

## もはやハイクオリティー万能ソース！！ セゾンファクトリーの超絶ドレッシング 3種類

9月1日（土）から新発売

リッチスタイルドレッシング

コクと深みのシーザーサラダ/まるやか和風胡麻スペシャル/緑かおる薫・バジル

～定番ドレッシングも同日リニューアル新発売～



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、“サラダを御馳走にするドレッシング”として大人気のリッチスタイルドレッシングシリーズに新商品3種類を加え、全商品リニューアルを行い、9月1日（土）から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ショップにて新発売いたします。（WEBショップ<http://www.saisonfactory.co.jp/shop/>）

セゾンファクトリーが自信を持ってお届けするリッチスタイルドレッシングシリーズは、素材や製法にこだわり、さらにガラス瓶に入れることで商品のおいしさを保ち、色の鮮やかさも楽しめる、贈りものにもおすすめのドレッシングシリーズです。定番商品に以下の新商品3種類を加えた全9種類の華やかなラインナップで、素材に合わせてそのまま食材にかけるだけでも、幅広くアレンジしてもお使いいただける万能ソース。みなさまの食卓を彩ります。

### ・コクと深みの「リッチスタイルドレッシング シーザーサラダ」

2種類のチーズを使用したコクのあるチーズドレッシング。チーズにスパイシーなブラックペッパーをアクセントにプラスし、にんにくを加えることでチーズの風味をさらに引き立てています。野菜はもちろん、ジャーマンポテトやペンネ料理にも合う主役級のドレッシングです。

### ・まるやか和風「リッチスタイルドレッシング 胡麻スペシャル」

素材を楽しむスペシャルな和風胡麻ドレッシング。胡麻の豊かな風味に、たまねぎやにんじん等の野菜を加えることで更に深みのあるドレッシングに仕上げました。肉料理や温野菜との相性はもちろん、アレンジが豊富で料理のバリエーションが広がる多機能ドレッシングです。

### ・緑かおる「リッチスタイルドレッシング 薫・バジル」

生のバジルの香り、風味をそのまま味わう爽やかな香味ドレッシング。素材の味を引き立たせるようレモンですっきりと仕上げました。トマトとモッツアレラチーズのサラダや、白身魚のフライにオススメのドレッシングです。

## <商品概要>

発売日	2018年9月1日(土) 発売予定
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
内容量	240ml
価格	各 864円(税込)

商品名	リッチスタイルドレッシング シーザーサラダ
名称	乳化液状ドレッシング
原材料名	乳等を主要原料とする食品、半固体状ドレッシング(食用植物油脂、醸造酢、砂糖、食塩、卵、乳たん白、ゼラチン、でん粉)(大豆、りんごを含む)、レモン果汁、ナチュラルチーズ、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、食用植物油脂、白ワイン、食塩、酵母エキス、香辛料、ガーリック調味料(ガーリック、でん粉、食塩)/増粘剤(加工でん粉、増粘多糖類)、調味料(アミノ酸等)、カゼイン Na、乳化剤、メタリ酸 Na、pH 調整剤、香辛料抽出物、酸化防止剤(亜硫酸塩)、香料

栄養成分 (100g 当り)	エネルギー : 207kcal	たんぱく質 : 4.1g	脂質 : 16.2g
	炭水化物 : 10.3g	食塩相当量 : 2.15g	◎推定値

賞味期限	180日
保存方法	直射日光を避け常温で保存

商品特徴  
2種類のチーズを使用したコクのあるチーズドレッシング。  
チーズにスパイシーなブラックペッパーをアクセントにプラスし、  
にんにくを加えることでチーズの風味をさらに引き立てています。



※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。

商品名	リッチスタイルドレッシング 胡麻スペシャル
名称	乳化液状ドレッシング
原材料名	食用植物油脂、しょうゆ(小麦、大豆を含む)、たまねぎ、にんじん、醸造酢、本みりん、ごま、レモン果汁、半固体状ドレッシング(乳成分、りんご、ゼラチンを含む)、にんにく、卵、マスタード、香辛料/調味料(アミノ酸等)、香料、増粘剤(増粘多糖類、加工でん粉)、香辛料抽出物

栄養成分 (100g 当り)	エネルギー : 457kcal	たんぱく質 : 2.8g	脂質 : 45.2g
	炭水化物 : 7.0g	食塩相当量 : 2.85g	◎推定値

