



北海道産大豆を使用したきなこの香ばしさと優しい甘さが広がる

なめらか食感のスプレッド「深煎りきなこホイップ」

8月20日（金）より順次販売開始！

桃の食感を楽しむ「日川白鳳ジャム」

野菜をたっぷり食べる「にんにく玉葱ドレッシング」



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：山形県東置賜郡高畠町、代表取締役：齋藤雅一）は、果実のジャム以外でもパンをおいしく食べていただきたいという想いから、大豆を焙煎した香り風味が濃厚な、なめらか食感のきなこスプレッド「深煎りきなこホイップ」を、8月20日（金）より、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、セゾンファクトリー商品取り扱いスーパーマーケットにて順次販売を開始いたします。また、季節の素材を使用した月替わりのジャム・ドレッシングのシリーズ12collectionは8月1日（日）より「日川白鳳ジャム」「にんにく玉葱ドレッシング」の販売を開始いたします。（WEBショップ：<https://www.saisonfactory.co.jp/>）

・深煎りきなこホイップ

北海道産大豆を使用したきなこを使用。きなこそのものの風味がより強く感じられるクリームタイプのスプレッドです。大豆を二度焙煎することで芳醇な香ばしさと濃厚な風味をお楽しみいただけます。ソフトタイプの食感ですので、パンに塗りやすく、口どけがよい優しい甘さが特徴です。

・8月12collection「日川白鳳ジャム」

ジューシーな果肉、優しい甘さが特徴の桃、福島県産日川白鳳を使用。肉質がしっかりしているため、果肉をダイス状のような形に残し、桃の食感をお楽しみいただけるように仕上げました。やさしい桃の甘みと香りを活かした、デザートのようなジャムです。アイスに添えたり、手作りお菓子のアレンジなどにもおすすめです。

・8月12collection「にんにく玉葱ドレッシング」

青森県田子産のにんにくを使用。田子産のにんにくは、旨味と甘味が強いのが特徴です。にんにくと相性の良いしょうゆをベースに、にんにくの食欲をそそる香りと旨味に、具材感を活かした玉ねぎのみじん切りを加え、素材を楽しむドレッシングに仕上げました。さっぱりとした味わいで、サラダはもちろん、唐揚げやハンバーグなどのお肉料理とも相性抜群です。

<商品概要>

商品名	深煎りきなこホイップ
名称	きなこスプレッド
原材料名	ショートニング(国内製造)、きな粉(大豆(遺伝子組み換えでない))、砂糖、植物油、脱脂粉乳
栄養成分 <small>一食(15g 当り)</small>	エネルギー：98kcal たんぱく質：1.8g 脂質：8.0g 炭水化物：4.6g 食塩相当量：0.01g ●推定値
内容量	145g
賞味期限	180日
保存方法	直射日光を避け 30℃以下で保存
価格	540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 ショップ、 セゾンファクトリー商品取り扱いスーパーマーケット
発売日	2021年8月20日(金)より順次販売開始
商品特徴	北海道産大豆を使用したきなこを使用。きなこそのものの風味がより強く感じられる クリームタイプのスプレッドです。大豆を二度焙煎することで芳醇な香ばしさと 濃厚な風味をお楽しみいただけます。ソフトタイプの食感ですので、パンに塗りやすく、 口どけがよい優しい甘さが特徴です。



8月 12collection

季節の素材を使用した月替わりのジャム・ドレッシングのシリーズ

8月は新商品、福島県産日川白鳳を使用した桃ジャムです。季節の味わいをぜひお楽しみください！

商品名	日川白鳳ジャム
名称	ももジャム(プレザーブスタイル)
原材料名	もも(福島県産)、砂糖、レモン果汁/トレハロース、ゲル化剤(ペクチン)、 酸味料、酸化防止剤(ビタミンC)、乳酸Ca
栄養成分 <small>(100g 当り)</small>	エネルギー：116kcal たんぱく質：0.3g 脂質：0.0g 炭水化物：30.1g 食塩相当量：0.03g ●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	756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 ショップ
発売日	2021年8月1日(日)より販売開始
商品特徴	ジューシーな果肉、優しい甘さが特徴の桃、福島県産日川白鳳を使用。 肉質がしっかりしているため、果肉をダイス状のような形に残し、 桃の食感をお楽しみいただけるように仕上げました。 やさしい桃の甘みと香りを活かした、デザートのようなジャムです。 アイスに添えたり、手作りお菓子のアレンジなどにもおすすめです。



商品名	にんにく玉葱ドレッシング
名称	分離液状ドレッシング
原材料名	たまねぎ(国産)、しょうゆ(小麦・大豆を含む)、醸造酢、砂糖、食用植物油脂、 にんにく、デキストリン、酵母エキス、発酵調味料、チキンエキス、しいたけ、香辛料
栄養成分(100g 当り)	エネルギー：157kcal たんぱく質：3.4g 脂質：6.1g 炭水化物：22.7g 食塩相当量：4.12g ●推定値
内容量	160ml
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 ショップ
発売日	2021年8月1日(日)より順次販売開始
商品特徴	青森県田子産のにんにくを使用。田子産のにんにくは、旨味と甘味が強いのが特徴です。 にんにくと相性の良いしょうゆをベースに、にんにくの食欲をそそる香りと旨味に、 具材感を活かした玉ねぎのみじん切りを加え、素材を楽しむドレッシングに仕上げました。 さっぱりとした味わいで、サラダはもちろん、唐揚げやハンバーグなどのお肉料理とも相性抜群です。



※商品名、内容量、パッケージデザイン、
価格は変更になる場合がございます。

コンロいらずの簡単おかずレシピ 「豚バラと野菜のスチーム」

材料(2人分) -----

豚バラ肉(薄切り) 8枚
 豆もやし 1/2袋
 パプリカ(赤) 1/2個
 パプリカ(黄) 1/2個
 豆苗 1/2袋
 酒 大さじ1
 塩 適量
 にんにく玉葱ドレッシング適量



★調理時間：15分

= 作り方 =

1. パプリカは5mm幅のせん切りにし、豆苗は7cmに切る。
2. 野菜を8等分し、豚肉にのせて巻く。
3. 2を耐熱皿に並べ酒を回しかけ塩をふり、ラップをして電子レンジ600Wで4分加熱する。
4. にんにく玉葱ドレッシングを回しかけたら完成！