

～日本や世界各地の厳選食材を活かしたものづくりにこだわる  
フードブティック「セゾンファクトリー」が贈るクリスマスの新定番～

## ギフトにも最適！パーティーシーズンの食卓を華やかに彩る “クリスマス限定商品”販売のご案内

- ・甘酸っぱいりんご、くるみやレーズンの中にバニラが上品に香る「コンフィチュール ノエル・ドゥ・フォレ」
- ・クランベリー果汁とまろやかな酸味のりんご酢を、カクテル風楽しめる「飲む酢 クリスマス・クランベリー」



ジャム・ドレッシング・飲料・デザートなどの製造・販売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、クリスマスシーズンの食卓を華やかに彩る「コンフィチュール ノエル・ドゥ・フォレ」と「飲む酢 クリスマス・クランベリー」を2016年11月10日（木）から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（<http://www.saisonfactory.co.jp/shop/>）にて期間限定で発売いたします。

「コンフィチュール ノエル・ドゥ・フォレ」は、フランス語で「森のクリスマス」を意味する、クリスマスシーズン限定のコンフィチュール。甘酸っぱいりんごと食感の良いクルミ、うまみが凝縮したレーズンにラム酒とバニラが上品に香る、クリスマスシーズンにピッタリの商品です。シナモンとカラメルソースがアクセントになり、りんごやレーズンが美味しさを引き立てます。様々な食材が織りなす、上品で贅沢な味わいが特徴の一品です。

「飲む酢 クリスマス・クランベリー」は、爽やかで上品な酸味のクランベリー果汁にまろやかな酸味のりんご酢をブレンドした、クリスマスシーズンにピッタリの飲む酢です。炭酸で割ってカクテル風にしてもお楽しみいただけます。

「コンフィチュール ノエル・ドゥ・フォレ」は焼き菓子の材料としても使用できるなど、年末の人が集まるパーティーシーンで重宝する商品が揃いました。クリスマスシーズンのギフトにもオススメの二品です。

厳選した食材を山形の大自然に囲まれた工場内で、職人達がひとつひとつ丁寧に手づくりで仕上げた二品。この時期だけしか楽しめない“旬の味わい”を是非お楽しみください。

商品の詳細は次のとおりです。

## <商品概要>

商品名	コンフィチュール ノエル・ドゥ・フォレ		
品名	ミックスジャム（プレザーブスタイル）		
原材料名	りんご、砂糖、くるみ、レーズン、洋酒、カラメルソース、レモン果汁、シナモン、バニラビーンズ、ゲル化剤（ペクチン）、香料		
栄養成分（100g当り）	エネルギー：228kcal	たんぱく質：1.1g	脂質：3.5g
	炭水化物：49.1g	食塩相当量：0.01g	
内容量	150g		
賞味期限	180日		
保存方法	直射日光を避け、常温で保管		
価格	1,296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	2016年11月10日（木）		
商品特徴	クリスマスシーズン限定のコンフィチュール。 甘酸っぱいりんごと食感の良いクルミ、うまみが凝縮したレーズンにラム酒とバニラが上品に香る、クリスマスにピッタリのコンフィチュールです。 シナモンとカラメルソースがアクセントになり、美味しさを引き立てます。		



※原材料名、栄養成分は変更になる場合がございます。

### 【アレンジレシピのご紹介】「リッチな味わいのシュトレン風 パウンドケーキ」

材料（3～4人分）

コンフィチュール ノエル・ドゥ・フォレ ……1個

★（薄力粉：80g、アーモンドパウダー：30g、ベーキングパウダー：小さじ1/2、塩：少々）

無塩バター：100g、卵：2個、グラニュー糖：20g、粉砂糖：少々

作り方

- ①オーブンは170℃に予熱し、型にバターを塗っておく。★は合わせてふるっておく。
- ②バターをハンドミキサーで混ぜ、グラニュー糖を加える。  
溶いた卵を少しずつ加え、なめらかになるまで混ぜる。
- ③★を少しずつ加え、へらでゆっくりと粉っぽさが無くなるまで混ぜる。
- ④ノエル・ドゥ・フォレを少しずつ入れる。
- ⑤170℃のオーブンで30～40分焼き、皿に盛りつけ、粉砂糖をかけて完成。



