

ねっとり濃厚お芋×バター of 絶対的なおいしさ

種子島産「安納いもバタージャム」

【店舗限定商品】喫茶店の小倉トーストが自宅で楽しめる！

松坂屋名古屋店限定「小倉あんバタージャム」



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、秋の味覚をたっぷり味わう種子島産の安納いもを使用した「安納いもバタージャム」（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）と、松坂屋名古屋店限定商品の「小倉あんバタージャム」（販売先：松坂屋名古屋店限定）を10月26日(月)より順次新発売いたします。

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

セゾンファクトリーでは昨年フルーツジャムとバターをミックスした「フルーツバター」を発売しましたが、今回は秋の人気食材「安納いも」や、和菓子には欠かせない存在「あんこ」をバターとブレンドした「和素材バタージャム」が登場！お気に入りのパンにたっぷり塗って食欲の秋を楽しんでみてはいかがでしょうか。

・安納いもバタージャム

鹿児島県種子島地域で栽培された安納いもを使用しています。種子島は暖かい気候と豊かな壤土に恵まれた、安納いもの栽培に適した環境です。安納いもは収穫後に約1か月～2か月ほど熟成させなければおいしくならないため、通常のさつまいもの何倍もデリケートで育てるのに手間と時間がかかります。熟成した安納いもは焼きいもにするだけでとろけるような舌ざわり、鮮やかな黄金色と蜜がしたたる程の甘さに！そんな安納いもの焼きいもをペースト状にし、コクのあるいもバタージャムに仕上げました。デザート感覚でも食べていただけます。

・小倉あんバタージャム

日本で初めてあんこ専門の量産体制を確立させた田中製餡株式会社のあんこを使用。「いい餡は、いい豆から」の理念のもと、小豆の産地でもある千歳市に工場を置き、産地と素材にこだわったあんを生産しています。そんな北海道産の小倉あんとコクのあるバターを使用した小倉あんバタージャム。小豆のつぶつぶ感を残し、パンに塗りやすいよう、なめらかなスプレッドタイプに仕上げました。きつね色に焼いた食パンにたっぷりとのせれば、おうちで手軽に喫茶店風小倉トーストを楽しめます。

<商品概要>

商品名	安納いもバタージャム
名称	いもバタージャム
原材料名	さつまいも、バター、製菓材料(植物性油脂、乳たん白、その他)、乳等を主要原料とする食品、砂糖、食塩/ゲル化剤(加工でん粉、増粘多糖類)、乳化剤(大豆由来)、香料、乳清ミネラル、リン酸塩(Na)、pH調整剤
栄養成分 (100g当り)	エネルギー：230kcal タンパク質：1.0g 脂質：16.5g 炭水化物：18.1g 食塩相当量：0.06g ●推定値
内容量	125g
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	972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	2020年10月26日(月) 発売予定
商品特徴	熟成させた安納いもをなめらかな食感にし、コクのあるバターと合わせました。甘さと素材感を活かしたバタージャム。 甘さをおさえているので、デザート感覚で食べていただけます。



※原材料名、栄養成分、内容量、賞味期限、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	小倉あんバタージャム
名称	あんバタージャム
原材料名	小倉あん(小豆、砂糖、その他)、砂糖、バター、食塩/トレハロース、ゲル化剤(加工でん粉、カラギーナン)(卵由来)
栄養成分 (100g当り)	エネルギー：236kcal タンパク質 2.7g 脂質 9.5g 炭水化物：34.0g 食塩相当量：0.12g ●推定値
内容量	135g
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	972円(税込)
販売先	セゾンファクトリー松坂屋名古屋店
発売日	2020年11月3日(火) 発売予定
商品特徴	北海道産小倉あんとコクのあるバターを使用したあんバタージャム。小豆のつぶつぶ感を残し、パンに塗りやすいようなめらかなスプレッドタイプに仕上げました。



※原材料名、栄養成分、内容量、賞味期限、パッケージデザインは変更になる場合がございます。