

～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～

年末年始に大活躍！手土産マウンティングで優位に立てる？！ 女性に嬉しい限定商品を新発売

冬季限定！！“スーパーフード”の和風鍋スープ「アーモンドミルク 白鍋」

日本の“スーパーフード”甘酒もセゾンファクトリーオリジナル

「醗酵のカ 甘酒（プレーン）」「醗酵のカ 甘酒（ももいろ）」発売中



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）では、人と集まる機会の増える年末年始、パーティーや手土産にオススメの以下の商品を、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/>）

・話題の“スーパーフード”アーモンドミルクが和風鍋に！！「アーモンドミルク 白鍋」

寒さが本格的になるこれからの季節。具材を入れて煮込むだけの鍋は、調理が楽なのに美味しく、どの家庭でもよく冬のテーブルに登場するメニューの一つではないでしょうか。素材の産地にこだわり、本格的で家庭的な味とは一線を画すセゾンファクトリーの“鍋スープ”は冬季限定の人気商品です。

「アーモンドミルク 白鍋」は、100%アメリカ産のアーモンドから作られた“アーモンドミルク”を使用した和風の鍋スープです。枕崎産のかつオから抽出しただし汁、国産鶏がらスープなどの厳選素材をブレンドし、隠し味の西京味噌でさらに深みを出した、豆乳鍋とはひと味違う、ほのかな甘みと優しい香り、深いコクをお楽しみいただけます。

“アーモンドミルク”は、女性を中心に注目されている“スーパーフード”。「アーモンドミルク 白鍋」は、セゾンファクトリーならではの、女性に嬉しい新しい冬の味です。

・“飲む点滴”といわれる甘酒！セゾンファクトリーオリジナルの「醗酵のカ 甘酒（プレーン） &（ももいろ）」

甘酒は、“飲む点滴”といわれるほど栄養価の高い日本古来の発酵食品で、最近は“スーパーフード”としてその効能が見直されています。「醗酵のカ 甘酒（プレーン）」と「醗酵のカ 甘酒（ももいろ）」は、山形県産米「つや姫」を100%使用した米こうじから無加糖で作ったセゾンファクトリーオリジナルの甘酒です。自然の優しい甘さは、温めても冷やしてもお楽しみいただけます。「醗酵のカ 甘酒（ももいろ）」は、紅こうじ色素を用いて、きれいな淡いももいろに仕上げました。

「こそぞ！」という時のパーティーや、美意識の高い女友達への手土産としても大活躍しそうな冬季限定商品で、この冬、差をつけてみてはいかがでしょうか。

<商品概要>

| | | | |
|--------------|---|-------------|--------------|
| 商品名 | アーモンドミルク 白鍋 | | |
| 名称 | アーモンドミルク鍋スープ（希釈タイプ） | | |
| 原材料名 | アーモンドミルク、かつおだし汁、鶏がらスープ（鶏肉を含む）、本みりん、調味塩、砂糖、米みそ（大豆を含む） | | |
| 添加物 | 調味料（アミノ酸）、pH調整剤、増粘剤（ジェラン） | | |
| 栄養成分（100g当り） | エネルギー：59kcal | たんぱく質：3.0g | 脂質：3.3g |
| | 炭水化物：4.3g | 食塩相当量：3.20g | ◎この表示値は目安です。 |
| 内容量 | 410g | | |
| 賞味期限 | 180日 | | |
| 保存方法 | 直射日光を避け、常温で保管 ※開栓後要冷蔵（10℃以下） | | |
| 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12月下旬予定 | | |
| 商品特徴 | 100%アメリカ産のアーモンドの優しい甘みと深いコクに、枕崎産のかつおから抽出しただし汁、国産鶏がらスープなどの厳選素材をブレンドした鍋スープ。隠し味の西京味噌で深みを出し、豆乳鍋とはひと味違う、ほのかな甘みと優しい香り、深いコクをお楽しみいただけます。 | | |



※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。

【アレンジレシピのご紹介】「アーモンドミルク白鍋」

材料（3～4人分）

アーモンドミルク 白鍋：1本、チンゲン菜：1束、にんじん：1/2本、えのき茸：1束、エリンギ：3本、豚肉（しゃぶしゃぶ用）：150g、豆腐：1/2丁、だいこん：1/4本、他、お好みの具材を入れてお楽しみください。 ※シメに、きしめん：適量

