

報道関係各位
〈プレスリリース〉



株式会社セゾンファクトリー
2020年2月27日(木)

セゾンファクトリーのジャム・ドレッシングが月替わりで登場！

“12Collection”～トウエルブコレクション～

2020年3月1日(日)新発売！

・瀬戸内レモンジャム・越冬にんじンドレッシング

毎月1日が発売日！

4月 熊本夢未来デコポンジャム・長崎新たまねぎドレッシング



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：山形県東置賜郡高島町、代表取締役：齋藤 雅一）は、月替わりで旬のジャムとドレッシングのラインナップ“12 Collection～トウエルブコレクション～”を発売いたします。初回の3月は「瀬戸内レモンジャム」と「越冬にんじンドレッシング」。2020年3月1日（日）からセゾンファクトリー店舗、およびセゾンファクトリーWEB SHOPで新発売いたします。旬のおいしさをガラス瓶にギュッと閉じ込めました。素材のおいしさはもちろんのこと、季節の色や香りをお楽しみください！

・毎月1日が発売日！セゾンファクトリーの“12 Collection”

セゾンファクトリーといえば季節の素材を使用したジャムやドレッシング。これまで毎月旬の素材を使用した商品を発売していましたが、今月より毎月1日にその月の旬の素材を使用したジャムとドレッシング（各1種ずつ）を発売いたします！初回となる3月は「瀬戸内レモンジャム」と「越冬にんじンドレッシング」。12か月コンプリートしたら、味で全国を旅した気分になれるはず！「瀬戸内レモンジャム」は瀬戸内で栽培されたレモンを果皮まで丸ごと使用した爽やかなジャムです。瀬戸内は平均気温15℃の温暖な気候で降水量も少なく、晴れの日が多いことからレモンの栽培に適した土地であり、国産レモンの約85%を瀬戸内産が占めます。レモンといえば果汁を絞るイメージが強いですが、瀬戸内産のレモンは鮮度が高い状態で流通が可能のため、果皮まで食べられる上にほろ苦さおいしい内皮も使用した、爽やかながら奥行きのある味わいのジャムになります！「越冬にんじンドレッシング」はセゾンファクトリーが、同じ山形県内の生産者「ベジパレット」さんと二人三脚で素材づくりから携わったこだわりのにんじんを使用しています。収穫後に雪室で保管することで、みずみずしく甘みのあるにんじんになりました。

<商品概要>

商品名	瀬戸内レモンジャム		
名称	マーマレード		
原材料名	砂糖、レモン、洋酒/ゲル化剤（ペクチン）、酸味料、香料		
栄養成分 (100g 当り)	エネルギー：126kcal	たんぱく質：0.1g	脂質：0.1g
	炭水化物：32.0g	食塩相当量：0.24g	◎推定値
内容量	140g		
賞味期限	180 日		
保存方法	直射日光を避け常温で保存		
価格	648 円（税込）		
販売先	セゾンファクトリー店舗およびセゾンファクトリーWEB SHOP		
発売日	2020 年 3 月 1 日（日）		
商品特徴	ノンケミカル（収穫後における防かび剤不使用）レモンのみ使用しているため皮まで安心してお召し上がりいただけます。果汁、果肉、皮スライスとレモンまるごと使用。レモンをまるごと食べているような贅沢な味わいに仕上げました。冷蔵庫で冷やしてアイスにのせたり、生食パンにのせておいしくお召し上がりいただけます。バタートーストとの相性も GOOD！		



※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	越冬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（国内製造）、にんじん、りんご酢、たまねぎ、砂糖、しょうゆ（小麦・大豆を含む）、しろうゆ加工品（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：446kcal	たんぱく質：0.8g	脂質：45.0g
	炭水化物：10.2g	食塩相当量：2.65g	◎推定値
内容量	160ml		
賞味期限	365 日		
保存方法	直射日光を避け常温で保存		
価格	648 円（税込）		
販売先	セゾンファクトリー店舗およびセゾンファクトリーWEB SHOP		
発売日	2020 年 3 月 1 日（日）		
商品特徴	山形県鶴岡市の羽黒山のふもとにある月山高原で収穫された月山にんじんです。にんじんの上に雪を積もらせ、ひと冬越して掘る、雪の下にんじんを使用しています。ひと冬越したにんじんは粘度が高く、1 本 1 本手作業で収穫します。にんじんの甘味・風味を活かしました。サラダにかけるのはもちろん、スープの隠し味にも！		



※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。

こだわりの素材を味わう！

瀬戸内海が育んだ無農薬・ノンワックスの安心・安全な瀬戸内レモン セゾンファクトリーと生産者が二人三脚で作上げた越冬にんじん



【瀬戸内レモン】

レモンは寒さが大敵で急激な冷え込みはレモンの枝を枯れさせる原因となるため、瀬戸内地方の温暖で降水量が少なく晴れの日が多い気候はレモンの栽培に最適な気候です。瀬戸内地方で栽培されたレモンは鮮度が高く、皮まで丸ごと食べられるため、内皮まで材料として使用することで、爽やかながら奥行きのある味に。酸味の奥にある旨味と栄養がたっぷり詰まったレモンです。

【越冬にんじん】

越冬にんじんは、セゾンファクトリーと同じ山形県にある農家「ベジパレット」さんで栽培・収穫されています。ベジパレットさん、セゾンファクトリーでお互いの意見を出し合い、その年最高のにんじんを作り上げるべく一致団結して素材づくりに取り組んでいます。「越冬にんじん」は名前の通り寒い冬を越すこと。にんじんが寒さに耐えるためにでんぷん質を糖化させてより甘いにんじんに変化するのです！雪室での越冬は、凍らないかつ、湿度が高く一定なことが冷蔵庫との違い。この環境のおかげでにんじんはみずみずしく、味はマイルドで甘く、香りがよく、サクサクとした歯切れの良い食感が楽しめるのです！まさに、雪国ならではの希少な味といえるでしょう！



4月発売の旬ジャム・旬ドレッシングも乞うご期待！



長崎新たまねぎドレッシング

※商品名、パッケージデザインは
変更になる場合がございます。



熊本夢未来デコポンジャム

