55kcal 炭水化物：13.2g	たんぱく質：0.5g 食塩相当量：0g	脂質：0.1g ◎推定値
内容量	500g		
賞味期限	180日		
保存方法	直射日光や高温多湿を避け保存		
価格	1,620円(税込)		
販売先	全国のセゾンファクトリー店舗およびセゾンファクトリーWEB ショップ		
発売日	2018年5月1日(火) 発売予定		
商品特徴	和歌山県産の温州みかんの素材感を大切に仕上げたジュース。 酸味が少なく淡白で、甘みと酸味のバランスが取れた日本人には親しみある温州みかん。 果実を食べているようなスッキリとした美味しさを味わっていただけます。		

※原材料名、栄養成分、内容量、パッケージデザインは変更になる場合がございます。



セゾンファクトリー “旬の素材”便り 4月

セゾンファクトリーでは、四季の“旬の素材”を使用した商品を多数ご用意しております。

【4月のピックアップ素材】

「ブラッドオレンジ」

愛媛県八幡浜～宇和島は、日本一の柑橘を生み出す「オレンジベルト」と呼ばれています。

そこで育った国産ブラッドオレンジは、第一人者の田中保次氏が育てたもので、

「謹製ジャム 日本のブラッドオレンジ」に使用しています。

カリフォルニア産ブラッドオレンジは、防かび剤、ワックス、洗浄剤全て不使用の安全・安心なものを、鮮度を保つため航空便で運んでいます。

日本に届いてから、1週間社内で寝かせ熟度管理することで、

酸味が抜け甘みが増し、より風味と香りを感じられるベストなタイミングで加工し、

「飲む酢 ブラッドオレンジ」に使用しています。



飲む酢 ブラッドオレンジ

200ml 1,080円(税込)

5月5日(土)発売予定

セゾンファクトリー用に収穫、限定輸出されているカリフォルニア産のノンワックス栽培生果実とイタリア産果汁を使用。

真っ赤な果肉とコクが特徴のジューシーなブラッドオレンジにりんご酢とはちみつをブレンド。炭酸割りやお酒で割ってカクテル風にしても楽しめます。



謹製ジャム 日本のブラッドオレンジ

240g 1,296円(税込)

5月5日(土)発売予定

愛媛県宇和島産のブラッドオレンジを使用したジャム。タロコ種とモロ種の2種類をブレンドすることで、味のバランスが良い、色鮮やかなジャムに仕上げました。柑橘特有のスッキリとした酸味とスライスを加えることで、ほのかな苦みを感じられます。ヨーグルトとの相性も◎

※商品のラベルや価格、販売期間は変更になる場合もございます。

【アレンジレシピのご紹介】「ブラッドオレンジ ヨーグルトムース」

材料(4人分)

《ヨーグルトムース》

ヨーグルト：400g、ゼラチン：5g、水：45cc、生クリーム：100cc、砂糖：40g

《ブラッドオレンジゼリー》

ゼラチン：2.5g、水：50cc、謹製ジャム 日本のブラッドオレンジ：80g、

砂糖：20g

※お好みでミント：適量

作り方

《ヨーグルトムース》

- ① ヨーグルトをペーパータオルで水切りする。(1時間くらい)。
- ② ゼラチンは水でふやかし、レンジ(600W)で20秒加熱したら手早くかき混ぜる。
- ③ 生クリームに砂糖を加え、7分立てにしておく。
- ④ ③に①、②を合わせ、器に盛り付けたら冷蔵庫で1時間冷やし固める。

《ブラッドオレンジゼリー》

- ⑤ ゼラチンは水でふやかし、レンジ(600W)で20秒加熱したら手早くかき混ぜる。
- ⑥ ⑤に謹製ジャム 日本のブラッドオレンジと砂糖を加え、粗熱を取ってから、④のヨーグルトムースの上のせて、更に冷蔵庫で冷やし固める。
- ⑦ 仕上げにミントを添えれば贅沢デザート完成!!



ブラッドオレンジが香る！
贅沢デザート