作り方

- ① 材料をお好みの大きさにカットする。
- ② アーモンドミルク 白鍋 1本と同量の水を鍋に入れ、沸騰させてから①の材料を入れて煮込む。
※えのき茸は最後に入れるとシャキシャキ食感が残ります。
シメはきしめんがおいしい！
最後は鍋にきしめんを入れ、ふたをしてお好みのかたさに煮込む。



| | | | |
|--------------|--|------------|--------------|
| 商品名 | 醗酵の力 甘酒（プレーン）/醗酵の力 甘酒（ももいろ） | | |
| 名称 | 甘酒 | | |
| 原材料名 | 米こうじ | | |
| 添加物 | 紅こうじ色素 ※醗酵の力 甘酒（ももいろ）のみ使用 | | |
| 栄養成分（100g当り） | エネルギー：110kcal | たんぱく質：1.9g | 脂質：0.1g |
| | 炭水化物：25.7g | 食塩相当量：0g | ◎この表示値は目安です。 |
| 内容量 | 280g | | |
| 賞味期限 | 120日 | | |
| 保存方法 | 直射日光を避け、冷暗所で保管 ※開栓後要冷蔵（10℃以下） | | |
| 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 | 発売中 | | |
| 商品特徴 | 山形県産米「つや姫」を100%使用。蒸した米に麹菌を繁殖させ米こうじにし、その麹菌の酵素の力によって糖化し発酵させました。無加糖で、自然の甘さが特徴です。アルコール分は一切含まれておりません。 | | |



※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 12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。

【12月のピックアップ素材】

「大塚にんじん」

栄養分豊富な『のっぴい』と呼ばれる、きめ細かい火山堆積土質で育てられた、山梨県市川三郷町の伝統野菜で、約1mにもなる日本一長いにんじん。濃い鮮紅色で独特の風味と甘さが特徴です。市販では流通が少ないため、希少価値が非常に高い野菜です。



大塚にんじんドレッシング

240ml 864円(税込)

12月下旬

市販では流通が少ない、希少価値の高い大塚にんじんをすりおろし、独特の風味・甘味・香りを活かした贅沢なドレッシングです。



「高島だいこん」

セゾンファクトリー本社がある山形県高島町で、今年も地元農家の指導の下、社員が愛情たっぷりに育てました。厳しい冬が訪れる高島町で、敢えて寒さが増すタイミングで収穫することで、大きく梨のように甘く瑞々しいだいこんになります。



高島だいこんぼん酢

240ml 864円(税込)

12月下旬

山形県高島町産のだいこんをすりおろし、柚子・すだち果汁と醤油をブレンドした、季節限定のぼん酢。焼き魚や焼き茄子、しゃぶしゃぶなどにオススメです。



※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①】「温玉のせ豚丼」

材料(2人分)

大葉：2~3枚、豚肉：250g、ごはん：茶碗2杯、かいわれ大根：1/4パック、温泉卵：2個、高島だいこんぼん酢：適量

作り方

- ① 大葉を千切りに刻んでおく。
- ② 豚肉をフライパンで炒める。
- ③ 器にごはん、焼いた豚肉をのせ、刻んだ大葉、かいわれ大根をのせる。
- ④ 最後に温玉をのせ、高島だいこんぼん酢をかけて完成。



【アレンジレシピのご紹介②】「肉バラ白菜ミルフィーユ鍋」

材料(2人分) 20cm 鍋使用

白菜：200g、豚バラ肉：200g、鶏がらスープの素：小さじ2、酒：大さじ1、しょうゆ：大さじ1、水：300cc、高島だいこんぼん酢：適量(つけだれとして)

作り方

- ① 白菜は葉の部分の向きを上下交互にして、間に豚バラ肉を挟む。3~4cm位の幅に切り、鍋に敷き詰める。
※隙間に余った白菜を詰めると安定します。
- ② 鶏がらスープの素、酒、しょうゆ、水を鍋に入れ、中火で10~15分煮込む。
- ③ 高島だいこんぼん酢につけて、お召し上がりください。

