

旬のにんじんを食べ比べ！！ セゾンファクトリー人気 No.1 商品に冬期限定ラインナップが登場 3種の国産のにんじんドレッシング 12月上旬より順次発売開始！！

- ・日本一長いのにんじんをすりおろした「大塚のにんじんドレッシング」
- ・千葉県産のにんじんの中でもトップクラスの品質「船橋のにんじんドレッシング」
- ・真っ白なにんじんフレンチドレッシング「I. SPEC 白い人参ドレッシング」

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、今が旬のにんじんを使ったドレッシング 3種類を、全国のセゾンファクトリーの一部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、取扱商品、販売開始時期は異なります。



・今が旬のにんじん！！それぞれの個性を食べ比べてみませんか？

「大塚のにんじんドレッシング」VS「船橋のにんじんドレッシング」VS「I. SPEC 白い人参ドレッシング」

セゾンファクトリーのドレッシングの中で常に No.1 の人気を誇る「リッチスタイルドレッシング にんじん」。のにんじん本来の甘みを活かした数種類の国産のにんじんを、産地の旬に合わせ使用。丁寧にすりおろし、のにんじんの甘み・風味を活かしたドレッシングに仕上がっています。

そんなセゾンファクトリー自慢の「のにんじんドレッシング」に、今が旬のにんじん 3 品種をそれぞれ使用した、ドレッシングが新たに登場。今だけの旬の味わいと、同じのにんじんでも全く異なる風味を食べ比べてみませんか。

大塚のにんじんは、山梨県市川三郷町の伝統野菜で、約 1m にもなる日本一長いのにんじんです。栄養分豊富な『のっぺい』と呼ばれるきめ細かい火山堆積土質で育てられた大塚のにんじんは、濃い鮮紅色で独特の風味と甘さがあります。市販での流通が少なく、希少価値の高いのにんじんです。

船橋のにんじんは、のにんじんの産地として歴史のある千葉県産のにんじんで、中でもトップクラスの品質を誇る、初の商標登録認可の船橋市ののにんじんです。匂いもなく、サラサラ・フカフカの完熟たい肥を用いた土づくりにこだわった、船橋人参共販推進委員会委員長の飯島清氏が栽培した船橋のにんじんは、春夏と秋冬で品種を変えて作られています。秋冬の品種『船橋レッド』は名前の通り、芯まで赤色が濃いのにんじんで、のにんじん本来の香りと濃厚な味わいが特徴です。

白人参は、温暖な気候と日照時間の長さからのにんじん栽培に適している、南東北に位置する福島県いわき市で栽培されています。その名前の通り真っ白な色のにんじんで、通常のにんじんと比べて口当たりがなめらかで甘みが強いのが特徴です。

のにんじんの違いが楽しめるのはセゾンファクトリーならでは！！ぜひ、あなただけのお気に入りを見つけてください。

<商品概要>

商品名	大塚にんじんドレッシング		
名称	乳化液状ドレッシング		
原材料名	食用植物油脂、にんじん、りんご酢、砂糖、しょうゆ、しろしょうゆ加工品（白だし）、たまねぎ、レモン果汁、白ワイン、食塩、酵母エキス、香辛料/増粘剤（キサンタン）、（一部に小麦・りんご・大豆を含む）		
栄養成分（100g 当り）	エネルギー：458kcal 炭水化物：11.1g	たんぱく質：1.2g 食塩相当量：2.31g	脂質：44.6g ◎この表示値は目安です。
内容量	240ml		
賞味期限	180 日		
保存方法	直射日光を避け、常温で保管		
価格	864 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 12 月 14 日（木） 発売予定		
商品特徴	山梨県の伝統野菜「大塚にんじん」は、通常のにんじんよりも栄養価が高く、濃い鮮紅色で独特の甘さがあり、長いのが特徴です。 大塚にんじん特有の風味・甘み・香りをそのままに味わえるドレッシングです。		



商品名	船橋にんじんドレッシング		
名称	乳化液状ドレッシング		
原材料名	食用植物油脂、にんじん、りんご酢、砂糖、しょうゆ（小麦・大豆を含む）、たまねぎ、しろしょうゆ加工品（白だし）、レモン果汁、食塩、酵母エキス、香辛料/増粘剤（キサンタン）		
栄養成分（100g 当り）	エネルギー：467kcal 炭水化物：11.2g	たんぱく質：1.1g 食塩相当量：2.67g	脂質：45.7g ◎推定値
内容量	240ml		
賞味期限	180 日		
保存方法	直射日光を避け常温で保存		
価格	972 円（税込）		
販売先	限定店舗（東武百貨店船橋店、東武百貨店池袋店、大丸東京店） およびセゾンファクトリーWEB ショップ		
発売日	2017 年 12 月 3 日（日） 発売		
商品特徴	船橋人参共販推進委員会委員長の飯島清氏が栽培した船橋にんじん(品種:船橋レッド)を100%使用。芯まで鮮やかな朱色で、強い甘みが特徴です。 にんじんの甘み・風味を活かしたドレッシングに仕上げました。		



