

お店より本格的？！ふた手間違う本格鍋がご家庭で！！

ホームパーティーでちょっと差がつく“鍋スープ”

10月30日(月)から順次発売 冬季限定商品

今年の冬は何を贈る？これから役立つ！オススメのギフトセットご紹介



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、寒くなるこれからの季節に嬉しい、素材からこだわった本格“鍋スープ”6種類を、10月30日(月)から順次、セゾンファクトリーWEBショップにて期間限定で先行発売いたします。
※全国のセゾンファクトリー店舗では、11月中旬から順次発売予定。販売期間は、店舗により異なります。
(WEBショップ：<http://www.saisonfactory.co.jp/shop/>)

・毎日でも飽きない！バラエティー豊かな冬季限定“鍋スープ”のラインナップ！！

近年、数多くの“鍋スープ”が発売され、毎日鍋を食べても飽きないほどバリエーション豊かです。そんな中、厳選素材を活かしたものづくりにこだわるセゾンファクトリーの“鍋スープ”は、素材はもちろん、手間をかけた丁寧な調理、味のバランスと、家庭の味とは一線を画すものです。

10月30日(月)からセゾンファクトリーWEBショップで先行発売する“鍋スープ”は、国産伊達鶏をベースに2種の酢をブレンドしたコクと後味のさっぱり感を楽しめる「鍋たれ 鶏ちゃんコ鍋 黒酢清湯」、白湯スープと香ばしい胡麻が美味しい「鍋たれ 鶏ちゃんコ鍋 金胡麻白湯」、伊達鶏のブイヨンや青森県産にんにく等、厳選素材を使用した「鍋たれ 海鮮チゲ鍋」の3種類。

また、11月6日(月)からセゾンファクトリーWEBショップで先行発売する「鍋たれ 鶏ちゃんコ鍋 辛味噌白湯」は、今年初めて登場するニューフェイス。鹿児島産の鰹節とあごだしに伊達鶏のスープをブレンドし、浮き麴味噌を使用することで、味噌のコクが詰まった濃厚なスープに仕上げました。食欲をそそる金胡麻の香ばしい香り、唐辛子のピリッとした辛さ、にんにくのきいたオリジナルの辛味噌が美味しい、これからの寒い季節にぴったりな濃厚なスープは、白菜や大根などのたっぷりの野菜と豚肉との相性が抜群です。鍋のシメにはラーメンを入れて辛味噌ラーメンにしてみたいですね。

他にも、昨年好評だった、アーモンドミルクを使用した和風スープが特徴の「鍋たれ アーモンドミルクの白鍋」や、丁寧に煮詰めたトマトピューレに国産鶏ガラスープや野菜エキス等の厳選した素材だけをブレンドした「鍋たれ トマトの赤鍋」と、その日の気分で、和洋中楽しめる豊富なラインナップとなっています。

鍋は、ひとりで食べても美味しいですが、みんなでワイワイ集まって食べるのは格別です。そんな時、ちょっと差がつくセゾンファクトリーの“鍋スープ”で、あなたも鍋も一目置かれるはず。この冬の鍋ライフをセゾンファクトリーで満喫してください。

<商品概要>

商品名	鍋たれ 鶏チャンコ鍋 辛味噌白湯		
名称	ちゃんこ鍋スープ（希釈タイプ）		
原材料名	だし汁（かつお、あご）、米みそ（大豆を含む）、白湯スープ、鶏がらスープ、にんにく、ごま、フォンブラン（牛肉含む）、本みりん、唐辛子、食塩、灰持酒、ポークハムエキス、発酵調味料、ごま油、しょうゆ（小麦含む）/調味料（アミノ酸等）、pH 調整剤、安定剤（加工でん粉）		
栄養成分（100g 当り）	エネルギー：110kcal 炭水化物：11.3g	たんぱく質：6.6g ナトリウム：4.00g	脂質：4.0g ◎推定値となります。
内容量	430g		
賞味期限	180 日		
保存方法	直射日光を避け、常温で保存 ※開栓後要冷蔵（10℃以下）		
価格	1,620 円（税込）		
発売日	2017 年 11 月 6 日（月）からセゾンファクトリーWEB ショップにて先行発売予定 11 月下旬から全国のセゾンファクトリー店舗にて発売予定		
商品特徴	鹿児島産の鰹節とあごだしに伊達鶏のスープをブレンドし、 香ばしい香りの金胡麻、唐辛子とにんにくのきいた辛味噌、さらに浮き麴味噌を入れ、 オリジナルの濃厚な辛味噌スープに仕上げました。		



