

～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～
**贅を尽くしたご褒美果肉ゼリー！！本当は自分がほしいお中元用デザート
期間限定商品を新発売**

- ・人生で一度は食べてみたい！『一食の価値あり「太陽のタマゴ」宮崎マンゴーデザート』
- ・もうメロン？北海道産の赤肉メロン果汁使用「赤い果肉のメロンゼリー」



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）では、お中元シーズンに向け、最上級フルーツを贅沢に使った、以下の商品を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。
※一部、全国のセゾンファクトリー店舗でも販売予定。（店舗によって販売開始時期は異なります。）

・あの超希少な“太陽のタマゴ”を惜しみなく使用！

人生で一度は食べてみたい！『一食の価値あり「太陽のタマゴ」宮崎マンゴーデザート』

暑い季節にひんやり冷やして食べたいデザートは、お子さまからお年寄りまで幅広く好まれ、食欲がない時でも食べられる嬉しいものです。そんなデザートが、さらにとっておきのフルーツを使って作られていたら、デザートタイムは格別のご褒美タイムになるでしょう。贈るなら、自信を持ってオススメできる、本当は自分が食べたいデザートを今年のお中元にいかがでしょうか。

7月上旬発売予定の『一食の価値あり「太陽のタマゴ」宮崎マンゴーデザート』は、宮崎県で収穫される完熟マンゴーのなかでも約15%程度しかない、クオリティー、熟度、品質管理において他のマンゴーとは比べ物にならない特級品の“太陽のタマゴ”を手作業でカット。スライスしたものとピューレにしたものを合わせて、贅を尽くしたデザートに仕上げました。1口食べれば、そのトロピカルで濃厚な甘さに酔いしれるでしょう。

・北海道産の赤肉メロン果汁使用！！まるで果実のメロンを食べているかのような「赤い果肉のメロンゼリー」

「赤い果肉のメロンゼリー」は、肉厚でキメが細かく、豊かな香りと上品な甘みが特徴の北海道産の赤肉メロン果汁を使用。まるで果実のメロンを食べているかのようなジューシーな食感にこだわった爽やかなゼリーです。芳醇な香りが口いっぱいに広がり、濃厚なのにスッキリとした甘さ、とろける食感が楽しめます。自信を持ってお贈りできる逸品です。

お世話になったお礼に贈るお中元。セゾンファクトリーでは、お中元カタログもご用意しております。セゾンファクトリーの特別なギフトで、感謝の気持ちを伝えませんか。

<商品概要>

商品名	一食の価値あり「太陽のタマゴ」宮崎マンゴーデザート 2 個セット		
名称	洋生菓子		
原材料名	マンゴー、砂糖、レモン果汁、洋酒、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、香料		
栄養成分 (100g 当り)	エネルギー : 53kcal	たんぱく質 : 0.3g	脂質 : 0.0g
	炭水化物 : 14.0g	食塩相当量 : 0.0g	◎この表示値は目安です。
内容量	260g (1 個) × 2 個		
賞味期限	120 日		
保存方法	直射日光を避け、常温で保存 ※開封後はすみやかに召し上がりください		
価格	10,800 円 (税込)		
販売先	セゾンファクトリーWEB ショップ		
発売日	2017 年 7 月上旬 発売予定		
商品特徴	宮崎県で収穫される完熟マンゴーのなかでも特級品の“太陽のタマゴ”を手作業でカット。マンゴーの果肉を大きく残し、ゼリーベースにも贅を尽くしたデザート。		



※原材料名、栄養成分、内容量、価格、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	赤い果肉のメロンゼリー6 個セット		
名称	洋生菓子		
原材料名	メロン果汁、メロン果汁シロップ (糖類(砂糖、ぶどう糖果糖液糖)、メロン)、砂糖混合異性化液糖、砂糖、牛乳、洋酒/ゲル化剤(増粘多糖類)(大豆由来)、酸味料、香料、パプリカ色素、pH 調整剤、乳化剤		
栄養成分 (120g 当り)	エネルギー : 90kcal	たんぱく質 : 0.4g	脂質 : 0.1g
	炭水化物 : 22.9g	食塩相当量 : 0.05g	◎この表示値は目安です。
内容量	120g (1 個) × 6 個		
賞味期限	120 日		
保存方法	直射日光を避け、常温で保存 ※開封後はすみやかに召し上がりください		
価格	3,240 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 5 月下旬 発売予定		
商品特徴	北海道産の赤肉メロン果汁を使用。まるで果実のメロンを食べているかのような食感にこだわった爽やかなゼリーです。芳醇な香り、濃厚なのにスッキリとした甘さ、ジューシーでとろける食感が楽しめます。		



【お中元向け商品のご紹介】

「マンゴープリン 12 個詰合せ」

価格 : 3,240 円 (税込)

賞味期限 : 180 日

特徴 : アルフォンソマンゴーを贅沢に使用した、なめらかな口当たりのプリン詰合せ。



「白桃ゼリー12 個詰合せ」

価格 : 3,780 円 (税込)

賞味期限 : 180 日

特徴 : 岡山県産の白桃を使用した、桃の果肉感をたっぷり味わっていただけるゼリーの詰合せ。冷やした桃を食べているような夏にピッタリの爽やかなデザートです。

※桃の肉質により、赤みのものもございます。



セゾンファクトリー “旬の素材”便り 6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。

【6月のピックアップ素材】

「宮崎マンゴー」

贈答用の高級フルーツとして定着した宮崎マンゴーは完熟が近くなると、果実ひとつひとつに丁寧にネットをかぶせていきます。

そのまま、完熟した実がネットの中に自然落下するのを待ち、マンゴーの持つ旨味を最大に引き出しています。

宮崎マンゴー発祥の地で、“日本農業賞”を受賞したJA 西都マンゴー部会が栽培した日本一のマンゴーは、「手つぶしの宮崎マンゴードリンク」に使用しています。

「宮崎の太陽 太陽のタマゴ マンゴージャム」は、宮崎県産マンゴーの中でも厳しい品質基準の「太陽のタマゴ」のみを使用しました。



手つぶしの宮崎マンゴードリンク

450g 4,320円(税込)

6月中旬予定

樹上で熟し、自然に落下するまで待つことで、ぎりぎりまで養分を蓄え、コクのある甘さ、なめらかな舌触り、濃厚なのに後味はすっきりとした爽やかさが特徴の宮崎県産完熟マンゴーを使用。そのマンゴーを丁寧に手潰した贅沢な果肉入りドリンクです。



宮崎の太陽 太陽のタマゴ マンゴージャム

290g 6,480円(税込)

6月中旬予定

宮崎マンゴー発祥の地、西都市産の「太陽のタマゴ」を100%使用。

熟して皮が手で剥ける最高のタイミングを見極め、ひとつひとつ丁寧に手剥きし、果肉が潰れないよう小さな銅鍋で丁寧に煮込んで仕上げるジャム。「太陽のタマゴ」の味・香り・果肉感を最大限に活かした、今までにない透明感のある輝きをもった至高の逸品です。

※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。