



創業当時につくりたかった念願の商品！31年目によく完成！！
果実が持つおいしさとバターとの濃厚なコク！新食感のスプレットジャム
セゾンファクトリーの新定番「フルーツバター」2種類

2019年8月30日（金）から新発売

- ・そのまま食べたい！いちごの酸味で後味すっきり「いちごバター」
- ・紅玉りんごのほどよい酸味と香りを楽しむ！上品な甘さ引き立つ「りんごバター」

セゾンファクトリーの自信作！地元高畠町で玉ねぎからつくったドレッシング
「高畠町産 玉ねぎドレッシング」8月28日（水）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、果物のおいしさとコクのある北海道産バターをブレンドしたスプレットタイプの「フルーツバター」2種類を、8月30日（金）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/>）

・セゾンファクトリーの新定番！果肉感じる「フルーツバター」

セゾンファクトリーのジャムは、果実のおいしさを活かすべく丁寧に手作業でつくられています。その果実のもつ本来の甘さや酸味、ジューシーさを最大限に引き立てたジャムをさらに楽しんでいただける「フルーツバター」をつくりました。上質なミルクからつくられたバターに、職人の手によって作り上げられた素材感を感じる、果実のおいしさとバターの風味を活かした新しい食感のスプレットタイプのジャムに仕上げました。

「いちごバター」は、コクのあるバターに酸味のあるいちごが絶妙に配された、デザートのような「フルーツバター」に仕上げられています。そのまま食べたくなるほどなめらかな食感が特徴です。「りんごバター」は、ほどよい酸味と上品な味わいの紅玉りんごを使用。りんごの酸味がバターのコクを引き立て、すっきりとした味わいをお楽しみいただけます。

セゾンファクトリー「フルーツバター」のこだわり

- ①職人が丁寧に作ったジャム
- ②最適な環境で育った乳牛からつくられた北海道バター
- ③職人技がきりり！温度や混ぜ合わせる時間をその都度調整

・創業当時にはつくれなかったおいしさが31年の月日をかけて念願の商品化へ

この数年で爆発的に人気となった「フルーツバター」ですが、セゾンファクトリーでは創業当時の31年前に商品化を検討していました。創業時の社長がトーストにバターをぬってその上にイチゴジャムをのせて食べるのが大好きだったため、ジャムとバターを一緒にした商品ができないかと考えました。しかし、創業当時の技術では商品化することは難しく、創業31年目にようやくセゾンファクトリーの「フルーツバター」が完成しました。

・セゾンファクトリーの「フルーツバター」おいしさのヒミツは職人技

創業当時のエピソードを知る社員が今回「フルーツバター」を企画し、創業当時よりセゾンファクトリーの味をつくり続けた“セゾンファクトリーの味の番人”が主導となって開発しました。果実感のあるセゾンファクトリーのジャムに北海道産の高品質のこだわりバターをブレンドすることで、最高のおいしさをお客様にお届けしたいという思いで取り組みました。

しかし、要冷蔵のバターと低糖度のジャムを混ぜ合わせることは難しく、試作の際に非常に苦労しました。おいしさを追求し配合の比率を何度も変えながら試行錯誤を重ね、バターとジャムのおいしい配合の黄金比率を見つけることに約4ヶ月かけて成功しました。

ようやく商品化できることになったセゾンファクトリーの「フルーツバター」ですが、ジャムとバターを混ぜ合わせる工程が最も難しく、ジャムとバターが分離しないよう職人が温度帯や混ぜる時間などをその都度調整して丁寧につくっています。「フルーツバター」はできるだけ硬いほうがおいしさが増します。しかしながら、ある一定の硬さを過ぎるとジャムとバターが分離するため、職人による硬さの見極めがぎりぎりまで必要となるのです。このように職人の手によって大切に作られたセゾンファクトリーの自信作「フルーツバター」。

ぜひ、フルーツの甘み、酸味とバターのコクを味わっていただくために、焼き立てのかりふわのトーストにのせてお楽しみください！

・おいしいものにこだわった「北海道バター」を使用！

バターは、北海道の酪農王国・浜中町産の管理された上質なミルクからつくられた「北海道バター」を使用。乳牛である北欧生まれのホルスタインにとって、浜中町は最適な環境です。1年の半分以上気温が20℃以下の冷涼な自然環境の中、海から海風に乗って届くミネラルを含んだ良質な牧草を食べて育っています。その乳牛から搾られた高品質のミルクを原料としたバターはクリーミーでコクがあり香りが豊かで、セゾンファクトリーの果実をおいしくする技術と最高の組合せとなりました。おいしいもの同士がタッグを組んでさらにおいしくなった、セゾンファクトリーの新定番にご期待ください！

～セゾンファクトリーの「フルーツバター」ができるまで～

- ① 丁寧にフルーツジャムを作る。
- ② 「北海道バター」をゆっくりと溶かす。
- ③ ②のバターをミキシング（混ぜ合わせ）しながら硬さを決める。
- ④ 硬さが決まったらゆっくりと①のジャムと混ぜ合わせる。★ここがおいしさの決め手です！
- ⑤ 瓶に詰めて完成！

