

「素材」と「ひとの手の力」にこだわり30年！！
セゾンファクトリー創業30周年記念！春季限定商品
感謝を込めて4月12日(木)新発売

創業当時の味わいを再現したプレミアムいちごジャム「完熟とちおとめジャム」
.....
おいしさのこだわり満載！ホームページ3月29日(木)全面リニューアル！

ジャム・ドレッシング・飲料・デザートなどの製造・販売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、1989年の創業から本年で30周年を迎えることを記念して、4月12日（木）から創業30周年記念限定商品の第一弾となる「完熟とちおとめジャム」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ショップにて期間限定で発売いたします。

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



・変わらない製法で30年！当時主流だった“とちおとめ”を手作業で仕上げたプレミアム「完熟とちおとめジャム」

セゾンファクトリーでは「日本の四季」をテーマに、最高品質の厳選素材を、職人が素材の熟度・堅さ・色を一つ一つ確認しながら、手の届く範囲の量で少量ずつ作っています。最高品質の食材をそのまま食べるよりもおいしく、想定外のおいしさで感動とおどろきをお届けしたいという想いで、おいしいものにこだわり続けて、創業から30年を迎えることができました。そんな感謝の気持ちを込めた期間限定の記念商品を、本年は季節ごとにお届けする予定です。30周年を迎えるセゾンファクトリーは、これからも“おいしいものにこだわった”ものづくりを続けて参ります！！

春季限定の「完熟とちおとめジャム」は、セゾンファクトリーの定番人気商品である「いちごジャム」を、創業当時主流だった栃木県産“とちおとめ”を使用することで30年前の味わいを再現しました。栃木県茂木町の「美土里農園」と「矢野農園」の完熟“とちおとめ”は、完熟してから収穫するため日持ちがせず繊細で、普段は道の駅でしか売られていない貴重なものです。完熟“とちおとめ”をひとつずつ手で潰し、果肉感を残すために、銅鍋で少量ずつ丁寧に仕上げました。いちごの素材感をさらに引き立てるため、仕上げにラム酒を加え、甘さすっきり仕上げたプレミアムなジャムは、1瓶に対して完熟“とちおとめ”を半分以上も使用した、30周年の記念にふさわしい一品です。

・30周年を記念してホームページ3月29日(木)全面リニューアル！おいしさのこだわりを伝えたい！！

3月29日（木）からホームページ（<http://www.saisonfactory.co.jp/>）を全面リニューアルいたします。ものづくりへのこだわり、会社概要、店舗案内などの情報を、よりわかりやすくお伝えできるウェブサイトとなるよう、レイアウトやデザインを改善いたしました。さらにプレスリリース、30th SAISON FACTORYに加え、Instagram、Facebook、Twitterとも連動しているため、セゾンファクトリーのSNSでの最新の動向も簡単にご覧いただけるようになります。

<商品概要>

商品名	完熟とちおとめジャム		
名称	いちごジャム(プレザーブスタイル)		
原材料名	いちご、砂糖、洋酒/ゲル化剤(ペクチン)、酸味料		
栄養成分 (100g 当り)	エネルギー : 113kcal	たんぱく質 : 0.6g	脂質 : 0.1 g
	炭水化物 : 28.8g	食塩相当量 : 0.01g	◎ 推定値
内容量	290g		
賞味期限	120 日		
保存方法	直射日光を避け常温で保存		
価格	1,620 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	2018 年 4 月 12 日 (木) 発売予定		
商品特徴	栃木県産完熟“とちおとめ”をひとつずつ手で潰し、 果肉を残すために、銅鍋で少量ずつ丁寧に仕上げました。 いちごの素材感をさらに引き立てるため、仕上げにラム酒を加え、 甘さすっきりに仕上げた創業 30 周年を記念した特別ないちごジャムです。		