※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。

その他のラインナップ

2017 年 10 月 30 日（月）からセゾンファクトリーWEB ショップにて先行発売予定

（11 月中旬から全国のセゾンファクトリー店舗にて発売予定）

商品名	鍋たれ 鶏チャンコ鍋 黒酢清湯
内容量	420g
価格	1,404 円（税込）
商品特徴	国産伊達鶏をベースに、2 種の酢をブレンドした、コクがあり後味さっぱり鍋スープ。

商品名	鍋たれ 鶏チャンコ鍋 金胡麻白湯
内容量	420g
価格	1,296 円（税込）
商品特徴	白湯スープと香ばしい胡麻が美味しい鶏チャンコ鍋スープ。野菜との相性抜群です。

商品名	鍋たれ 海鮮チゲ鍋
内容量	440g
価格	1,296 円（税込）
商品特徴	伊達鶏のブイヨンや青森県産にんにく等、厳選素材を使用した海鮮チゲ鍋スープ。 アミ塩辛や味噌のコク・旨みが凝縮し、くせになる辛さで、あと引く美味しさです。

2017 年 11 月 6 日（月）からセゾンファクトリーWEB ショップにて先行発売予定

（11 月下旬から全国のセゾンファクトリー店舗にて発売予定）

商品名	鍋たれ アーモンドミルクの白鍋
内容量	410g
価格	1,296 円（税込）
商品特徴	100%アメリカ産のローストアーモンドの優しい甘みと深いコクに、枕崎産かつおから抽出しだし汁、 国産鶏ガラスープなどの厳選素材をブレンド。隠し味の西京味噌が深みを出しています。

商品名	鍋たれ トマトの赤鍋
内容量	430g
価格	1,296 円（税込）
商品特徴	時間をかけじっくり煮詰め、旨みを凝縮させたトマトピューレと国産鶏ガラスープや野菜エキス等の厳選し た素材だけをブレンドした赤鍋スープ。

セゾンファクトリー “旬の素材”便り 10 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。

【10 月のピックアップ素材】

「紅玉りんご」

紅玉は、アメリカ原産のリンゴで、日本には明治時代の初めに入ってきました。大きさが 200g 程度の小玉で、真っ赤な見た目の紅玉りんごは酸味とシャキッとした肉質が特徴です。全体が真っ赤になるまで樹上で待ち、熟すタイミングを見極めます。それが大変難しいため、栽培している農家が限られる希少なりんごです。



飲む酢 真っ赤な林檎

200ml 1,080 円 (税込)

10 月下旬予定

山形県産の紅玉りんごと国産りんご濃縮果汁を使用した季節限定の飲む酢。

収穫したての真っ赤な紅玉りんごをピューレ状にしてブレンドしたことで、旬のりんごの甘酸っぱい香りと風味を堪能していただけます。

りんごと相性の良いはちみつと、酸味の柔らかい米酢をバランスよくブレンドした、爽やかな飲む酢に仕上げました。



山形産 紅玉りんごジャム

310g 1,296 円 (税込)

10 月下旬発売予定

ジャムやお菓子などの加工に適している山形県産の紅玉りんごを 100% 使用。

特徴的な濃い赤色を持つ鮮やかな皮を一度煮込み、その皮の色もジャムに活かしています。はちみつの甘さとりんごの酸味が絶妙なジャムです。

※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。

【セゾンファクトリーの人気ギフトセットご紹介】



セレクションギフト 30NW

3,240 円 (税込)

セゾンファクトリー通信販売で一番人気のバラエティーギフト。大人気のにんじんドレッシングをはじめ、ジャム、フルーツソース、チーズディップ等が入ったセゾンファクトリーの人気ラインナップが楽しめる詰合せ。

初めての贈り物にもオススメです。



ドレッシング 5 本詰合せ

3,240 円 (税込)

人気ドレッシングのにんじんとたまねぎと柚子フレンチに、焙煎ごま、レモンを加えたドレッシングの 5 本詰合せ。サラダやお料理等、様々な楽しみ方ができる、食卓で大活躍の人気ドレッシングギフトです。

期間限定



山形県産ラ・フランスゼリー 12 個詰合せ

3,240 円 (税込)

山形県産ラ・フランス使用。

ラ・フランスの果肉を残し、甘さを控えたゼリーです。

ラ・フランスの果肉の食感を一番に楽しんでいただけるよう、

口の中でくずれるような柔らかい食感に上げています。

果肉を食べた瞬間のような、芳醇なラ・フランスの香りが楽しめます。