



東北のこだわり素材とセゾンファクトリーオリジナル鍋つゆがセットに!
山形県のおもてなしの味わいを再現した「山形芋煮セット」
香り高く、上品な旨味の最上鴨を堪能する「最上鴨しゃぶしゃぶセット」
ブランド鶏 伊達鶏の旨みを詰めこんだ「伊達鶏とり鍋セット」

2021年10月26日(火)より順次
WEBショップ及び一部セゾンファクトリー店舗で販売開始!



おいしいものにこだわったものづくりを行う株式会社セゾンファクトリー（本社：山形県東置賜郡高畠町、代表取締役：齋藤 雅一）は、東北のこだわり素材とセゾンファクトリーオリジナルの鍋つゆのセット3種類を、10月26日（火）よりセゾンファクトリーWEBショップ及び一部セゾンファクトリー店舗にて順次販売を開始いたします。山形県の郷土料理「芋煮」が全国どこにいても味わえる「山形芋煮セット」、山形県大蔵村で飼育された、ジューシーで柔らかい赤味肉が特徴の「最上鴨しゃぶしゃぶセット」、福島県と宮城県にまたがる阿武隈山地の契約農場で飼育したブランド鶏で味わう「伊達鶏とり鍋セット」の3種類です。東北の素材を存分に味わう本格派の鍋をご自宅で楽しんでみてはいかがでしょうか。

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

●山形芋煮セット

山形県に本社工場をかまえるセゾンファクトリーから、山形県の秋の風物詩「芋煮」を楽しむセットが登場しました。山形県民は毎年秋になると河原に石で釜戸を作り、家族や友達と里芋を主材料とした具沢山の汁物「芋煮」を楽しんでいます。また帰省した家族や親せき、お客様をもてなす料理としても振る舞われる山形県の郷土料理「芋煮」の味わいを再現しました。

山形県のブランド牛である米沢牛と、無農薬で栽培した粘りが強くねっとりトロとした品種の里芋「土垂（どだれ）」と、セゾンファクトリー秘蔵の芋煮つゆのセットです。山形県の郷土の味、セゾンファクトリーこだわりの「芋煮」の味わいを全国どこにいてもお気軽にご堪能いただけます。

●最上鴨しゃぶしゃぶセット

緻密な肉質と香りのよい脂肪を持つ、ラムにも似た赤身の味わいが魅力の最上鴨。山形県大蔵村で栽培した飼料米で飼育された鴨は脂身の甘さが強く、赤身はジューシーで香り高くやわらかいのが特徴です。その最上鴨自慢のもも肉、むね肉とつみれに、だしが香る鴨しゃぶつゆと京都産柚子を使用した柚子胡椒をセットにした特製鴨しゃぶしゃぶセットです。白髪ねぎをたっぷり添えて食べるのがおすすめ。最上鴨の旨さをご堪能ください。

●伊達鶏とり鍋セット

伊達鶏は、福島県と宮城県にまたがる自然豊かな阿武隈山地の契約農場で、穀物中心の特別飼料を与えて飼育し

たブランド鶏です。その伊達鶏自慢のむね肉、もも肉とつくねを、セゾンファクトリーオリジナル・鍋つゆ鶏チャンコ鍋でお楽しみいただける特製とり鍋セットです。伊達鶏の旨さをご堪能ください。

<商品概要>

商品名 山形芋煮セット (4食分)
セット内容 山形県産米沢牛切り落とし用 200g、洗い里芋 200g、芋煮つゆ (8倍希釈) 150ml
消費期限 4日
保存方法 要冷蔵 (10℃以下) で保存
価格 3,240円(税込)
販売先 セゾンファクトリーWEB ショップ及びセゾンファクトリー一部店舗
発売日 2021年10月26日(火)よりWEB ショップ先行販売開始
商品特徴 山形県に本社をかまえるセゾンファクトリーから山形の秋の風物詩「芋煮」を楽しむセットが登場。山形のブランド牛米沢牛と、無農薬栽培で粘りが強くねっとりトロツとした「土垂 (どだれ)」という品種の里芋と、セゾンファクトリー監修の芋煮つゆをセットにしました。山形郷土の味をご堪能ください。



