



パッケージデザインを新たに人気のストレート鍋つゆに3種類の味が仲間入り！

「水炊き」「寄せ鍋」「ブイヤベース鍋」

2021年9月8日(水)より
セゾンファクトリー店舗及びWEB SHOPで販売開始
セゾンファクトリー商品取り扱いスーパーマーケットでは好評販売中！

.....

ピエモンテ産マロンを使用した秋のスイーツ「ショコラマロン」が新発売！

9月15日(水)より順次販売開始

～9月12collection～

山形県産黄金桃の色鮮やかなジャム「黄金桃ジャム」

宮城県産生パプリカのシャキシャキした食感「パプリカノンオイルドレッシング」



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、昨年より販売を開始した素材の旨みがおいしいストレートタイプの鍋つゆ「胡麻チャンコ鍋」、「海鮮チゲ」、「鶏ちゃんこ鍋」の3種類に、新たに「水炊き」「寄せ鍋」「ブイヤベース鍋」の3種類の味が仲間入りをした、合計6種類の鍋つゆを、9月8日（水）よりセゾンファクトリー店舗及び、セゾンファクトリーWEB SHOPにて順次販売を開始いたします。（セゾンファクトリー商品取り扱いスーパーマーケットでは好評販売中です。）パッケージデザインも新たにバラエティ豊富な6種類の鍋つゆで、今年の冬は家族みんなでアツアツ鍋を楽しんでみてはいかがでしょうか？

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

鍋つゆに新たな味が3種類仲間入り！

●コク旨い「水炊き」

鶏本来の旨味を極めた白湯スープと和風だしを合わせた、まろやかなストレート鍋つゆ。2種類の鶏エキスを使った、コクと深みのある濃厚なスープに鱈・昆布・鰹の旨味を加え、まろやかなコクのあるつゆに仕上げました。鶏肉を多めに入れると、より濃厚な水炊きをご堪能いただけます。鍋のシメには、ねぎ、ご飯を入れて、ぽん酢や黒胡椒で雑炊としてお召上がりください。

●トマトと海老の「ブイヤベース鍋」

トマトの旨味、香り豊かな海老と魚介の旨味、ハーブ、香辛料を利かせたブイヤベース風のストレート鍋つゆ。地中海の太陽をいっぱい浴びて育ったトマト、香り豊かな海老の旨味をベースに、アサリ、鯖の煮干、白ワイン、オリーブオイル、数種のハーブをブレンド、深みのある洋風鍋に仕上げました。鍋のシメには、パスタや、ごはんチーズを入れてリゾートにしてもおいしくお召し上がりいただけます。

●だし香る「寄せ鍋」

京都・老舗の本格だしが香る、素材の旨味が活きる、シンプルな和風ストレート鍋つゆ。4種（かつお節・宗田節・うるめ節・さば節）のブレンドした削り節に、煮干し、昆布、椎茸を合わせた「旨味だし」で、すっきりとしたやさしい味わいに仕上げました。鍋のシメにはご飯と溶き卵をいれた和風雑炊やうどんを入れてもおいしくいただけます。

定番の3種類は新パッケージで再登場！

●鶏・豚の深み「胡麻チャンコ鍋」

鶏・豚の深い旨味に香ばしい胡麻の香りがおいしいストレート鍋つゆ。鶏と豚を合わせた濃厚なスープに、焙煎した香り良い胡麻を加えたコク深いつゆは具材にからみやすく、野菜とお肉と一緒に食べるのがおすすめです。鍋のシメには、うどんを煮込みうどんや、ご飯を入れて雑炊にしてもおいしくいただけます。

●赤い旨辛「海鮮チゲ」

寒い季節にピッタリ！濃厚な海鮮だしと鶏の旨味、唐辛子の辛味がおいしいストレート鍋つゆ。オキアミの甘みと、チキンブイオンをブレンドすることで味に深みが増し、唐辛子の辛味がマイルドになり、上質な旨味が具材にしみ込みます。濃厚で旨辛い鍋のシメには、うどんを入れて煮込みうどんや、ご飯を入れてクッパ風にしてもおいしくいただけます。