<商品概要>

商品名	いちごバター		
名称	いちごバター		
原材料名	いちご（アメリカ産）、砂糖、バター（乳成分を含む）/安定剤（増粘多糖類：卵・ゼラチン由来）、乳化剤、香料、酸味料		
栄養成分（100g 当り）	エネルギー：290kcal 炭水化物：28.3g	たんぱく質：1.2g 食塩相当量：0.08g	脂質：19.7g ◎推定値
内容量	140g		
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	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	2019 年 8 月 30 日（金）発売予定		
商品特徴	酸味のあるいちごとコクのある北海道産バターをブレンド。 コクのあるバターの中にいちごの酸味、風味をお楽しみいただけます。 濃厚でも後味はすっきりとしています。		



※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	りんごバター		
名称	りんごバター		
原材料名	砂糖（国内製造）、バター、りんご/安定剤（増粘多糖類、卵・ゼラチン由来）、ゲル化剤（ペクチン）、乳化剤、酸味料、香料、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：321kcal 炭水化物：30.4g	たんぱく質：1.1g 食塩相当量：0.10g	脂質：22.2g ◎推定値
内容量	140g		
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	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	2019 年 8 月 30 日（金）発売予定		
商品特徴	ほどよい酸味と香り高さが特徴の紅玉りんごと北海道産バターをブレンド。 コクのあるバターがりんごの優しい甘さや風味をより引き立てています。		



※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。

地元高畠町で玉ねぎづくり～ドレッシング加工まで！ セゾンファクトリーの自信作「高畠町産 玉ねぎドレッシング」

セゾンファクトリーの国産たまねぎを使用した定番ドレッシング「リッチスタイルドレッシング たまねぎ」は、人気の商品です。ほかにも、黒酢を使用したものや季節限定で産地にこだわった玉ねぎを使用したものなど、セゾンファクトリーでは常時数種類の玉ねぎドレッシングをご用意しています。



そんな人気の玉ねぎドレッシングですが、セゾンファクトリーでは「おいしいものにこだわりたい」、「商品づくりは、素材づくりから」の考えのもと、自分たちの手で納得のいく玉ねぎを地元高畠町で栽培したいと、地域の農家と連携して玉ねぎの栽培から取り組んだのが「高畠町産 玉ねぎドレッシング」です。

瑞々しい玉ねぎのシャキシャキ食感！季節数量限定の万能ドレッシング



高畠町産 玉ねぎドレッシング
240ml 864円（税込）
賞味期限 365日
8月28日（水）発売予定

地元高畠町産で栽培された玉ねぎ（品種：もみじ3号）を使用。「もみじ3号」は球が大きく肉厚で、玉ねぎ特有の苦味やえぐ味を感じさせないどんな調理にも合う品種です。その「もみじ3号」のシャキシャキの食感と、1晩冷蔵庫で寝かせることでまろやかな味わいに仕上げた醤油ベースをブレンドした、深みとまろやかな酸味を楽しめる和風ドレッシングです。野菜はもちろん、唐揚げやハンバーグなどお肉にかけても相性が良い、万能に使える自信作です。



「照り焼き風鶏肉の甘酢がけ」

鶏肉を焼き、焦げ目がついたら商品を加えて照焼き風に焼き上げる。皿に盛って仕上げに商品を追いかけしたら完成！

※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。

◆全てはおいしいドレッシングのため！地元高畠町での玉ねぎづくり

セゾンファクトリーでは前例も実績もない中、今から10年程前から地元高畠町で栽培した瑞々しい鮮度感ある玉ねぎを使うことで、他産地の玉ねぎでは表現できない特別なドレッシングをつくりたいという一心で栽培にチャレンジしてきました。当時は栽培方法がわからず、試行錯誤、悪戦苦闘の連続でした。苦労しながらも、地元の気候環境にあう栽培技術を、地域の農家と連携してゼロからつくり上げることに取り組みました。

◆悪戦苦闘の末、自信作に！

当初は、想定外の天候不良や生育不良、病気の発生などを受け、品質や収穫量が安定して納得のいくものが収穫できるまで約5年かかりました。1tの収穫の予定がたった10分の1、100kgしか収穫できないことも。

それでも諦めることなく、毎年改良を重ねることで、品質・収穫量ともに安定した玉ねぎを毎年少しずつ収量を増やして栽培できるようになりました。また、さらなるおいしさの追求、品質の追求のために、土づくりや肥料にもこだわった栽培方法の改善に取り組み、今年もおいしい玉ねぎを8月に収穫できる見込みです。

セゾンファクトリーが素材から大切につくった自信作。最高のおいさを食卓へお届けします！



玉ねぎの植え付け



収穫した玉ねぎ



手作業で生処理