



株式会社セゾンファクトリー
2017年5月29日(月)

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

幻のいちじく『佐渡の黒ダイヤ』& 最上級の宮崎県産完熟マンゴー『太陽のタマゴ』を使用！！ パナップ〈プレミアムセット〉の極上フルーツソース



・フルーツソースがスゴイ①：幻のいちじく『佐渡の黒ダイヤ』を使用！！

佐渡島産の「ビオレソリエス」という希少な品種の黒いちじく『黒いダイヤ』は、濃厚で糖度が高く、極上の蜜のような甘さです。熟度が高く、日持ちがしないため全国への流通が難しく、入手することが困難で、まさに幻の素材なのです。



・フルーツソースがスゴイ②：1つ1万円以上もする最高級マンゴー『太陽のタマゴ』を使用！！

高級マンゴーとして有名な宮崎県産の完熟マンゴー『太陽のタマゴ』は、収穫される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極上品です。1つずつ丁寧にネットを被せ、自然落下するまで樹上で完熟させているため極限まで甘く、絹のように滑らかな果肉と濃厚な香りが特徴です。1度食べたらその味は忘れることが出来ない、究極のマンゴーです。



・フルーツソースがスゴイ③：セゾンファクトリーだからできる至高の手づくりソース

セゾンファクトリーでは、これら究極の贅沢素材を、1つひとつの熟度を見極めながら、手作業で丁寧に素材の良さを最大限に活かした、極上のソースに仕上げました。



・アイスクリームがスゴイ：最高のソースに合わせたプレミアムアイスクリーム

アイスクリームを製造している江崎グリコ株式会社では、今回のコラボレーションのために、セゾンファクトリーが心を込めて作ったこのフルーツソースの味わいと後味の余韻を最大限に引き立てるよう、乳質を北海道産原料にこだわり、特別配合のプレミアムなアイスクリームをつくり、両社の総力をあげた究極の「パナップ」が完成したのです。

