



茨城県笠間市産栗を使用  
栗本来の風味を味わうデザートを新発売！

**「栗さらり」**

2023年9月15日(金)より  
セゾンファクトリー店舗及びWEB SHOPで順次販売開始

.....

山形県高畠町産<sup>ふじみのり</sup>『藤稔』を使用したジャム・ドリンクを順次販売開始  
「謹製ジャム高畠の藤稔」「手つぶし藤稔ドリンク」

肌寒くなるこれからの季節に嬉しい  
毎年好評の「生姜茶」「柚子茶」を販売開始！

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：小田切一哉）は、茨城県笠間市産の栗を使用した、濃厚な栗の風味を味わうデザート「栗さらり」を9月15日（金）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にて順次販売開始いたします。（WEBショップ：<https://www.saisonfactory.co.jp/>）

茨城県は栽培面積・出荷量とともに全国第一位を誇る栗の名産地。（令和3年産農林水産省野菜生産量出荷統計）。中でも笠間市は温暖な気候や火山灰土壌でおいしく薫り高い栗が採れる、県内一の栽培面積を誇る代表的な産地です。収穫した栗を品質の良い状態でペースト状に仕上げます。保存料や着色料を使用しておらず、栗本来の自然な風味を活かしたデザートは、濃厚でありながら、すっきりとした自然な甘さで、優しい香りとなめらかな舌触りをお楽しみいただけます。よく冷やしてお召し上がりください。単品の販売はもちろん、3個詰め、6個詰め、9個詰めの箱詰めでもご用意しておりますので、お土産や贈り物にもおすすめです。栗本来の素材を活かしたデザートをぜひお楽しみください。

**<商品概要>**

商品名	栗さらり
名称	生菓子
原材料名	栗ペースト（国内製造）、白餡、砂糖、寒天、食塩／トレハロース
栄養成分（1個104g当り）	エネルギー：139kcal たんぱく質：1.7g 脂質：0.1g 炭水化物：33.7g 食塩相当量：0.11g ◎推定値
内容量	104g
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	486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	2023年9月15日(金)より順次販売開始
商品特徴	茨城県笠間市産栗を使用。収穫した栗を品質の良い状態でペースト状に仕上げます。保存料や着色料を使用しておらず、栗本来の自然な風味を活かしたデザートは、濃厚でありながら、すっきりとした自然な甘さで、優しい香りとなめらかな舌触りをお楽しみいただけます。よく冷やしてお召し上がりください。
商品名	栗さりり 3個詰合せ / 6個詰合せ / 9個詰合せ
価格	3個詰合せ：1,620円(税込) / 6個詰合せ：3,240円(税込) / 9個詰合せ：4,860円(税込)
ギフト内容	栗さりり [104g×3個] / 栗さりり [104g×6個] / 栗さりり [104g×9個]
賞味期限	90日
保存方法	直射日光や高温多湿を避け保存
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	2023年9月15日(金)より順次販売開始
商品特徴	茨城県笠間市産栗を使用。収穫した栗を品質の良い状態でペースト状に仕上げます。保存料や着色料を使用しておらず、栗本来の自然な風味を活かしたデザートは、濃厚でありながら、すっきりとした自然な甘さで、優しい香りとなめらかな舌触りをお楽しみいただけます。よく冷やしてお召し上がりください。



※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。

## 山形県高島町産『<sup>ふじみのり</sup>藤稔』を使用

**濃厚な葡萄の味を楽しむジャム・ドリンクを順次販売開始！**

### 【商品概要】

商品名	謹製ジャム 高島の藤稔		
名称	ぶどうジャム (プレザーブスタイル)		
原材料名	ぶどう(山形県産)、砂糖、赤ワイン/ゲル化剤(ペクチン)、酸味料、乳酸 Ca		
栄養成分 (100g 当り)	エネルギー：107kcal	たんぱく質：0.4g	脂質：0.1g
	炭水化物：27.0g	食塩相当量：0.03g	◎推定値
内容量	240g		
賞味期限	180日		
保存方法	直射日光を避け常温で保存		
価格	1,296円(税込)		