商品名	I. SPEC 白い人参ドレッシング		
名称	乳化液状ドレッシング		
原材料名	食用植物油脂、りんご酢、にんじん、りんご、砂糖、たまねぎ、フォンブラン、レモン果汁、食塩、白ワイン、酵母エキス、香辛料、増粘剤（キサンタン）、酸化防止剤（ビタミン C）、（原材料の一部に牛肉、鶏肉を含む）		
栄養成分（100g 当り）	エネルギー：493kcal 炭水化物：9.5 g	たんぱく質：0.7g 食塩相当量：1.57g	脂質：49.3g ◎この表示値は目安です。
内容量	240ml		
賞味期限	180 日		
保存方法	直射日光を避け、常温で保管		
価格	1,296 円（税込）		
販売先	伊勢丹 新宿店およびセゾンファクトリーWEB ショップ		
発売日	2017 年 12 月下旬 発売予定		
商品特徴	白人参の旨みにりんご酢と白ワインをプラスして、フレンチタイプのドレッシングに仕上げました。 野菜にかける他にも、魚のフライや肉料理の下味などにも使える万能な調味料です。		



※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。

セゾンファクトリー “旬の素材”便り 1 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。

【1 月のピックアップ素材】

「あまおう®いちご」

福岡農産物の宝、「あまおう®」。6 年という歳月をかけ研究開発された「あまおう®」は、たくさんのいちご品種が誕生している中で、未だに先頭を走り続けるいちごです。

「あ」かい、「ま」るい、「お」おきい、「う」まいの頭文字をとって「あまおう」と名づけられたことは、周知の事実として認知されるほど。

鮮紅色で甘酸っぱく優しい香り、酸味とのバランスがとれたボリュームのある大粒果肉が特徴です。

「あまおう®」本来の味を更に美味しく、素材をより感じられるよう追求。

「あまおう®」を 100% 楽しめる商品づくりを行っています。



謹製ジャム 春いちごあまおう®苺ジャム

230g 1,620 円（税込）

2018 年 1 月下旬予定

福岡県産あまおう®いちごを 100% 使用。

一瓶の中にあまおう®が 50% も入った贅沢なジャムです。今しか食べられない旬のおいしさをたっぷりと味わってください。

※パッケージデザインや価格、販売期間は変更になる場合もございます。

〈その他、いちごを使ったオススメ商品〉



飲む酢 春いちご+ラズベリー

200ml 1,080 円（税込）

2018 年 1 月上旬予定

国産いちごとラズベリー濃縮果汁を使用した、初春にふさわしい飲む酢。

いちごの爽やかな甘みと酸味に、ラズベリーの気品のある香りと切れの良い酸味をバランス良くブレンドしています。



春いちご+ラズベリードリンク

370g 1,080 円（税込）

2018 年 1 月上旬予定

国産いちごとラズベリー濃縮果汁を使用した、春らしい甘酸っぱいドリンクです。

いちごの爽やかな甘みと酸味に、ラズベリーの気品のある香りと切れの良い酸味をバランス良くブレンドしており、そのままはもちろん、ヨーグルトドリンクや炭酸ドリンクと混ぜて、アレンジしてもお楽しみいただけます。

【アレンジレシピのご紹介】「春あまおう®いちごババロア」

材料（4 人分）

ゼラチン：10g、お湯：100cc、春いちご+ラズベリードリンク：300cc、生クリーム：100cc

〈飾り用〉

いちご（生）：適量、ミント：数枚、謹製ジャム 春いちごあまおう®苺ジャム：適量

作り方

- ① ゼラチンを 80℃ 以上のお湯で溶かしておく。
- ② 溶かしたゼラチンに、春いちご+ラズベリードリンクを少しずつ入れ、混ぜる。
- ③ ② に生クリームを少しずつ入れ、混ぜる。
- ④ 容器に流し、冷蔵庫で冷やし固める。
- ⑤ 固まったババロアをお好みの大きさにカットし、いちごやミント、謹製ジャム 春いちごあまおう®苺ジャムを添えれば完成！！



旬のいちごの美味しさが
口の中いっぱいに広がるデザート