4食分



6食分

商品名 山形芋煮セット (6食分)
セット内容 山形県産米沢牛切り落とし用 400g、洗い里芋 200g×2、芋煮つゆ (8倍希釈) 150ml
消費期限 4日
保存方法 要冷蔵 (10℃以下) で保存
価格 5,400円(税込)
販売先 セゾンファクトリーWEB ショップ及びセゾンファクトリー一部店舗
発売日 2021年10月26日(火)よりWEB ショップ先行販売開始
商品特徴 山形県に本社をかまえるセゾンファクトリーから山形の秋の風物詩「芋煮」を楽しむセットが登場。山形のブランド牛米沢牛と、無農薬栽培で粘りが強くねっとりトロツとした「土垂 (どだれ)」という品種の里芋と、セゾンファクトリー監修の芋煮つゆをセットにしました。6食分の芋煮セットには米沢牛と里芋が4食分の2倍の量が入っています！山形郷土の味をご堪能ください。



商品名 最上鴨しゃぶしゃぶセット S
セット内容 最上鴨 (もも肉・むね肉) 各 200g、つみれ 100g)、鍋つゆ鴨しゃぶつゆ 750g、柚子胡椒 45g
賞味期限 90日
保存方法 冷凍 (-18℃以下) で保存
価格 5,940円(税込)
販売先 セゾンファクトリーWEB ショップ及びセゾンファクトリー一部店舗
発売日 2021年10月26日(火)よりWEB ショップ先行販売開始
商品特徴 緻密な肉質と香りのよい脂肪を持つ、ラムにも似た赤身の味わいが魅力の最上鴨。山形県大蔵村で栽培した飼料米で飼育された鴨は脂身の甘さが強く、赤身はジューシーで香り高くやわらかいのが特徴です。その最上鴨自慢のもも肉、むね肉とつみれに、だしが香る鴨しゃぶつゆと京都産柚子を使用した柚子胡椒をセットにした特製鴨しゃぶしゃぶ



セットです。白髪ねぎをたっぷり添えて食べるのがおすすめ。
しゃぶしゃぶを楽しんだら、シメはご飯をいれて雑炊にして最後の一滴まで
鴨の旨味をお楽しみいただけます。

商品名	伊達鶏とり鍋セット S
セット内容	伊達鶏（むね肉・もも肉・つくね）各 200g、鍋つゆ鶏チャンコ鍋 750g
賞味期限	365 日
保存方法	冷凍（-18℃以下）で保存
価格	5,400 円(税込)
販売先	セゾンファクトリーWEB ショップ及びセゾンファクトリー一部店舗
発売日	2021 年 10 月 26 日(火)より WEB ショップ先行販売開始
商品特徴	伊達鶏は、福島県と宮城県にまたがる自然豊かな阿武隈山地の契約農場で、穀物中心の特別飼料を与えて飼育したブランド鶏です。その伊達鶏自慢のむね肉、もも肉とつくねに、セゾンファクトリーオリジナル・鍋つゆ鶏チャンコ鍋をお付けした特製とり鍋セットです。 柔らかくジューシーな伊達鶏に鶏チャンコスープの旨みが染み込んだアツアツ鍋をお楽しみください。



こだわりの素材と鍋つゆを最後の一滴までおいしく食べる「シメレシピ」

【山形芋煮セットのシメ：芋煮カレーうどん】

※6 人分（芋煮セット 6 食分の場合）

■材料：うどん 2 玉、水 400ml、カレールー 2 片

■作り方

1. 鍋に水を加え沸騰させ一度火を止める。
2. カレールーを入れてよく溶かし、うどんを加える。
3. 再び火をつけ、とろみが出るまで煮込んで完成。



【最上鴨しゃぶしゃぶセットのシメ：鴨しゃぶ雑炊】

※4 人分

■材料：ごはん 2 杯分、卵 1 個、三つ葉適量

■作り方

1. 残ったスープにご飯を加え煮立たせ、溶き卵を加え軽く混ぜ合わせる。
2. 器に盛り付け三つ葉をのせて完成。



【伊達鶏とり鍋セットのシメ：鶏鍋きしめん】

※4 人分

■材料：きしめん 200g

■作り方

1. 別の鍋にお湯を沸かし、きしめんを袋に表示された時間より短めに茹で上げる。
2. 土鍋に 1 を加え、軽く煮立てる。
3. 器に盛り付け、土鍋の具材を添えて完成。

