



## 京つけもの西利が開発したみみまでやわらかい食パン 「AMACOブレッド」がセゾンファクトリーのジャムとセットに！

### 「甘麴熟成食パンと国産果実のジャムセット」

伊勢丹新宿店オンラインストア及び

セゾンファクトリーWEBショップにて

2021年7月15日(木)より順次予約受付開始！



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、京つけもの西利が発酵の研究で開発した「乳酸発酵甘麴 AMACO」を使用したみみまでやわらかい食パン「AMACOブレッド」とセゾンファクトリーのジャムをセットにした「甘麴熟成食パンと国産果実のジャムセット」を7月15日(木)より順次伊勢丹新宿店オンラインストア及びセゾンファクトリーWEBショップにて取り扱いを開始いたします。

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

#### 西利の発酵研究：AMACO by Nishiri

約40年前、浅漬けブームの火付け役となる「京のあっさり漬け」を発売した西利。本格的な発酵の研究を行い、独自培養の乳酸菌を用いた商品を開発するなど、漬物屋の使命として「発酵」に向き合ってきました。そんな発酵を極めた西利が開発したのが、お米と麴菌で作った「甘麴」をラブレ乳酸菌で発酵させた「乳酸発酵甘麴 AMACO」です。

昨今甘酒を通じ麴菌の力が見直されたことから自然な甘みと程よい酸味を持つ「乳酸発酵甘麴 AMACO」を生かした商品が作れないかと考え、チョコレートやパウンドケーキ等のスイーツ、食パンの商品開発を進め、今までにない良い風味を持った商品の開発に成功しました。毎日の食生活のなかで、「乳酸発酵甘麴 AMACO」をより自然に楽しんでいただきたい。「AMACO」は、そのような思いから誕生したパンとスイーツのブランドです。発酵に向き合い続けた西利ならではの味わいをお楽しみいただけます。

#### AMACOブレッド

完成まで約半年の時間をかけて開発した「AMACOブレッド」。「乳酸発酵甘麴 AMACO」入りの生地を丁寧に焼き上げた「みみまでやわらかい」食パンです。「乳酸発酵甘麴 AMACO」の力により、工場でき焼き上げてから数日経ってもフワフワの美味しさをご堪能いただけます。生食もおすすですが、トーストすると外のサクサク感と中のふんわり感が増し、甘く溶けるような口当たり。生食とトースト、どちらのおいしさもお楽しみください。

## セゾンファクトリーの AMACO ブレッド専用ジャム

AMACO ブレッドにセットになっているセゾンファクトリーのジャムは 3 種類。国産果実を使用したセゾンファクトリーおすすめの福岡県産あまおう®いちごと旬のフルーツジャムをセットにしました。AMACO ブレッドにたっぷりのせて、旬の時期のジャムをお楽しみください。

### 「福岡県産あまおう®いちご」

セゾンファクトリーのジャム人気 No.1 商品です。いちご本来の甘酸っぱさとすっきりした甘み、果肉感を活かしたジャムに仕上げています。

### 「長野県産あんず」

あんずは繊細な肉質のため、火加減には注意をはらい、時間をかけてじっくり煮込みます。自然なあんずの酸味が楽しめる甘酸っぱい風味と香りは、焼きたてのパンにぴったりです！

### 「福島県産桃」

あふれる果汁と緻密な果肉の福島県のブランド品種「暁(あかつき)」を 100% 使用しました。暁は甘みが強く、緻密な肉質が特徴です。甘さ控えめのすっきりとした爽やかな味わいと、口に広がる優しい桃の香りをお楽しみください。

## AMACO by Nishiri と SAISON FACTORY の出会い

AMACO ブレッドに合うジャムを探していた西利と、ジャムに合うパンを探していたセゾンファクトリー。甘麴熟成食パンの独特の風味は、セゾンファクトリーのジャムを合わせることで風味が引き立ちます。

パンの大きさは、冷凍した状態でお届けしても本来の焼きたてのおいしさを損なわずお届けできるよう、試行錯誤を繰り返した結果、こだわりの大きさにたどり着きました。

## ■ 商品概要

商品名 甘麴熟成食パンと国産果実のジャムセット

価格 伊勢丹新宿店オンラインストア、一部百貨店オンラインストア：3,240 円（税込）※送料別  
セゾンファクトリーWEB ショップ：4,000 円（税込）※送料込み(北海道、九州、沖縄は送料+220 円)

商品内容 甘麴熟成食パン 2 本、100g(あまおう®ジャム・あんずジャム・ももジャム)各 1 パック

販売先 伊勢丹新宿店オンラインストア、セゾンファクトリーWEB ショップおよび一部百貨店オンラインストア

発売日 伊勢丹新宿店オンラインストア：2021 年 7 月 15 日(木)より順次受付開始  
セゾンファクトリーWEB ショップ：2021 年 7 月 15 日(木)より順次受付開始  
一部百貨店オンラインストア：2021 年 9 月 1 日(水)より順次受付開始予定

商品説明 「乳酸発酵甘麴 AMACO」入りの生地を丁寧に焼き上げた「みみまでやわらかい」食パンです。  
AMACO の力により、工場でき焼き上げてから数日経ってもフワフワの美味しさをご堪能いただけます。  
パンの大きさは、冷凍した状態でお届けしても本来の焼きたてのおいしさを損なわずお届けできるよう、試行錯誤を繰り返した結果、こだわりの大きさにたどり着きました。

