



自宅で本格イタリアン！セゾンファクトリーパスタソース3種新登場！

「きのこパスタソース」「ポルチーニパスタソース」3月12日(金)、

「ナポリタンソース」4月上旬それぞれ発売！

春を感じるいちごギフト

「春の内祝いギフト」3月4日より発売予定



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、好評販売中のパスタソーストマトに次いで、自宅での食事が本格イタリアンのような味わいで楽しんでいただけるきのこのパスタソース2種、「きのこパスタソース」、「ポルチーニパスタソース」を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ショップにて3月12日(金)より発売します。また、有機のトマトケチャップ、ウスターソースを使用した喫茶店の定番メニュー「ナポリタンソース」を4月上旬より発売いたします。さらに、3月4日(木)からは、内祝いや入学、卒業シーズンに向けた春の贈り物にぴったりな、いちごをテーマにした、大人から子供まで楽しめるジャムやドリンクなどを詰合せた「春の内祝いギフト」を発売いたします。（WEBショップ：<https://www.saisonfactory.co.jp/shop/>）

・きのこパスタソース

山形県舟形町で栽培された「舟形マッシュルーム」を使用。マッシュルームのぷりっとした食感と芳醇な香りを活かすために厚めのスライスにしました。オリーブオイルとにんにくの旨味で更にきのこの味わいを引き立てています。お肉料理にもおすすめのソースです。

・ポルチーニソース

イタリア料理には欠かせないきのこ、ポルチーニ茸は特徴的な形と濃厚な風味から、きのこの王様と呼ばれています。ポルチーニ茸はナッツや肉のような濃厚な香りと強い旨みが特徴でイタリア料理では欠かせない素材です。今回使用しているイタリア産のポルチーニ茸を厚めにスライスし、食べた瞬間に香り、旨味を味わうことができます。パスタにからみやすいクリームタイプのソースに仕上げました。

・ナポリタンソース

イタリア産、スペイン産 2 種類のトマトを使用。トマトの旨味と深い味わいのピューレを使用しナポリタンソースに仕上げました。隠し味にはセゾンファクトリーの人気商品有機のトマトケチャップと、有機のウスターソースを使用し味に深みを出し、トマトの旨味を活かしたソースです。

・春の内祝いギフト

いちごをテーマにした飲む酢やドリンク、ジャムなどの詰合せ。いちご好きにはたまらない、大人から子供までみんなが笑顔になるギフトです。結婚や出産、入学、卒業などお祝いをいただく機会が多い季節。お返しには、感謝の気持ちがしっかり伝わる、素材にこだわったギフトを贈りませんか？

<商品概要>

商品名	きのこパスタソース
名称	パスタソース
内容量	85g
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	2021年3月12日(金)発売予定
商品特徴	山形県舟形町で栽培された「舟形マッシュルーム」を使用。 マッシュルームのぷりっとした食感と芳醇な香りを活かすために厚めのスライスにしました。オリーブオイルとにんにくの旨味で更にきのこの味わいを引き立てています。 お肉料理にもおすすめのスソースです。



※名称、内容量、賞味期限、パッケージデザイン、発売日は変更になる場合がございます。

商品名	ポルチーニパスタソース
名称	パスタソース
内容量	85g
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	1,080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	2021年3月12日(金)発売予定
商品特徴	イタリア産ポルチーニを厚めにスライス。 食べた瞬間、きのこの香りと旨味が味わえます。 パスタにからみやすいようにクリームタイプのソースに仕上げました。



※名称、内容量、賞味期限、パッケージデザイン、発売日は変更になる場合がございます。

商品名	ナポリタンソース
名称	パスタソース
内容量	290g
賞味期限	180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	2021年4月上旬発売予定
商品特徴	イタリア産、スペイン産 2種類のトマトを使用。 トマトの旨味と深い味わいのおいしいピューレを使用しナポリタンソースに仕上げました。隠し味にはセゾンファクトリーの人気商品有機のトマトケチャップと有機のウスターソースを使用し、味に深みを出しています。 トマトの旨味を活かした味わいです。



※名称、内容量、賞味期限、パッケージデザイン、発売日は変更になる場合がございます。

商品名 春の内祝いギフト 30 【SUI-30】
 商品内容 200ml 飲む酢春いちごラズベリー、95g いちごジャム、
 180ml 苺のクリームチーズドリンク、
 160ml リッチスタイルドレッシングにんじん
 賞味期限 90 日
 保存方法 直射日光や高温多湿を避け保存
 価格 3,240 円(税込) ※WEB ショップ送料無料
 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 2021 年 3 月 4 日(木)より発売予定
 商品特徴 春を感じる鮮やかないちごの商品と人気の
 にんじンドレッシングを詰合せたギフト。
 春の内祝いにおすすめの詰合せです。



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

商品名 春の内祝いギフト 50 【SUI-50】
 商品内容 200ml 飲む酢ライチピーチ、
 160ml リッチスタイルドレッシングにんじん
 95g いちごジャム、180ml 苺のクリームチーズドリンク、
 100g チョコいちご、200ml 飲む酢春いちごラズベリー
 賞味期限 90 日
 保存方法 直射日光や高温多湿を避け涼しい場所で保存
 価格 5,400 円(税込) ※WEB ショップ送料無料
 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 2021 年 3 月 4 日(木)より発売予定
 商品特徴 春を感じる鮮やかないちごの商品と人気のにんじンドレッシング、
 季節限定の飲む酢ライチピーチを詰合せたギフト。
 春の内祝いにおすすめの詰合せです。



※原材料名、栄養成分、内容量、賞味期限、パッケージデザイン、発売日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 3 月

【3 月のピックアップ素材】

「越冬にんじん」

3 月 12collection のドレッシングには、山形県鶴岡市の羽黒山の麓にある月山高原で収穫された月山人参を雪室で寝かせた越冬人参を使用しています。

越冬とは文字通り、「冬を越す」ということ。

雪室は低温高湿度に保たれるため、野菜の呼吸や乾燥を抑えて鮮度をより良く保つため、みずみずしいままで貯蔵することができます。



「瀬戸内レモン」

温暖な気候と降水量が少なく、晴れの日が多いことから、瀬戸内海周辺はレモンの栽培が盛んです。瀬戸内では明治 6 年頃からレモンの栽培を続け、現在国産レモンのシェア率 85%にまで及んでいます。

レモンの収穫時期は 1 月下旬から 2 月頃。レモンの皮は傷が付きやすいため、収穫の際はたまごを触るように丁寧に収穫をしています。



商品名 越冬にんじンドレッシング
 名称 乳化液状ドレッシング
 原材料名 食用植物油(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：446kcal たんぱく質：0.8g 脂質：45.0g
 炭水化物：10.1g 食塩相当量：2.60g ◎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 2021年3月1日(月)
 商品特徴 越冬にんじんの甘味・風味・みずみずしさを生かした素材を食べているようなドレッシングに仕上げました。リッチスタイルドレッシングにんじんより人参すりおろしが多く入っているため、料理ソースのように野菜に絡みやすくなっています。サラダにかけるのはもちろん、卵焼きに混ぜてだし巻き卵やスープの隠し味に入れても美味しくお召し上がりいただけます。



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

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 2021年3月1日(月)
 商品特徴 レモンの果実を全て使用。レモンをそのまま食べているような贅沢な味わいに仕上げました。レモンの爽やかな酸味が美味しい春にお勧めのジャムです。これから暖かくなる季節、デザートのように冷蔵庫で冷やしたり、アイスや生食パンなどにのせて食べるなど美味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抜群です!



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