

猛暑に負けない！セゾンファクトリーで手軽においしく夏を乗り切ろう！

期間限定商品を新発売

- ・かけるだけで高級デザート！「フルーツソース 宮崎マンゴー」
- ・楽チン調理でオシャレな一皿に！主婦の味方「謹製ジャム 夏レモン」



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、この夏、簡単に調理やアレンジできる、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 ショップにて期間限定で発売いたします。また、一部、店舗限定、WEB ショップ限定で販売する商品がございます。※店舗によって販売開始時期は異なります。

（WEB ショップ：<http://www.saisonfactory.co.jp/shop/>）

・猛暑の夏に、ご家庭で高級ひんやりデザートの味わいを！「フルーツソース 宮崎マンゴー」

気象庁の予想によると、今年の夏（6月～8月）は猛暑と言われています。そんな暑さの中、キッチンの中で火を使っている調理は大変なものです。厳選素材を使用し、その上、簡単に調理やアレンジが出来るセゾンファクトリーの新商品は、そんな夏に大活躍間違いなしの逸品揃いです。

ひんやり冷たいかき氷やアイスクリームが恋しくなる猛暑。7月1日（土）発売予定の店舗限定「フルーツソース 宮崎マンゴー」は、かき氷やバニラアイスクリームにかけるだけで、完熟したマンゴーの濃厚な味わいがたまらない、スペシャルな高級デザートに変身させるフルーツソースです。一度味わったらやみつきになる、芳醇な香りと甘さのバランスが取れた一品です。さらに、セゾンファクトリーWEB ショップ限定で、高級宮崎マンゴー「太陽のタマゴ」を使用したフルーツソースも登場します。

・さわやかな夏の一品にササッと変身！楽チン調理にオススメ「謹製ジャム 夏レモン」

セゾンファクトリーのジャムは、それぞれ厳選素材を使って丁寧に仕上げた、ワンランク上のジャムばかり。パンやヨーグルトに添えて使用するのももちろんですが、アレンジしていただくと、簡単に普段とはひと味違う味わいがお楽しみいただけます。7月中旬発売予定の「謹製ジャム 夏レモン」は、カリフォルニア産のノンケミカルレモンを使用した、ジューシーな酸味とさわやかな香りが食欲をそそる、夏にオススメのマーマレードジャムです。甘酸っぱさを活かして、夏メニューの簡単アレンジにもチャレンジしてみても。

暑さで食欲がなくなる時期こそ、バランスの良い食事を心掛けたいものです。セゾンファクトリーの商品をうまく活用して、この夏を元気に乗り切りましょう。

<商品概要>

セゾンファクトリー店舗限定

商品名	フルーツソース 宮崎マンゴー		
名称	フルーツソース		
原材料名	マンゴー、砂糖、レモン果汁、ゲル化剤（増粘多糖類）、酸味料、香料、（原材料の一部にりんごを含む）		
栄養成分（100g 当り）	エネルギー：127kcal 炭水化物：33.1g	たんぱく質：0.3g 食塩相当量：0.08g	脂質：0.0g ◎この表示値は目安です。
内容量	160g		
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		
発売日	2017 年 7 月 1 日（土） 発売予定		
商品特徴	宮崎県産マンゴーを使用。完熟したフルーツをそのままなめらかなソースに仕上げました。果実の香り・甘さをそのまま活かしたソース。アイスはもちろん、ドリンクやチーズケーキに添えるのもオススメ。また、マスカルポーネチーズとの相性は抜群です。		



セゾンファクトリーWEB ショップ限定

商品名	フルーツソース 太陽のタマゴ		
栄養成分（100g 当り）	エネルギー：126kcal 炭水化物：33.1g	たんぱく質：0.3g 食塩相当量：0.09g	脂質：0.0g ◎この表示値は目安です。
価格	2,160 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 1 日（土） 発売予定		

※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	謹製ジャム 夏レモン		
名称	マーマレード		
原材料名	レモン、砂糖、洋酒、ゲル化剤（ペクチン）、酸味料		
栄養成分（100g 当り）	エネルギー：126kcal 炭水化物：32.8g	たんぱく質：0.1g 食塩相当量：0.28g	脂質：0.0g ◎この表示値は目安です。
内容量	240g		
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 7 月中旬 発売予定		
商品特徴	カリフォルニア産のノンケミカルレモンのみを使用。レモンのさわやかな酸味が夏にオススメのジャムです。そのまま召し上がる場合は、冷蔵庫で冷やしてお召し上がりください。		



※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。

【アレンジレシピのご紹介】「夏レモンのデザートピッツァ」

材料（2 人分）

ピザ生地（市販品）：1 枚、とろけるチーズ：2 枚、謹製ジャム 夏レモン：大さじ 5、ミント：適量

※ピザ生地のほか、食パンやぎょうざの皮などに合わせるなど、アレンジして食感をお楽しみください！

作り方

- ①ピザ生地にまんべんなくとろけるチーズを載せる。
- ②とろけるチーズがとけるまでオーブンで焼く。
- ③②の上に謹製ジャム 夏レモンを塗り、皿に盛りつけ、ミントを飾って完成。



おやつや軽食はもちろん、お客様へのおもてなしにも OK。甘酸っぱさがやみつきに！！

セゾンファクトリー “旬の素材”便り 7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。

【7月のピックアップ素材】

「バジル」

山形県東置賜郡高畠町のセゾンファクトリーの自社農園で、バジルを栽培しています。朝露の残る早朝に社員が収穫し、収穫後すぐに本社工場で加工して、その日のうちに製品になります。

収穫したてのフレッシュなバジルの豊かな香り、風味をそのまま味わっていただけます。



緑が香る 生バジルドレッシング

170ml 1,080 円（税込）

7月下旬予定

収穫したての自社農園栽培のバジルを青森県産のにんにく、イタリア産のナチュラルチーズ、フランス産の食塩など、こだわりの調味料でドレッシングに仕上げました。



朝摘みバジル ジェノベーゼ

115g 1,296 円（税込）

7月下旬予定

収穫したての自社農園栽培のバジルを、オリーブオイルとチーズなどで仕上げたイタリアンテイストのジェノベーゼソースは、パスタだけでなくお肉やお魚に合わせるとリッチな一皿になります。

※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】「バジルライス」

材料（1人分）

ご飯：茶碗 1 杯、緑が香る 生バジルドレッシング：大さじ 2、とろけるチーズ：35g、
プチトマト：適量、バジル：適量

作り方

- ①ご飯に緑が香る 生バジルドレッシングをかけ、とろけるチーズをのせて、電子レンジ 600W で 1 分 30 秒温める。
- ②色どりにプチトマトとバジルをトッピングする。



イタリアンカラーの
簡単アレンジメニュー