

果実のひんやり食感が涼を呼ぶ！
セゾンファクトリーの格別に美味しいお中元デザート
7月上旬から順次、新発売

- ・まさに夏味！「瀬戸内レモンゼリー12個詰合せ」
- ・3個で1万円「一食の価値あり清水白桃デザート3個詰合せ」

～白桃そのものを食べているような「岡山白桃ゼリー12個詰合せ」発売中～



素材にこだわったものづくりを続けて創業30周年を迎えた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、お中元シーズンにオススメの新品目を、7月上旬から順次、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。（一部商品は発売中）

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

お中元は、1年の上半期の区切りとして、半年間のお礼の気持ちを込めて贈るものです。セゾンファクトリーでは、これから迎える暑い夏に向けて、果実の美味しさが詰まったひんやり食感が楽しめるセゾンファクトリーならではの贅沢なデザートをご用意しました。格別に美味しいお中元で感謝の気持ちを大切な方に届けませんか。

・爽やかな風が吹き抜けるような「瀬戸内レモンゼリー12個詰合せ」

レモンの生産量が日本一の広島県の瀬戸内で作られたレモンは、最近、様々な商品に使われブームとなっています。その「瀬戸内産レモン」を使用した夏にぴったりの爽やかなゼリーは、レモンのすっきりとした酸味が美味しい、まさに夏を感じさせてくれるデザートです。

・贅を尽くした最高級デザート「一食の価値あり清水白桃デザート3個詰合せ」

桃の中でも色白で上品な外見と、緻密で柔らかく、甘くジューシーな極上の桃として「桃の女王」と呼ばれる岡山県産の清水白桃の果肉を大きく残し、贅沢なデザートに仕上げました。つややかでとろける果肉、芳醇な香り、みずみずしい上品な果汁を存分にお楽しみいただける最高級デザートは、桐箱に入り3個入りで1万円（税別）。高級価格ではありますが、味も見た目も納得の逸品です。

・好評発売中！白桃独特の果実感を楽しむ「岡山白桃ゼリー12個詰合せ」

岡山県産の白桃を使用した、桃の果肉感をたっぷり味わっていただけるゼリーは、冷やした桃そのものを食べているような桃独特の繊維質まで感じられる爽やかな甘さのデザートです。

<商品概要>

| | | | |
|--------------|---|---------------------------|-----------------|
| 商品名 | 瀬戸内レモンゼリー12個詰合せ | | |
| 名称 | 洋生菓子 | | |
| 原材料名 | レモン果汁、砂糖、レモン、はちみつ、洋酒/ゲル化剤（増粘多糖類）、酸味料、香料 | | |
| 栄養成分（68g 当り） | エネルギー：45kcal 炭水化物：11.7g | たんぱく質：0.1g 食塩相当量：0.32g | 脂質：0.1g ◎推定値 |
| 内容量 | 68g×12個 | | |
| 賞味期限 | 180日 | | |
| 保存方法 | 直射日光を避け常温で保存 | | |
| 価格 | 3,240円（税込）※送料無料 | | |
| 販売先 | セゾンファクトリーWEBショップ | | |
| 発売日 | 2018年7月5日（木）発売予定 | | |
| 商品特徴 | 瀬戸内産レモンを使用した夏にぴったりの爽やかなゼリーの詰合せ。レモンのすっきりとした酸味が美味しい夏を味わうデザートです。 | | |



