

チョコレートが恋に落ちた？！

食材×チョコレートコラボレーションを楽しむ 2018 年バレンタイン 11 月中旬から順次発売 バレンタインおすすめ商品

- ・甘くてしょっぱい！恋みたいなチョコレートスナック「チョココーン」
- ・チョコレートとのコラボレーションをあなた好みに詰合せ出来る
「しょこらぼーれ」シリーズ全 6 種類



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、バレンタインシーズンに向け、各食材とのコラボレーションを楽しめるチョコレート菓子 7 種類を、11 月中旬から順次、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。※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/>）

・“甘さ”と“しょっぱさ”のコラボレーション！塩を効かせたコーンスナックとチョコレートの絶妙なハーモニー「チョココーン」

大切な家族、友人、恋人、片思いの彼、そして自分にも、感謝と好きの想いを伝える素敵なバレンタイン。その想いと一緒に、さりげなく贈れるセゾンファクトリーならではのバレンタイン商品をご紹介します。

12 月上旬から発売予定の「チョココーン」は、コーンスナックにチョコレートをコーティング。少し塩味の効いたコーンスナックとチョコレートとの甘くてしょっぱいコラボレーションは、一度食べたら恋に落ちてしまいそうな美味しさです。

・選べる楽しさ 6 種類！チョコレートとのコラボレーションスイーツ「しょこらぼーれ」シリーズ

11 月中旬から順次発売予定の「しょこらぼーれ」シリーズ。まるごとフリーズドライ加工したいちごを、独自の製法でホワイトチョコレートをしみ込ませ、昨年度（2016 年 10 月～2017 年 5 月上旬）の販売実績が約 37 万本と大ヒットの「チョコいちご」が、通常サイズよりお手軽サイズになって登場します。ほかに、甘酸っぱいほおずきをホワイトチョコレートでコーティングした「チョコほおずき」、おかきに独自の製法でチョコレートをそれぞれしみ込ませた 2 種類の「チョコおかき（きなこ） / （珈琲）」、ピーカンナッツをホワイトチョコレートでコーティングし、「キャラメルパウダー」と「和三盆糖」をそれぞれまぶした 2 種類の「チョコピーかん（キャラメル） / （和三盆）」の、全 6 種類のラインナップ。それぞれキュートな BOX 入りで、単品でちょっとしたプレゼントにも、詰合せにしてご贈答用や本命チョコレートとしても。贈る人に合わせて、組合せを楽しんでみてはいかがでしょうか。

2018 年のバレンタインは、あなただけのセゾンファクトリーバレンタインで、大切な人へ想いを届けませんか。

<商品概要>

商品名	チョココーン
内容量	70g
価格	1,080 円 (税込)
発売日	2017 年 12 月上旬予定
商品特徴	コーンスナックにチョコレートをコーティング。 チョコレートの甘みとスナックの塩味、ザクザクの食感が癖になる美味しさです。

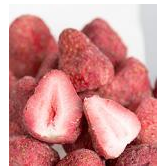


※内容量、パッケージデザインは変更になる場合がございます。

「しょこらぼーれ」シリーズ

価格 各 540 円 (税込)

商品名	チョコいちご
内容量	50g
発売日	2017 年 11 月中旬予定
商品特徴	まるごとフリーズドライ加工したいちごに、独自の製法でホワイトチョコレートをしみ込ませた、セゾンファクトリー一番人気のやみつきスイーツ。



商品名	チョコほおずき
内容量	50g
発売日	2017 年 11 月末予定
商品特徴	甘酸っぱいドライほおずきに口どけのよいすっきりとした甘さのホワイトチョコレートをコーティングしました。



商品名	チョコおかき (きなこ) / (珈琲)
内容量	各 40g
発売日	2017 年 11 月末予定
商品特徴	国産もち米 100%のおかきに、「きなこ」と「珈琲」の 2 種類の準チョコレートをそれぞれしみ込ませました。おかきの食感とチョコレートの香りが口の中いっぱいに広がります。



商品名	チョコピーかん (キャラメル) / (和三盆)
内容量	各 40g
発売日	2017 年 11 月末予定
商品特徴	ピーカンナッツをホワイトチョコレートでコーティングし、キャラメルパウダーと和三盆糖をそれぞれまぶしました。



チョコいちご



チョコほおずき



チョコおかき (きなこ) / (珈琲)



チョコピーかん (キャラメル) / (和三盆)



※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 11 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。

【11 月のピックアップ素材】

「ラ・フランス」

「ラ・フランス発祥の地」山形県高畠町三条目の伝統あるラ・フランスを使用。
寒暖差があるため、朝霧が発生し、緻密な果肉となり味が良くなります。
香りが増し、甘味が凝縮され、なめらかな果肉となる最高のタイミングを見計らって加工しています。実をあまり大きくせず、程良い大きさに育てることで、凝縮した甘みになります。



山形県産 熟ラ・フランスドリンク
370g 1,512 円（税込）
12 月上旬発売予定
山形県高畠町産のラ・フランスを使用。
芳醇な香りとなめらかなのどごしは、生のラ・フランスをそのまま食べているよう。今の季節しか味わえない限定ドリンクです。



山形県産 飲む酢 熟ラ・フランス
200ml 1,296 円（税込）
12 月上旬発売予定
山形県産ラ・フランスを使用。
2 種類の酢をブレンドすることで、ラ・フランスの香りや甘みを引き立たせながら、喉ごしの良い飲む酢に仕上げました。
水割り、炭酸割りはもちろん、アイスのトッピングにもぴったりな一品です。



謹製ジャム 山形高畠 三条目ラ・フランス
235g 1,080 円（税込）
11 月下旬発売予定
山形県高畠町の佐藤氏・佐竹氏が丹精込めて栽培したラ・フランスを使用。
芳醇な香りとなめらかな舌触り、ラ・フランス本来の甘みを贅沢に堪能していただけるジャム。

※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】「ラ・フランスパウンドケーキ」

材料（1 本分）

マーガリン：100g、卵：2 個、ホットケーキミックス：200g、牛乳：50cc、
ナッツ(くるみ アーモンド ピスタチオなど)：適量、
謹製ジャム 山形高畠 三条目ラ・フランス：150g

作り方

- ① オーブンは 170℃に予熱しておく。マーガリンは、溶かしておく。
ナッツ類は荒く刻んでおく。
- ② 溶かしマーガリンと卵を混ぜ合わせ、ホットケーキミックスを入れて、なめらかになるまで混ぜ合わせる。
- ③ ②に牛乳を入れてなめらかにする。
- ④ ③に刻んだナッツを加え、パウンド型に入れて表面を平らにしたら、ラ・フランスジャムを均一に生地の上にのせる。
- ⑤ 170℃のオーブンで 40 分焼く。
竹串を刺して、生地がついてこなければ、パウンドケーキの完成！



濃厚なラ・フランスの香りとナッツの食感を
楽しめるパウンドケーキ