発売日 2023年9月14日(木)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 生産量が少ないため、めったにお目にかかれない希少品種『藤稔』。  
特に、脱粒性が高く輸送に不向きな品種の為、市場流通しにくい貴重な品種の一つ。  
自然豊かな地元山形県高島町で育った藤稔は、甘みのある果肉が特徴です。  
果肉は柔らかくジューシーで適度な酸味と甘みが口の中に広がるコクのある深い味わいです。  
ぶどうの皮から出た自然な紫色と香りをそのままに、ぶどうの果肉を残したみずみずしさのある  
こだわりのジャムです。パンやヨーグルトはもちろん、マスカルポーネチーズとの相性がよく、クラッカーに  
合わせていただくのもおすすめです。

商品名 吟撰 手つぶし藤稔  
名称 ぶどう飲料(果肉入り)  
原材料名 ぶどう(藤稔(国産))、白ぶどう濃縮果汁、砂糖、赤ワイン/酸味料  
栄養成分 (100g 当り) エネルギー：90kcal たんぱく質：0.3g 脂質：0.1g  
炭水化物：22.0g 食塩相当量：0g ◎推定値

内容量 340g  
賞味期限 120日  
保存方法 直射日光や高温多湿を避け保存  
価格 4,536円(税込)

発売日 2023年9月11日(月)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 生産量が少ないため、めったにお目にかかれない希少品種『藤稔』。特に、脱粒性が高く輸送に不  
向きな品種の為、市場流通しにくい貴重な品種の一つ。自然豊かな地元山形県高島町で育った  
藤稔は、甘みのある果肉が特徴です。果肉を残し、ぶどうの自然な色を活かした贅沢なデザートド  
リンクです。『藤稔』は、大粒で香りとかくが豊か。果実を食べているような、素材感たっぷりのドリンクを  
お楽しみいただけます。



※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。

## 肌寒くなるこれからの季節に嬉しい

## 毎年好評の生姜茶・柚子茶を販売開始

### 【商品概要】

商品名 生姜茶  
名称 しょうがジャム(プレザーブスタイル)  
原材料名 しょうが(高知県産)、砂糖、はちみつ/ゲル化剤(ペクチン)、酸味料  
栄養成分 (100g 当り) エネルギー：196kcal たんぱく質：0.4g 脂質：0.1g  
炭水化物：51.1g 食塩相当量：0.03g ◎推定値

内容量 260g  
賞味期限 365日  
保存方法 直射日光を避け常温で保存  
価格 1,080円(税込)

発売日 2023年9月6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 辛味と香り高さが特徴の高知県産大生姜を使用。

大きめにスライスし、シャキシャキ食感を残しているのが素材感を楽しむことができます。  
すっきりとした甘さの中に、生姜の辛みと香りが癖になる生姜茶。



お湯や紅茶に溶いたり、ヨーグルトに合わせるのもおすすめです！  
しょうが焼きなどのお料理にもお使いいただけます。

商品名	生姜茶 BIG
名称	しょうがジャム(プレザーブスタイル)
原材料名	しょうが(高知県産)、砂糖、はちみつ/ゲル化剤(ペクチン)、酸味料
栄養成分 (100g 当り)	エネルギー：196kcal      たんぱく質：0.4g      脂質：0.1g 炭水化物：51.2g      食塩相当量：0.03g      ◎推定値
内容量	540g
賞味期限	365 日
保存方法	直射日光を避け常温で保存
価格	1,620 円(税込)
発売日	2023 年 9 月 6 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	お得な大容量タイプの生姜茶。 辛味と香り高さが特徴の高知県産大生姜を使用。 大きめにスライスし、シャキシャキ食感を残しているため素材感を楽しむことができます。 すっきりとした甘さの中に、生姜の辛みと香りが癖になる生姜茶。 お湯や紅茶に溶いたり、ヨーグルトに合わせるのもおすすめです！ しょうが焼きなどのお料理にもお使いいただけます。



商品名	柚子茶
名称	マーマレード
原材料名	砂糖(国内製造)、ゆず、はちみつ/ゲル化剤(ペクチン)、酸味料
栄養成分 (100g 当り)	エネルギー：187kcal      たんぱく質：0.3g      脂質：0.1g 炭水化物：48.9g      食塩相当量：0.02g      ◎推定値
内容量	250g
賞味期限	365 日
保存方法	直射日光を避け常温で保存
価格	1,296 円(税込)
発売日	2023 年 9 月 6 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	香り立つ柚子と、はちみつの優しい甘みがおいしい果実茶。 柚子の果汁とスライスを使用し、果皮のほろ苦さがプラスされた和の味。 お湯に溶いてホット柚子茶はもちろん、ジャムとしても使えます。 また、炭酸で割って爽やかな柚子ソーダはいかがでしょう。

