

～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～
生産者限定のプレミアムドレッシング
「北海道北見産黒酢玉ねぎドレッシング」春限定で発売中

～お花見シーズン！食卓やお弁当に華があるメニューを～
セゾンファクトリー流お花見弁当アレンジレシピ大公開！！



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、お花見シーズンに向け、食卓やお弁当を華やかに彩る、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ショップにて発売しています。

（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。

・北海道北見の有機栽培農家・植松兼一氏の玉ねぎだけを使った「北海道北見産黒酢玉ねぎドレッシング」

これから楽しめるお花見。美しい桜を愛でながら、大切な家族や仲間と囲む食事は格別です。旬の素材の美味しさを存分に味わえる「北海道北見産黒酢玉ねぎドレッシング」は、玉ねぎの一大産地である北海道北見の有機栽培農家・植松兼一氏（写真一番左）の玉ねぎだけを使いました。シャキシャキした肉厚の玉ねぎと黒酢をバランスよくブレンドすることで、玉ねぎの甘さと黒酢のマイルドな酸味が引き立ち、サラダはもちろん、唐揚げやハンバーグにかけても美味しい万能和風ドレッシングです。旬の味わいを楽しめる春限定プレミアムドレッシングで、春の訪れを感じてください。

・花より団子？！セゾンファクトリー流お花見弁当のご紹介

【アレンジレシピのご紹介】「爽やかな柑橘がふわり香る 手まり寿司」

材料（3～4人分）

ごはん：お茶碗3杯分、飲む酢 オレンジ＋蜜柑黒酢：大さじ1～2、
飾り用具材（まぐろ、サーモン、いくら、生ハム、卵、きゅうりなど）：適量

作り方

- ① 温かいごはん、飲む酢 オレンジ＋蜜柑黒酢を混ぜ合わせ、ラップで一口大に丸める。
- ② その上に飾り用具材をのせ、盛り付けて完成。



華やかな手まり寿司をお弁当にして、お花見に出かけませんか。

<商品概要>

商品名	北海道北見産黒酢玉ねぎドレッシング		
名称	分離液状ドレッシング		
原材料名	たまねぎ、米黒酢、発酵調味料、食用植物油脂、しょうゆ、赤ワイン、はちみつ、砂糖、酵母エキス/酸化防止剤（亜硫酸塩）、（一部に小麦・大豆を含む）		
栄養成分（100g当り）	エネルギー：193kcal	たんぱく質：2.0g	脂質：10.6g
	炭水化物：20.8g	食塩相当量：1.92g	◎この表示値は目安です。
内容量	240ml		
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	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	発売中（期間限定、無くなり次第終了）		
商品特徴	北海道の中でも玉ねぎの一大生産地である北見地方で、有機栽培を行う植松兼一氏の有機玉ねぎだけを使用。 シャキシャキした肉厚玉ねぎと黒酢をバランスよくブレンドし、玉ねぎの食感と甘みに、さっぱりとした黒酢の酸味を楽しめます。 サラダはもちろん、唐揚げやハンバーグにかけても美味しい万能和風ドレッシングです。		



植松兼一氏



【アレンジレシピのご紹介】「黒酢玉ねぎ酢豚」

材料（2人分）

豚ロース肉：150g、塩、こしょう：適量、片栗粉：適量、玉ねぎ：1/2個、ピーマン：1個
パプリカ（赤）：1個、にんじん：1/3本、北海道北見産黒酢玉ねぎドレッシング：適量

作り方

- ① 豚ロース肉に塩、こしょうで下味をつけ、片栗粉をまぶして揚げる。
- ② 玉ねぎ、ピーマン、パプリカ、にんじんを乱切りにし、炒める。
- ③ 北海道北見産黒酢玉ねぎドレッシングを火にかけ、水溶き片栗粉でとろみをつける。
- ④ ③を①②の材料とからめ、盛り付ける。



商品名	飲む酢 オレンジ+蜜柑黒酢		
名称	3倍希釈時 42%混合果汁入り飲料		
原材料名	オレンジ果汁、はちみつ、みかん混合濃縮果汁、米黒酢		
栄養成分（100g当り）	エネルギー：130kcal	たんぱく質：1.0g	脂質：0.1g
	炭水化物：33.1g	ナトリウム：6mg	◎この表示値は目安です。
内容量	200ml		
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	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	発売中		
商品特徴	オレンジの爽やかな酸味と蜜柑のkokoroのある甘み、黒酢と甘さすっきりのはちみつをブレンドした飲む酢です。		



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)

4月下旬予定

セゾンファクトリーの為に収穫、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)

4月下旬予定

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。オレンジ本来の風味と香りが活きています。

※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】「フルーツサラダ」

材料

レタス：2枚、お好みのフルーツ(いちご、オレンジ、キウイなど)：適量、ベビーリーフ：1袋、

飲む酢 ブラッドオレンジ：適量 ※お好みでオリーブオイル

作り方

- ① レタスを適当な大きさにカットする。
- ② フルーツをお好みの大きさにカットし、レタス、ベビーリーフと彩りよく盛り付け、飲む酢 ブラッドオレンジをかける。
※お好みでオリーブオイルをかけてください。



フルーツ×フルーツのサラダは
女性にオススメ！！