

～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～
**気持ちだけじゃ伝わらない！！薔薇を使った母の日ギフトに感謝を込めて
期間限定商品を新発売**

- ・花びら1枚1枚を手作業で選別したエレガントな「コンフィチュール 薔薇」
- ・ブルガリア産ローズウォーターが優雅に香る「飲む酢 薔薇花水」



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、母の日に向け、感謝の想いを込めたギフトとしてもオススメの薔薇を使った、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。

・女心をくすぐる！エレガントな「コンフィチュール 薔薇」

絶世の美女クレオパトラも愛用していたという薔薇には、見た目や香りの華やかさで、いやされる女性も多いはず。そんな女性を喜ばせる花“薔薇”を使った期間限定商品。「母の日」に普段なかなか伝えられない感謝の気持ちを贈りませんか。

4月中旬発売予定の「コンフィチュール 薔薇」は、薔薇の花びらを手作業で1枚1枚選別。薔薇と相性の良い2種のフルーツをブレンドしました。ふくやかな香りとすっきりとした甘さが楽しめる薔薇のコンフィチュールです。紅茶に入れたり、ヨーグルトに添えたり、また、市販のタルト生地やトーストにカスタードクリームやお好みのフルーツと一緒にのせれば、特別な薔薇のデザートに！

・ご褒美タイムに飲みたい「飲む酢 薔薇花水」

「飲む酢 薔薇花水」は、ブルガリア産ダマスクローズから作ったローズウォーターの優雅な香りと生ライム果汁の爽やかさが絶妙なバランスの飲む酢です。美しいピンク色の飲む酢から漂う上品な香りに、心が満たされるでしょう。炭酸で割ったり、特別の日はお酒と割ったり、忙しい毎日の中で、ちょっと贅沢気分を味わえるスペシャルな飲む酢でご褒美タイムを楽しんでください。

母の日に向け、WEB ショップ限定で、「コンフィチュール 薔薇」や「飲む酢 薔薇花水」を含むスペシャルギフトも発売予定です。セゾンファクトリーならではの「母の日」ギフトで、今年は母の顔も薔薇のように輝くでしょう。

<商品概要>

商品名	コンフィチュール 薔薇		
名称	ミックスジャム		
原材料名	いちご、砂糖、西洋梨、レモン果汁、ばら、ゲル化剤（ペクチン）、香料、酸味料		
栄養成分（100g 当り）	エネルギー：189kcal	たんぱく質：0.4g	脂質：0.1g
	炭水化物：49.0g	食塩相当量：0.01g	◎この表示値は目安です。
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 ※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	2017 年 4 月中旬 発売予定		
商品特徴	ふくやかな香りの薔薇の花びらと相性の良い 2 種のフルーツをブレンドしたコンフィチュール。 紅茶やヨーグルトに入れても楽しめます。		



※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。

商品名	飲む酢 薔薇花水		
名称	清涼飲料水（ローズ+ライム）		
原材料名	ぶどう濃縮果汁、ライム果汁、醸造酢、クランベリー濃縮果汁/ローズウォーター（バラ香料）		
栄養成分（100g 当り）	エネルギー：164kcal	たんぱく質：0.2g	脂質：0.1g
	炭水化物：41.9g	食塩相当量：0.10g	◎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	1,620 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	2017 年 4 月 4 日		
商品特徴	ブルガリア産ダマスクローズを贅沢に使用したローズウォーターの優雅な薔薇の香りと、生ライム果汁の爽やかさを味わえる飲む酢。 きれいなピンク色で女性にオススメ！ ライムの爽やかな香りと、薔薇の上品な香りが絶妙のバランスです。		



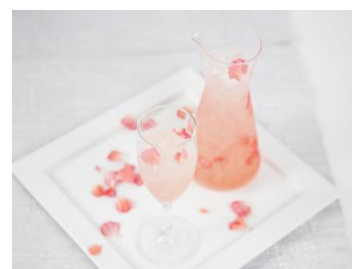
【アレンジレシピのご紹介】「薔薇咲くドリンク」

材料

飲む酢 薔薇花水：適量、水や炭酸：適量、
お好みでエディブルフラワーやフルーツなど

作り方

- ①飲む酢 薔薇花水を、水または炭酸でお好みの濃さに割る。
- ②エディブルフラワーやフルーツをお好みで入れて完成。



感謝を込めてつくりたい、
女性が喜ぶ薔薇ドリンク

セゾンファクトリー “旬の素材”便り 5 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。

【5 月のピックアップ素材】

「パイナップル」

沖縄産のパイナップルは、コクと強い甘さが特徴です。「飲む酢 沖縄パイ」に使用しています。
フィリピン産の黄金パイは、果肉が柔らかく鮮やかな黄色をしているため、「ゴールデンパイ」と呼ばれています。
酸味が少なく、甘さと香りを楽しめ、「謹製ジャム 黄金パイ」に使用しています。



飲む酢 沖縄パイ

200ml 972 円 (税込)

5 月下旬予定

沖縄県産パイナップルのコクと強い甘みを活かして、黒酢の酸味でおいしさを引き立て、バランス良く仕上げています。甘みがあり、果汁たっぷりで、炭酸割りや牛乳割りでもおいしく飲みいただけます。

お子様にもオススメの飲む酢です。



謹製ジャム 黄金パイ

245g 1,296 円 (税込)

5 月下旬予定

フィリピン産パイナップルを使用。パイナップルのトロピカルな香りと甘さがギュッと詰まった果肉の食感を楽しめる、風味豊かでジューシーなジャムです。

※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】「トロピカルフルーツのダッチベイビー」

材料

小麦粉：35g、牛乳：60cc、卵：1 個、塩：ひとつまみ、
バター：少量、バナナなどの好みフルーツ：適量、
謹製ジャム 黄金パイ：大さじ 2

作り方

- ①オーブンを 220℃に予熱しておく。
 - ②ボウルに小麦粉、牛乳、卵、塩、謹製ジャム 黄金パイを入れ、泡立て器で軽く混ぜ合わせる。
 - ③スキレットに少量のバターを塗り、220℃のオーブンで 5 分くらい温める。
 - ④温めたスキレットに少量のバターを溶かし、②で合せた生地を中央からまんべんなく、流し込む。
 - ⑤220℃のオーブンで約 15 分焼き上げる。
 - ⑥好みのフルーツと謹製ジャム 黄金パイをのせて完成。
- ※オーブンとスキレットはしっかり温めると生地が膨らみます。焼き上がるまでオーブンの蓋は開けないのが、ポイントです。
途中で蓋を開けてしまうと生地がしぼみ、そのあとは膨らまなくなりますのでご注意ください！！

ふわふわの食感と
ジューシージャムのおいしい組合せ！！