賞味期限	120日
保存方法	直射日光を避け常温で保存

商品特徴  
胡麻の豊かな風味に、たまねぎやにんじん等の野菜を加えることで更に深みのあるドレッシングに仕上げた素材を楽しむスペシャルな和風胡麻ドレッシング。



※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。

商品名	リッチスタイルドレッシング 薫・バジル
名称	乳化液状ドレッシング
原材料名	食用植物油脂(なたね油、オリーブ油)、醸造酢(小麦を含む)、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、白ワイン、オリーブ、バジル、レモン果汁、食塩、にんにく、香辛料、ガーリック調味料(ガーリック、でん粉、食塩)、マスタード/調味料(アミノ酸)、増粘剤(キサンタン)、着色料(紅花黄、クチナシ)、香料、酸味料、酸化防止剤(亜硫酸塩)

栄養成分 (100g 当り)	エネルギー : 533kcal	たんぱく質 : 3.7g	脂質 : 55.5g
	炭水化物 : 7.1g	食塩相当量 : 1.98g	◎推定値

賞味期限	120日
保存方法	直射日光を避け常温で保存

商品特徴  
生のバジルの香り、風味をそのまま味わう爽やかな香味ドレッシング。  
素材の味を引き立たせるようレモンですっきりと仕上げました。



※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。

## セゾンファクトリー リッチスタイルドレッシング定番商品

セゾンファクトリーのリッチスタイルドレッシングは、  
一瞬のおいしいを引き出すため素材や製法にとことんこだわった贅沢な御馳走ドレッシングです！



**リッチスタイルドレッシング にんじん**  
240ml 810円(税込)  
賞味期限 365日  
国産にんじんをすりおろし、にんじんの甘み・風味を活かしたドレッシングに仕上げました。  
クリーミーな乳化タイプで、かけて・和えて・炒めるとアレンジのバリエーションが豊富です。



**リッチスタイルドレッシング たまねぎ**  
240ml 810円(税込)  
賞味期限 365日  
シャキシャキ食感の国産たまねぎを使用。  
たまねぎの甘み・食感を楽しんでいただけます。  
サラダはもちろん、唐揚げやハンバーグにかけても美味しい万能和風ドレッシングです。



**リッチスタイルドレッシング 柚子フレンチ**  
240ml 810円(税込)  
賞味期限 365日  
国産柚子果汁とレモン果汁を使用した、爽やかな柑橘の香り漂うフレンチドレッシング。  
白ワインビネガーと白ワインを使用し、味に深みと旨みをプラスしました。  
野菜と生ハムのサラダや白身魚のフライにかけたり、温野菜にかけてオープンで焼いてもオススメです。



**リッチスタイルドレッシング 熟・トマト**  
240ml 810円(税込)  
賞味期限 180日  
トマトベースににんじんのすりおろしを加えたマイルドな味わいのクリーミーなドレッシング。  
トマトの酸味でさっぱり・すっきりした後味に。  
サラダにかけるのはもちろん、焼いた鶏肉にたっぷりかけてチーズをトッピングすると美味しい一品に！  
また、パスタに和えて冷製トマトパスタ風にしてもいかがでしょうか。



**リッチスタイルドレッシング 爽・レモン**  
240ml 810円(税込)  
賞味期限 365日  
レモン果汁をブレンドした、爽やかな酸味のドレッシング。  
サラダはもちろん、唐揚げ等の揚げ物、魚介類と合わせたカルパッチョやマリネにもピッタリです。



**リッチスタイルドレッシング 黒酢たまねぎ**  
240ml 810円(税込)  
賞味期限 180日  
国産たまねぎを使用、たまねぎの甘みとシャキシャキ食感を深みのある黒酢で仕上げました。  
サラダはもちろん、唐揚げやハンバーグにかけても美味しい万能和風ドレッシングです。

※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。

### 当社スタッフが選ぶ！！

#### 「リッチスタイルドレッシングシリーズ」人気ランキング

◇断トツ 1位は、にんじん！！

1位	にんじん
2位	柚子フレンチ
3位	たまねぎ

～好きな理由～

#### にんじん

・何度も食べたくなるおいしさ。まったく飽きない味。

#### 柚子フレンチ

・柚子の香りがさっぱりしておいしい。

#### たまねぎ

・サラダやから揚げにかけて最高！

### 【超簡単アレンジレシピ】「カリカリベーコンとペンネのシーザーサラダ」

材料(2人分)

ペンネ：100g、ベーコン：100g、  
リッチスタイルドレッシング シーザーサラダ：大さじ4、  
かいわれ大根：適量

和えるだけ！



超簡単！贅沢パスタサラダ

作り方

- ① ペンネを茹でておく。
- ② ベーコンはフライパンで焼き目を付ける。
- ③ ペンネとベーコンを合わせ、  
リッチスタイルドレッシング シーザーサラダを和える。
- ④ 皿に盛り付け、かいわれ大根を添えれば完成。