●黒酢でまろやか「鶏チャンコ鍋」

鶏の旨味に黒酢が香る、すっきりおいしいストレート鍋つゆ。チキンブイオンに鶏油（チーユ）を加えた濃い旨味に、米黒酢を合わせて、すっきりとした味わいに仕上げました。具材を活かす、さっぱりとした鍋つゆは、沢山の野菜を入れて食べるのがおすすめ。鍋のシメにはご飯、とき卵を入れて和風雑炊やワンタンを入れてスープにしてもおいしくいただけます。

<商品概要>

商品名	鍋つゆ 水炊き		
名称	鍋用スープ(ストレートタイプ)		
原材料名	チキンエキス（チキンエキス、食塩）（国内製造）、鶏骨エキス（鶏骨エキス、デキストリン、食塩、鶏骨オイル）、砂糖、みりん、しょうゆ（小麦・大豆を含む）、たん白加水分解物、食塩、かつお節エキス、酵母エキス、さわらの煮干、こんぶ/調味料（アミノ酸等）		
栄養成分 (100g当り)	エネルギー：37kcal	たんぱく質：2.4g	脂質：2.4g
	炭水化物：1.3g	食塩相当量：1.74g	◎推定値
内容量	750g (3~4人前)		
賞味期限	730日		
保存方法	直射日光を避け常温で保存		
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 SHOP、
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9月8日(水)より順次販売開始 ※スーパーマーケットでは好評販売中
商品特徴 鶏本来の旨味を極めた白湯スープと和風だしを合わせた、まろやかなストレート鍋つゆ。
2種類の鶏エキスを使った、コクと深みのある濃厚なスープに鯖・昆布・鰹の旨味を加え、
まろやかなコクのあるつゆに仕上げました。鶏肉を多めに入ると、より濃厚な水炊きを
ご堪能いただけます。鍋のシメには、ねぎ、ご飯を入れて、ぼん酢や黒胡椒で
雑炊としてお召し上がりください。

商品名 鍋つゆ ブイヤベース鍋
名称 鍋用スープ(ストレートタイプ)
原材料名 トマト・ピューレづけ(イタリア製造)、トマトペースト、オリーブ油、食塩、えびエキス
(大豆を含む)、あさりエキス、にんにく、魚介パウダー、たまねぎ、ワイン、さわらの煮干、
にんじん濃縮液、酵母エキス、香辛料/調味料(アミノ酸)、pH調整剤

栄養成分 (100g当り) エネルギー：39kcal たんぱく質：1.1g 脂質：2.7g
炭水化物：2.6g 食塩相当量：1.92g ◎推定値

内容量 750g(3~4人前)
賞味期限 730日
保存方法 直射日光を避け常温で保存

価格 627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、
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9月8日(水)より順次販売開始 ※スーパーマーケットでは好評販売中
商品特徴 トマトの旨味、香り豊かな海老と魚介の旨味、ハーブ、香辛料を利かせたブイヤベース風の
ストレート鍋つゆ。地中海の太陽をいっぱい浴びて育ったトマト、香り豊かな海老の旨味をベースに、
アサリ、鯖の煮干、白ワイン、オリーブオイル、数種のハーブをブレンド、深みのある洋風鍋に
仕上げました。鍋のシメには、パスタや、ごはんチーズを入れてリゾットにしてもおいしくお召し上がり
いただけます。



商品名 鍋つゆ 寄せ鍋
名称 鍋用スープ(ストレートタイプ)
原材料名 食塩(国内製造)、しょうゆ(小麦・大豆を含む)、みりん、砂糖、うるめ節、
さば節、いわしの煮干、酵母エキス、そうだ節、こんぶ、かつお節、しいたけ