※原材料名、栄養成分、内容量は変更になる場合がございます。

| | | | |
|---------------|--|------------------------|-----------------|
| 商品名 | 一食の価値あり清水白桃デザート3個詰合せ | | |
| 名称 | 洋生菓子 | | |
| 原材料名 | もも、砂糖、洋酒/ゲル化剤（増粘多糖類）、酸味料、香料 | | |
| 栄養成分（100g 当り） | エネルギー：63kcal 炭水化物：16.3g | たんぱく質：0.5g 食塩相当量：0g | 脂質：0.1g ◎推定値 |
| 内容量 | 260g×3個 | | |
| 賞味期限 | 120日 | | |
| 保存方法 | 直射日光を避け常温で保存 | | |
| 価格 | 10,800円（税込）※送料無料 | | |
| 販売先 | セゾンファクトリーWEBショップ | | |
| 発売日 | 2018年7月3日（火）発売予定 | | |
| 商品特徴 | 「白桃の女王」と呼ばれる岡山県産清水白桃の果肉を大きく残し、贅沢なデザートに仕上げました。つややかでとろける果肉、芳醇な香り、みずみずしい上品な果汁をお楽しみいただける最高級デザートです。 | | |



※原材料名、栄養成分、内容量は変更になる場合がございます。

| | | | |
|--------------|---|------------------------|-----------------|
| 商品名 | 岡山白桃ゼリー12個詰合せ | | |
| 名称 | 洋生菓子 | | |
| 原材料名 | もも、砂糖、洋酒/ゲル化剤（増粘多糖類）、酸味料、香料、酸化防止剤（ビタミンC） | | |
| 栄養成分（70g 当り） | エネルギー：50kcal 炭水化物：12.8g | たんぱく質：0.1g 食塩相当量：0g | 脂質：0.0g ◎推定値 |
| 内容量 | 70g×12個 | | |
| 賞味期限 | 180日 | | |
| 保存方法 | 直射日光を避け常温で保存 | | |
| 価格 | 3,780円（税込）※送料無料 | | |
| 販売先 | セゾンファクトリーWEBショップ | | |
| 発売日 | 好評発売中 | | |
| 商品特徴 | 岡山県産の白桃を使用した、桃の果肉感をしっかり味わえるゼリーの詰合せ。白桃そのものを食べているような、桃独特の繊維質まで感じられる爽やかな甘さのデザートです。 | | |



※原材料名、栄養成分、内容量は変更になる場合がございます。

セゾンファクトリーでは、この他にもドレッシングやジャムの詰合せなど、たくさんのお中元商品をご用意しております。

セゾンファクトリー “旬の素材”便り 7月

セゾンファクトリーでは、四季の“旬の素材”を使用した商品を多数ご用意しております。

【7月のピックアップ素材】

「バジル」

山形県東置賜郡高畠町のセゾンファクトリーの自社農園で、バジルを栽培しています。自社農園バジルを、朝露の残る早朝に社員が収穫し、収穫後すぐに本社工場で加工して、製品になります。

収穫したてのフレッシュなバジルの豊かな香り、風味をそのまま味わっていただけます。



緑が香る 生バジルドレッシング

170ml 1,080円(税込)
7月下旬 発売予定
隠し味にアンチョビが入っており、バジルのコクをさらに引き立てたジェノベーゼペーストをさっぱりとしたドレッシング風に仕上げました。



朝摘みバジル ジェノベーゼ

115g 1,296円(税込)
7月下旬 発売予定
カリカリのトーストにたっぷり添えたり、パスタにあえてもピッタリのバジルソースです。



朝摘みバジルドレッシング

280ml 843円(税込)
7月下旬 発売予定
トマトとモッツァレラチーズのサラダや、白身魚のフライ、トマトの冷製パスタなどにオススメのバジルドレッシングです。

※商品のラベルや価格、販売期間は変更になる場合もございます。

【アレンジレシピのご紹介】「夏の冷製パスタ ジェノベーゼ」

材料 (2人分)

パスタ：200g、朝摘みバジル ジェノベーゼ：大さじ4、トマト：適量、バジル：適量

作り方

- ① パスタを塩茹でし、冷水中で冷やす。しっかり水を切ることがポイント！
- ② 茹でたパスタに、朝摘みバジル ジェノベーゼを軽く合わせ、皿に盛り付ける。
☆彩りとして、トマトやバジルを添えるとより華やかに！



イタリアンカラーのオシャレな冷製パスタ