

夏の食欲を刺激する！ピリツと山椒が決め手

セゾンファクトリーの「辛味だれ」

2019年7月23日(火)から期間限定発売

～辛さも旨さも詰まった赤・黒・白の3種類～

自社農園で朝収穫してお昼には商品に！

フレッシュバジルのドレッシング&ソース7月13日(土)期間限定発売



おいしいものにこだわったものづくり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）は、しびれる辛さが特徴の山椒を使用した3種類の「辛味だれ」を、7月23日（火）から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ショップで新発売いたします。

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

・辛いだけじゃない！夏の食欲を掻き立てる旨味が後引くテーブル調味料

暑くて食欲がわかない夏。そんな夏には食欲を刺激するピリ辛料理が人気です。セゾンファクトリーではこの夏、手軽にピリ辛料理にアレンジできる、「辛味だれ」をご用意しました。山椒をベースにそれぞれの旨味を引き立てるスパイスを使用した3種類は、辛さも三段階。その日の気分やレシピに応じて使い分けいただけます。

また、様々な食材にも合うのでテーブル調味料としても活躍間違いなしの夏に欠かせないピリ辛調味料です。

・「辛味だれ（赤）」：辛味、甘み、旨味のある3種類の唐辛子と山椒をブレンド。キレのある辛さをお楽しみいただけます。辛口に仕上げているので、辛いもの好きの方におすすめです。そうめんやうどん、冷麺のアクセントとしてご使用ください。

・「辛味だれ（黒）」：しょうゆ味をベースに辛みそと山椒をブレンド。旨味の強い素材を使い山椒の爽やかな辛さを引き立てた旨辛タレです。中辛で麻婆豆腐や野菜の炒め物にもピリツとした刺激を与えてくれます。

・「辛味だれ（白）」：胡麻に辛みそと山椒をブレンド。胡麻の香ばしい香りに山椒を加えることで爽やかでマイルドな辛さ、濃厚なコクのタレに仕上げました。優しい辛さなので、辛いものが苦手な方でもお楽しみいただけます。蒸し鶏や担担麺、中華麺などにもおすすめです。

暑くて火を使った調理が面倒な時も、「辛味だれ」があれば、冷しきゅうりや冷奴だって簡単にごちそうに変身します。暑い夏だからこそ、手軽なアレンジができる便利な調味料は手放せなくなるはず。ぜひ、この夏のお供にいかがでしょうか。

<商品概要>

商品名	辛味だれ（赤）
名称	辛味だれ
原材料名	醸造酢（小麦含む、国内製造）、レッドピメントピューレー、マラー醬（大豆を含む）、唐辛子、魚醤、砂糖、にんにく、食塩、酵母エキス、山椒/増粘剤（キサンタン）、調味料（アミノ酸等）
栄養成分（90g 当り）	エネルギー：86kcal たんぱく質：3.9g 脂質：2.0g 炭水化物：14.0g 食塩相当量：5.84g ◎推定値
内容量	90g
賞味期限	90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	648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	2019年7月23日（火）発売予定
商品特徴	辛味、甘み、旨味のある三種類の唐辛子と山椒をブレンド。キレのある辛さをお楽しみいただけます。辛口に仕上げているため、そうめんやうどん、冷麺のアクセントにピッタリです。



※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	辛味だれ（黒）
名称	辛味だれ
原材料名	しょうゆ（小麦、大豆を含む、国内製造）、醸造酢、清酒、マラー醬、みそ、砂糖、発酵調味料、こんぶエキス、しいたけエキス、にんにく、ごま油、酵母エキス、かつお節エキス、山椒、フォンブラン（牛肉・鶏肉を含む）、白湯スープ、唐辛子、灰持酒、ポークハムエキス、食塩/増粘剤（キサンタン）、調味料（アミノ酸等）、甘味料（甘草、ステビア）、カラメル色素、pH調整剤、ビタミンB1
栄養成分（90g 当り）	エネルギー：105kcal たんぱく質：4.1g 脂質：2.3g 炭水化物：14.6g 食塩相当量：3.08g ◎推定値
内容量	90g
賞味期限	90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	648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	2019年7月23日（火）発売予定
商品特徴	しょうゆ味をベースに辛みそと山椒をブレンド。旨味の強い素材を使い山椒の爽やかな辛さを引き立てた旨辛タレです。中辛で麻婆豆腐や野菜の炒め物などにも◎



※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	辛味だれ（白）
名称	辛味だれ
原材料名	食用植物油（国内製造）、しょうゆ（小麦・大豆を含む）、マラー醬、ごま、醸造酢、砂糖、みそ、白しょうゆ加工品（白だし）、発酵調味料、レモン果汁、山椒、にんにく、卵、フォンブラン（牛肉・鶏肉を含む）、白湯スープ、こんぶエキス、しいたけエキス、唐辛子、灰持酒、食塩、香辛料、ポークハムエキス/調味料（アミノ酸等）、増粘剤（キサンタン）、pH調整剤
栄養成分（90g 当り）	エネルギー：329kcal たんぱく質：4.8g 脂質：27.0g 炭水化物：16.5g 食塩相当量：5.04g ◎推定値
内容量	90g
賞味期限	90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	648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	2019年7月23日（火）発売予定
商品特徴	胡麻に辛みそと山椒をブレンド。胡麻の香ばしい香りに山椒を加えることで爽やかでマイルドな辛さ、濃厚なコクのタレに仕上げました。優しい辛さで、辛いものが苦手な方でもお楽しみいただけます。蒸し鶏や担担麺、中華麺などにもおすすめです。



※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。

朝収穫してお昼には商品に！

セゾンファクトリー社員手作りのフレッシュ国産バジル使用

貴重な国産バジルを自社農園で栽培～加工まで社員一丸となっておいしい商品にしています！

セゾンファクトリーのバジルプロジェクト



セゾンファクトリーの自社農園で栽培しているバジル。「地域に新たな特産品を！」と考えた社員が当時イタリアから入ってきたばかりのバジルに着目したことからスタートしたセゾンファクトリーのバジルプロジェクト。

“おいしいものにこだわりたい”という信念のもと、素材のおいしさ、鮮度へのこだわりを追求した結果、自分たちで栽培、収穫し、加工する事にたどり着きました。

除草剤等を使用しないため栽培当初は雑草に悩まされたことも。

現在でも病気などと闘い試行錯誤しながら、フレッシュでおいしいバジル=商品を作るために全社員一丸となり、真心を込めて大切にバジルを育成しています。朝7時に収穫したバジルはその日のうちに自社工場へ運び、同日中には商品に！



4月 種まき・間引き



7月 収穫



おいしい商品になります!!

～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13日(土) 発売予定
ジェノベーゼペーストをさっぱりとしたドレッシング風に仕上げました。隠し味にアンチョビを入れ、バジルのコクをさらに引き立てました。



朝摘みバジル ジェノベーゼ

115g 1,296円(税込)
7月13日(土) 発売予定
カリカリのトーストにたっぷり添えたり、パスタにあえてもピッタリのバジルソースです。



朝摘みバジルドレッシング

280ml 843円(税込)
7月13日(土) 発売予定
トマトとモッツアレラチーズのサラダや、白身魚のフライ、トマトの冷製パスタなどにオススメのバジルドレッシングです。

※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。