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

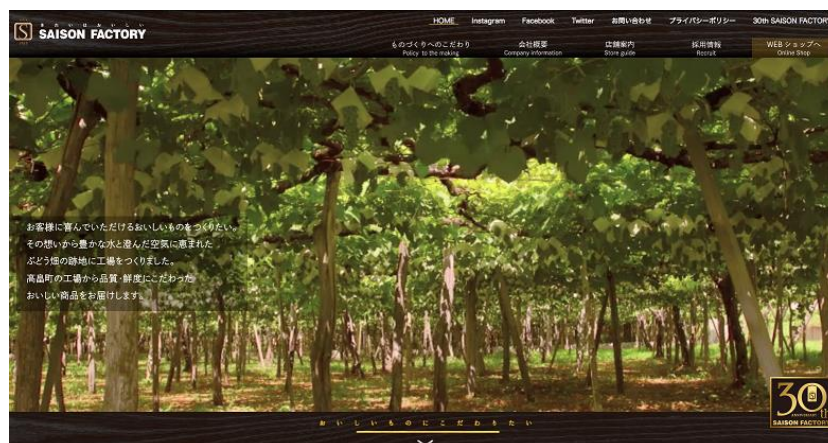


<商品アレンジイメージ>

<ホームページ概要>

ホームページ URL <http://www.saisonfactory.co.jp/>

「お客様に喜んでいただけるおいしいものづくりをしたい」との思いから、豊かな水と澄んだ空気に恵まれたぶどう畑跡に工場をつくったセゾンファクトリー。今まで以上にわかりやすく、ものづくりへのこだわりや会社概要、店舗情報、プレスリリースなどがご覧いただけます。また、Instagram、Facebook、Twitterとも連動しているため、同ホームページをご覧いただくだけで、当社の動向が簡単にわかるようになります。



セゾンファクトリー “ものづくりへのこだわり”

セゾンファクトリーは、その名の通り、「季節や旬(=セゾン)を活かす工場(=ファクトリー)」の意味。

セゾンファクトリーは、日本の四季をテーマに最高のおいしさと感動、笑顔をお客様にお届けする事を使命として、商品をつくり上げています。太陽の黄色(サニーイエロー)と大地の黒(アースブラック)をイメージカラーに、お客様から高い信頼を頂ける、食のハイクオリティなブランドを目指しております。

“おいしいものにこだわりたい”おいしいものこそが心身の健康を支えるという信念を持ち続け、日本の美しい四季の変化から生まれる旬の素材を、山形の地からひとの手の手力で感動を伝えられる商品を作りたい。

“きれいはおいしい”素材の持つ色彩、香り、繊細な味をガラスの器でスタイリッシュに、非日常的な豊かで楽しく笑顔のある食のシーンをお届けしたい。

この創業の精神を胸に刻み、理念と価値観を社員全員で共有し、お客様の為に一丸となって一人一人がチャレンジし、それぞれが成長できる環境と風土づくりに努めて参ります。



【素材へのこだわり】

品質と鮮度にこだわって 日本全国・世界各地でおいしいものを探し求め、旬を迎えた最高品質の素材を使用しています。

工場が位置する山形県高島町には、日本を代表する“美しい四季”があります。

春の息吹・・・夏の生命力・・・秋の紅葉・・・冬の厳しい寒さ・・・寒暖差の激しい土地だからこそ、おいしい農作物ができます。“旬”とは、農作物が最も強く輝く時期。その一瞬を逃さず、一番おいしい時期の素材を活かしたものづくりにこだわっています。

【ひとの手力】

手作りだからこそ絶妙な力加減で素材の美味しさを引き出します。それぞれの素材に合った微妙な力加減は、職人の“ひとの手力”でしか表現できません。素材の熟度・堅さ・色を一つ一つ確認しながら、大量生産するのではなく、ひとの手の届く範囲、目で確認できる範囲でひとつひとつ丁寧に手づくりしています。

【ガラス瓶へのこだわり】

素材の持つ色彩、香り、繊細な味を閉じ込めてくれるガラス瓶は、酸素を通しにくいために素材のおいしさを保ってくれます。素材のおいしさを、作りたてに近い状態で、味わっていただきたいという想いをスタイリッシュなガラス瓶に詰めています。

セゾンファクトリーは、これまでもこれからも“おいしいものにこだわりたい”。

この気持ちでものづくりを続けて参ります。