

～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～

春先取り！想いを伝える“桃いろギフト”で笑顔満開！！ 期間限定商品を新発売

- ・春を感じる！！「さくら茶」と「コンフィチュール 桜」
- ・春めく気分が盛り上がる「飲む酢 桃いろ気分 ライチ・ピーチ」



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：山形県東置賜郡高島町、代表取締役：齋藤 雅一）では、ホワイトデー、卒業や入学の内祝などギフト需要が高まるこれからの季節にオススメの“桃いろ”の色合いが春らしい、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/>）※店舗によって販売開始時期は異なります。

・さくらの花びらが美しい「さくら茶」と「コンフィチュール 桜」で食卓に一足早い春を！！

極寒の日本列島にも、もうすぐ春が訪れます。日本人なら、やさしい“桃いろ”の「さくら」の花に春の訪れを感じるのではないのでしょうか。一枚一枚、人の手で選別した国産のさくらの花びらを贅沢に使った「さくら茶」と「コンフィチュール 桜」は、2月中旬に発売。セゾンファクトリーから食卓へ、一足早い春をお届けします。

「さくら茶」は、神奈川県産の八重桜をしそとお酢で一晩漬込み、味が良く染み渡るように仕上げた赤しそ風味のジャム。お湯で割って飲むタイプです。桜餅のような香りと、カップの中で踊るさくらの花びらと一緒に春を感じさせてくれるでしょう。紅茶やヨーグルトに入れてアレンジを楽しむだけでなく、目でも春を楽しめます。

「コンフィチュール 桜」は、さくらの香りと、さくらの花と葉を楽しめるコンフィチュールです。パンに塗るのはもちろん、チーズに合わせたり、デザートにアレンジすれば、あなただけの春が食卓に訪れます。

・春めく気分を盛り上げてくれる「飲む酢 桃いろ気分 ライチ・ピーチ」

2月14日（火）に発売のライチ濃縮果汁と白桃にりんご酢をブレンドした、きれいな“桃いろ”の飲む酢です。ライチの持つ高貴な甘い香りと白桃のやさしい甘さで、柔らかい酸味の飲む酢に仕上げました。濃厚な喉ごしと上品な香りの飲む酢は、春めく気分を盛り上げてくれるでしょう。女性へのギフトとしてもオススメです！

大切な人へのギフトに心を込めて、セゾンファクトリーならではの春めく“桃いろギフト”で一足早い春を届けませんか。

<商品概要>

商品名	さくら茶
名称	さくらジャム
原材料名	砂糖、さくら、洋酒、ラズベリー濃縮果汁、醸造酢、しそ抽出物/ゲル化剤（ペクチン）、酸味料、香料
栄養成分（100g 当り）	エネルギー：135kcal たんぱく質：0.1g 脂質：0.0g 炭水化物：33.7g 食塩相当量：0.10g ◎この表示値は目安です。
内容量	250g
賞味期限	365 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	1,404 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	2017 年 2 月中旬 発売予定
商品特徴	神奈川県産八重桜を、しそとお酢で一晩漬込み、味が良く染み渡るように仕上げた赤しそ風味のジャム。お湯を注ぐと淡いピンク色のさくらがカップの中で満開に花開き、桜餅のような和テイストを楽しめる、春を感じる商品です。



【アレンジレシピのご紹介】「さくら咲くちらし寿司」

材料（2 人分）

さくら茶：大さじ 1～2、酢：大さじ 1、塩：適量、ごはん：お茶碗 2 杯分、飾り用具材（錦糸卵、蒸しえび、菜の花、イクラなど）：適量

作り方

- ①湯せんでさくら茶を溶かす。
- ②溶かしたさくら茶に、お好みで酢、塩を混ぜ合わせ、ごはんにかけてさくら酢飯を作る。
- ③さくら酢飯の上に、お好みの具材をのせて完成。



さくらの花の入ったちらし寿司で、お祝い事がさらに華やかに！！

商品名	コンフィチュール 桜
名称	さくらジャム
原材料名	砂糖、洋酒、さくら、さくら加工品、ラズベリー濃縮果汁、ゲル化剤（ペクチン）、酸味料、香料、コチニール色素、増粘剤（キサンタン）、乳酸 Ca
栄養成分（100g 当り）	エネルギー：126kcal たんぱく質：0.1g 脂質：0.0g 炭水化物：31.9g 食塩相当量：0.08g ◎この表示値は目安です。
内容量	140g
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	864 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	2017 年 2 月中旬 発売予定
商品特徴	さくらの花と葉をピューレにして練り込んだ春色のコンフィチュール。さくらの風味と香りを楽しめます。見た目も可愛らしく、パンやヨーグルトに華を添えます。紅茶やチーズとも相性が良いです。



商品名	飲む酢 桃いろ気分 ライチ・ピーチ		
名称	3 倍希釈時 31%混合果汁入り飲料		
原材料名	ライチ濃縮果汁、はちみつ、りんご酢、ももピューレー（もも、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖）、クランベリー濃縮果汁/酸味料、酸化防止剤（ビタミン C）		
栄養成分 (100g 当り)	エネルギー：136kcal	たんぱく質：0.4g	脂質：0.1g
	炭水化物：35.4g	食塩相当量：0.16g	◎この表示値は目安です。
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 ※開栓後要冷蔵（10℃以下）		
価格	1,080 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	2017 年 2 月 14 日（火）発売予定		
商品特徴	ライチ濃縮果汁と白桃をブレンド。 りんご酢とライチの持つ高貴な甘い香りに白桃のやさしい甘さで仕上げた、 柔らかい酸味が楽しめる飲む酢。		



セゾンファクトリー “旬の素材” 便り 3 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。

【3 月のピックアップ素材】

「夢未来デコボン」

品質と鮮度、安全で安心な農産物を販売している JA 熊本市の限定ブランド「夢未来」。収穫後、約 4 カ月冷蔵熟成した熊本県産の完熟デコボンで、糖度 13 度以上のものを使用しています。素材の甘みを活かしたジャム、ジュースをお楽しみください。



夢未来デコボンジュース
370g 1,296 円（税込）
3 月下旬予定
搾りたてのおいしさをそのまま閉じ込めた、
素材の瑞々しさを堪能できる濃厚でジュシー
な甘みの果汁 100%ジュースです。



謹製ジャム 夢未来デコボン
245g 1,296 円（税込）
3 月下旬予定
果肉、果汁、果皮をまるごと使用した贅沢な
ジャム。濃厚な甘みと瑞々しい素材のおいし
さを存分に味わえます。
パンやヨーグルトに添えたり、そのままデザート
感覚でもお楽しみいただけます。

※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】「さつまいものデコボン煮」

材料

さつまいも：1 本、謹製ジャム 夢未来デコボン：大さじ 7～8

作り方

- ①さつまいもをよく洗い、皮つきのまま約 1cm 幅にカットし、15 分ほど水にさらしてアクを取り除く。
- ②鍋にさつまいも、ひたひたの水を入れて煮る。さつまいもが串で刺さるくらいになってから、
謹製ジャム 夢未来デコボンを入れて、弱火でコトコトさらに煮る。**ポイント!**
- ③煮詰めたシロップにとろみが出れば完成。

