

桃の女王！旬の「清水白桃」を使ったセゾンファクトリーならではのリッチさ！！

期間限定商品を新発売

- ・高いのには理由がある！桐箱入り 6,000 円の最高級「岡山の美白 清水白桃ジャム」
- ・職人が手つぶしでつくる絶品ジュースドリンク「吟撰 清水白桃ドリンク」



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：山形県東置賜郡高島町、代表取締役：齋藤 雅一）では、桃の中でも今が旬の高級白桃「清水白桃」を使った、以下のリッチな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。

・高額なもの納得！職人の技術と想いがつまった小鍋で丁寧に作る「岡山の美白 清水白桃ジャム」

お盆シーズンなどによく食べられる桃。初夏から秋にかけて様々な種類が登場します。そんな桃の中でも、桃の名産地である岡山県で生産されている「清水白桃」は、7 月下旬から 8 月上旬が旬で、色白で上品な外見と、きめ細かくて柔らかく、甘くジューシーな極上の桃として「桃の女王」と言われています。セゾンファクトリーでは、この旬の「清水白桃」を使って、職人の手で丁寧に仕上げます。

「岡山の美白 清水白桃ジャム」は、岡山県倉敷市産の「清水白桃」を 100%使用。この生産農家の「倉敷浅原園芸組合」では、畑の木々の間隔を広くし、剪定を最小限にすることで、収穫量は少なくなりますが、桃の樹の持つ生命力を活かした生産方法で栽培しています。上品な白色で、強い甘みと沸き立つ香りが特徴です。その「清水白桃」をひとつずつ丁寧に手で皮をむき、果肉感を残すため大きめに手でつぶし、実が崩れないように銅鍋で丁寧にコトコト煮込んでジャムに仕上げます。火加減、煮詰めるタイミング、香りや果肉を残すなど小さな鍋でしか作り出せない職人の技術と想いがつまっています。一口食べると「清水白桃」の甘美な香りと、きめ細かくとろける果肉感が口いっぱいに広がる極上のジャムです。

・職人がひとつひとつ硬さを見極めて手つぶしでつくる！果肉感を味わえる「吟撰 清水白桃ドリンク」

「吟撰 清水白桃ドリンク」は、岡山県産の「清水白桃」を職人がひとつひとつ硬さを見極めて丁寧に手つぶしでドリンクに仕上げます。砂糖を最小限しか使用しないことで、素材のおいしさを最大限に引き立てています。「清水白桃」をそのまま食べているようなジューシーさと独特の濃厚な香り、たっぷりの果肉感を存分に味わっていただける贅沢なドリンクです。

この旬の時期にしか味わえない、高級ブランド桃「清水白桃」をふんだんに使ったセゾンファクトリーならではの逸品。大切な方への贈り物、暑さに疲れた自分へのご褒美にいかがでしょうか。

<商品概要>

商品名	岡山の美白 清水白桃ジャム		
名称	ももジャム（プレザーブスタイル）		
原材料名	もも、砂糖、白ワイン、レモン果汁、ゲル化剤（ペクチン）、酸味料、酸化防止剤（ビタミン C）、乳酸 Ca		
栄養成分（100g 当り）	エネルギー：82kcal 炭水化物：21.1g	たんぱく質：0.4g 食塩相当量：0.02g	脂質：0.1g ◎この表示値は目安です。
内容量	290g		
賞味期限	90 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	6,480 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 8 月上旬 発売予定		
商品特徴	岡山県倉敷市産の「清水白桃」を使用。生の「清水白桃」をひとつひとつ丁寧に手剥きし、果肉感を残すため大きめに手つぶしたのち、実が崩れないよう銅鍋で丁寧に煮込みジャムに仕上げます。「清水白桃」の色・香り・果肉感を最大限に活かした贅沢なジャムは、一口食べれば「清水白桃」が口いっぱいに広がります。火加減、煮詰めるタイミング、香りや果肉を残すなど、小さな鍋でしか作り出せない職人の思いがこもった逸品です。		



※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	吟撰 清水白桃ドリンク		
名称	もも飲料（果肉入り）		
原材料名	もも、砂糖/酸化防止剤（ビタミン C）		
栄養成分（100g 当り）	エネルギー：48kcal 炭水化物：12.5g	たんぱく質：0.0g 食塩相当量：0g	脂質：0.1g ◎この表示値は目安です。
内容量	450g		
賞味期限	180 日		
保存方法	直射日光や高温多湿を避け、保存 ※開栓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 8 月上旬 発売予定		
商品特徴	岡山県産の「清水白桃」を 100%使用した、果肉感を存分に味わっていただけるドリンク。職人が桃の硬さを見極めながら丁寧に手でつぶし、砂糖は最小限の量のみ使用することで「清水白桃」の美味しさを引き立てています。 桃をそのまま食べているようなジューシーさと香り、たっぷりの果肉感をお楽しみください。		



※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。

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】

「清水白桃」

桃の名産地の一つである岡山県で生産されています。

数ある白桃品種の中でも最高と謳われる「清水白桃」は、焼けるような陽射しから繊細な桃を守るため、1個ずつ手作業で丁寧に袋をかぶせて栽培しています。

光センサーで糖度の確認を行い、基準を超えた桃のみが出荷されます。

生産者の身内でさえ選果場には入れないほど厳しい品質基準を設けています。

「清水白桃」は、上品な白色で、なめらかな肉質、甘く瑞々しいたっぷりの果汁が特徴です。



飲む酢 清水白桃+白桃

200ml 1,620円(税込)

8月上旬予定

岡山県産の「清水白桃」と白桃濃縮果汁をブレンドした、濃厚な香りと上品な甘みがおいしい飲む酢。

桃の風味を活かすため、まろやかな酸味のりんご酢をブレンドしました。水や炭酸、焼酎で割ってお楽しみください。ヨーグルト&氷と一緒にミキサーにかけ、スムージーにしてもOK！



清水白桃ドリンク

370g 1,728円(税込)

8月上旬予定

岡山県産の「清水白桃」のみを使用した、素材本来のコクのある上品な甘味、優しい香り、瑞々しい果汁感が凝縮されたドリンク。

そのまま冷たく冷やして、また、暑い夏には凍らせてシャーベットにするのもオススメです。

※商品のラベルや価格、販売期間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】「フルーツポンチ」

材料(3人分)

寒天(粉末) : 2g、水 : 50cc、清水白桃ドリンク : 200g、
フルーツ : お好みで(もも・オレンジ・キウイ・チェリーなど)

シロップ

炭酸 : 300cc、ガムシロップ : 3個(お好みで調整してください)、
レモン果汁 : 大さじ1~2

作り方

- ① 寒天の粉末を水で溶かし、沸騰させる。火を止めて、清水白桃ドリンクを入れる。
(甘い方が好きな方は、お好みで砂糖をプラスしてください。)
よく混ぜて型に流し入れ、冷蔵庫で固める。
- ② 寒天が固まったら、カットし、器にフルーツと一緒に盛り付ける。
- ③ シロップは器に入れる直前に、炭酸・ガムシロップ・レモン果汁を合わせてから器に注いで完成！！



シュワつとした炭酸と
濃厚な桃の寒天が絶妙なハーモニー