商品名	飲む酢 クリスマス・クランベリー		
品名	3倍希釈時52%混合果汁入り飲料		
原材料名	はちみつ、濃縮果汁（クランベリー、りんご）、りんご酢、洋酒		
栄養成分（100g当り）	エネルギー：188kcal	たんぱく質：0.2g	脂質：0.1g
	炭水化物：49.8g	食塩相当量：0.26g	
内容量	200ml		
賞味期限	180日		
保存方法	直射日光を避け、常温で保管		
価格	1,296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	2016年11月10日（木）		
商品特徴	クリスマスにピッタリの飲む酢。 爽やかで上品な酸味のクランベリー果汁にまろやかな酸味のりんご酢をブレンド。 炭酸で割ってカクテル風にしてクリスマスの食卓を華やかに。		



※原材料名、栄養成分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 10月～11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。

### 【10月のピックアップ素材 「紅玉りんご」】

真っ赤な見た目の紅玉りんごは、酸味とシャキッとした肉質が特徴のりんごです。全体が真っ赤になるまで樹上で待ち、熟すタイミングを見極めます。それが大変難しいため、栽培している農家が限られている希少なりんごです。



#### 飲む酢 真っ赤な林檎

200ml 1,080円(税込)  
山形県産の紅玉りんごと国産りんご濃縮果汁を使用した季節限定の商品。  
りんごと相性の良いはちみつと酸味が柔らかな米酢をバランスよくブレンドした、爽やかな飲む酢に仕上げられています。



#### 山形産 紅玉りんごジャム

310g 1,296円(税込)  
ジャムやお菓子などの加工に適している山形県産の紅玉りんごを100%使用。特徴的な濃い赤色を持つ、鮮やかな皮を一度煮込み、その皮の色をジャムにも活かしています。はちみつの甘さとりんごの酸味が絶妙なジャムに仕上げました。

### 【11月のピックアップ素材 「ラ・フランス」】

「日本のラ・フランス発祥の地」山形県高畠町三条目の伝統あるラ・フランスを使用しています。寒暖の差があるため、朝霧が発生し綿密な果肉となり、味が良いとされています。香りが増し、甘味が凝縮され、なめらかな果肉となる最高のタイミングを見計らって加工しています。



#### 飲む酢 熟ラ・フランス

200ml 1,296円(税込)  
ラ・フランスの香りや甘みを引き立たせるように2種のお酢をブレンドし、喉ごしの良い飲む酢に仕上げました。  
水割り、炭酸割りでお召し上がりください。



#### 謹製ジャム 三条目ラ・フランス

235g 1,080円(税込)  
山形県高畠町で丹精込めて栽培されたラ・フランスを使用しています。芳醇な香りとなめらかな舌触り、ラ・フランス本来の甘みを贅沢にご堪能頂けるジャムです。

※商品のラベルや価格は変更になる場合もございます。

### 【秋の収穫祭 Instagram キャンペーン実施中！】

セゾンファクトリーの商品、あるいは商品を使用した料理が写っている秋を感じる写真、セゾンファクトリーの商品やガラス瓶を使用したハロウィンの料理やラッピング、飾り付け風景等、セゾンファクトリーの商品を使用して、「おいしい秋」の写真を撮影してください！キャンペーンへの応募はInstagramでセゾンファクトリー公式アカウント「@saison\_factory」をフォローし、「#セゾンファクトリーおいしい秋」を付けて投稿するだけ。参加いただいた方の中から5名様に、セゾンファクトリーの人気商品「チョコいちご」をプレゼントします。

受付期間：2016年10月31日(月)まで

賞品：5名様に「チョコいちご」

※詳しくは、キャンペーンサイトをご覧ください。

<http://www.saisonfactory.co.jp/shop/campaign/160927-161031/>



#セゾンファクトリーおいしい秋