栄養成分 (100g当り) エネルギー：8kcal たんぱく質：0.6g 脂質：0.1g
炭水化物：1.1g 食塩相当量：1.50g ◎推定値

内容量 750g(3~4人前)
賞味期限 730日
保存方法 直射日光を避け常温で保存

価格 627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、
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9月8日(水)より順次販売開始 ※スーパーマーケットでは好評販売中
商品特徴 京都・老舗の本格だしが香る、素材の旨味が活きる、シンプルな和風ストレート鍋つゆ。
4種(かつお節・宗田節・うるめ節・さば節)のブレンドした削り節に、煮干し、昆布、
椎茸を合わせた「旨味だし」で、すっきりとしたやさしい味わいに仕上げました。



鍋のシメにはご飯と溶き卵をいれた和風雑炊やうどんを入れてもおいしくいただけます。

商品名	鍋つゆ 胡麻チャンコ鍋	
名称	鍋用スープ(ストレートタイプ)	
原材料名	鶏油(国内製造)、食用植物油脂(なたね油、香味油)、ごま、たん白加水分解物、チキンブイヨン、しょうゆ(小麦・大豆を含む)、でん粉、ブイヨン(乳成分を含む)、食塩、ポークエキス、砂糖、しょうがペースト、たまねぎ濃縮液、にんじん濃縮液、セロリペースト、酵母エキス/調味料(アミノ酸等)、カラメル色素	
栄養成分 (100g 当り)	エネルギー：112kcal たんぱく質：1.4g 脂質：10.8g 炭水化物：2.4g 食塩相当量：1.57g ◎推定値	
内容量	750g (3～4 人前)	
賞味期限	730 日	
保存方法	直射日光を避け常温で保存	
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 SHOP、 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 9 月 8 日(水)より順次販売開始 ※スーパーマーケットでは好評販売中	
商品特徴	鶏・豚の深い旨味に香ばしい胡麻の香りがおいしいストレート鍋つゆ。 鶏と豚を合わせた濃厚なスープに、焙煎した香り良い胡麻を加えたコク深いつゆは 具材にからみやすく、野菜とお肉を一緒に食べるのがおすすめです。鍋のシメには、 うどんと煮込みうどんや、ご飯を入れて雑炊にしてもおいしくいただけます。	

商品名	鍋つゆ 海鮮チゲ	
名称	鍋用スープ(ストレートタイプ)	
原材料名	しょうゆ(小麦・大豆を含む)(国内製造)、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、香辛料、チキンブイヨン、でん粉、かつおぶしエキス、醸造酢、コチジャン、ブイヨン(乳成分を含む)、オイスターソース、たん白加水分解物、食塩、みそ、たまねぎ濃縮液、ポークエキス、酵母エキス、魚介エキス(ゼラチンを含む)、にんじん濃縮液、セロリペースト、しいたけエキス/調味料(アミノ酸等)、酸味料、着色料(パプリカ色素、カラメル)	
栄養成分 (100g 当り)	エネルギー：26kcal たんぱく質：1.0g 脂質：0.2g 炭水化物：5.0g 食塩相当量：1.75g ◎推定値	
内容量	750g (3～4 人前)	
賞味期限	730 日	
保存方法	直射日光を避け常温で保存	
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 SHOP、 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 9 月 8 日(水)より順次販売開始 ※スーパーマーケットでは好評販売中	
商品特徴	寒い季節にピッタリ！濃厚な海鮮だしと鶏の旨味、唐辛子の辛味がおいしい ストレート鍋つゆ。オキアミの甘みと、チキンブイヨンをブレンドすることで味に深みが増し、 唐辛子の辛味がマイルドになり、上質な旨味が具材にしみ込みます。 濃厚で旨辛い鍋のシメには、うどんを入れて煮込みうどんや、 ご飯を入れてクッパ風にしてもおいしくいただけます。	

商品名	鍋つゆ 鶏チャンコ鍋		
名称	鍋用スープ(ストレートタイプ)		
原材料名	チキンブイヨン(国内製造)、鶏油、醸造酢(米黒酢、醸造酢)、食用植物油(なたね油、香味油)、たん白加水分解物、でん粉、食塩、しょうゆ(小麦・大豆を含む)、しょうがペースト、たまねぎ濃縮液、にんじん濃縮液、セロリペースト、ポークエキス、砂糖、酵母エキス/調味料(アミノ酸等)、カラメル色素		
栄養成分 (100g 当り)	エネルギー：105kcal	たんぱく質：1.9g	脂質：9.4g
	炭水化物：3.1g	食塩相当量：1.57g	◎推定値
内容量	750g (3~4 人前)		
賞味期限	730 日		
保存方法	直射日光を避け常温で保存		
価格	627 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、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 9 月 8 日(水)より順次販売開始 ※スーパーマーケットでは好評販売中		
商品特徴	<p>鶏の旨味に黒酢が香る、すっきりおいしいストレート鍋つゆ。チキンブイヨンに鶏油(チーユ)を加えた濃い旨味に、米黒酢を合わせて、すっきりとした味わいに仕上げました。具材を活かす、さっぱりとした鍋つゆは、沢山の野菜を入れて食べるのがおすすめ。鍋のシメにはご飯、とき卵を入れて和風雑炊やワンタンを入れてスープにしてもおいしくいただけます。</p>		



イタリア産マロンを使用した秋のスイーツ 「ショコラマロン」が新発売!

商品名	ショコラマロン		
名称	洋生菓子		
栄養成分 (一瓶 90g 当り)	エネルギー：163kcal	たんぱく質：2.3g	脂質：6.6g
	炭水化物：23.9g	食塩相当量：0.08g	◎推定値
内容量	90g		
賞味期限	30 日		
保存方法	直射日光を避け常温で保存		
価格	864 円(税込)		
発売日	2021 年 9 月 15 日(水)より順次販売開始		
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		
商品特徴	<p>イタリア産の栗を使用。イタリアで洋菓子には欠かせないという深い味わいの栗を丸ごと粒で残しました。グラッセのような甘さでなく、栗の自然な甘さをそのままに、ブラックチョコレートでくちどけの良い触感のデザートで包みました。生チョコのような濃厚スイーツをお楽しみください。</p>		



※栄養成分、内容量、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。

9月 12collection

【商品概要】

商品名	黄金桃ジャム	
名称	ももジャム(プレザーブスタイル)	
原材料名	もも(山形県産)、砂糖/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 (100g当り)	エネルギー：121kcal たんぱく質：0.3g 脂質：0.1g 炭水化物：31.9g 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	648円(税込)	
発売日	2021年9月1日(水) ※好評販売中	
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	
商品特徴	山形県産黄金桃を使用。鮮やかな黄金色・やさしい香り・果肉・甘さが特徴です。素材の持ち味を活かしながらあまり煮込まずに仕上げています。桃の果肉をしっかりと残して、シンプルな桃本来の味わいをお楽しみいただけるジャムに仕上げました。	

商品名	パプリカノンオイルドレッシング	
名称	ドレッシングタイプ調味料	
原材料名	醸造酢(小麦を含む)(国内製造)、パプリカ、トマト・ピューレーづけ、砂糖、こんぶエキス、食塩、チキンエキス、にんにく、しろしょうゆ加工品(白だし)(大豆を含む)/調味料(アミノ酸)、増粘剤(キサンタン)、pH調整剤	
栄養成分 (100g当り)	エネルギー：51kcal たんぱく質：0.9g 脂質：0.1g 炭水化物：12.1g 食塩相当量：3.18g ◎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)	
発売日	2021年9月1日(水) ※好評販売中	
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	
商品特徴	宮城県産、生の赤パプリカを使用。パプリカと相性の良いトマトを加えることで、すっきりとした味わいと、パプリカの味を更に引き立てた素材感あるドレッシングになっております。パプリカのみじん切りを加え、食感も味わえるドレッシングです。蒸し鶏の棒棒鶏や白身魚のソテーにソースとしてもお使いいただけます。	