

～ホワイトチョコレートに想いを込めて～

大切なひとやがんばっている自分へのご褒美チョコレート！！
セゾンファクトリーの少しでも贅沢なバレンタインオススメ商品

10月26日（金）から順次、期間限定新発売

- ・ドライバナナに香り豊かなホワイトチョコがしみ込んだ絶妙スイーツ「チョコバナナ」
- ・大人の甘さ！ホワイトチョコとペカンナッツの好相性「チョコぴーかん キャラメル/和三盆」

・毎年大人気の「チョコいちご」も期間限定で発売中！



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、バレンタインシーズンに向けて、ホワイトチョコレートを使用した期間限定商品を、10月26日（金）から順次、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 <https://www.saisonfactory.co.jp/shop/>）

以前は女性から男性への想いを伝えるために贈られていたバレンタインのチョコレート。最近では、男女の垣根を超え、大切なひとへ気持ちを贈るツールとしてもチョコレートが贈られています。ホワイトチョコレートの上品な甘さで、いつもよりほんの少し贅沢気分を味わえるセゾンファクトリーの期間限定チョコレート。大切なひと、がんばっている自分へのご褒美チョコとしていかがでしょうか。

・フリーズドライのバナナに香り豊かなホワイトチョコがしみ込んだ新食感スイーツ「チョコバナナ」

フィリピン産のバナナをフリーズドライ加工し、独自の製法でホワイトチョコレートをしみ込ませました。香り豊かなチョコレートとバナナの食感が絶妙なバランスです。カットしたバナナをそのままの形に。見た目もキュートで癖になる味わいです。

・ちょっと大人味！ホワイトチョコとペカンナッツの「チョコぴーかん キャラメル/和三盆」

ペカンナッツをホワイトチョコレートでコーティングし、キャラメルパウダーと和三盆糖でそれぞれ包みました。ペカンナッツのほろ苦さとコクのあるホワイトチョコレートが、甘いだけではない大人好みの味わいで、キャラメルパウダーと和三盆糖がそれぞれの美味しさを引き立てています。

～大人気の期間限定「チョコいちご」は好評発売中～

まるごとフリーズドライ加工したいちごに、独自の製法でホワイトチョコレートをしみ込ませました。爽やかないちごの酸味と、クリーミーなホワイトチョコの甘さを併せ持つセゾンファクトリーの一番人気スイーツ。



<商品概要>

商品名	チョコばなな		
名称	準チョコレート		
原材料名	植物油脂、バナナ、砂糖、全粉乳、ココアバター、脱脂粉乳、乳化剤、香料、（原材料の一部に大豆を含む）		
栄養成分（90g 当り）	エネルギー：511 kcal 炭水化物：46.2 g	たんぱく質：3.7g ナトリウム：37.9mg	脂質：34.6g ◎推定値
内容量	90g		
賞味期限	180 日		
保存方法	直射日光や高温多湿を避けて 28℃以下の涼しい場所で保存		
価格	1,080 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 10 月 26 日（金） 発売		
商品特徴	バナナをフリーズドライ加工し、独自の製法でホワイトチョコレートをしみ込ませました。香り豊かなチョコレートとバナナの食感が絶妙なバランスの新食感スイーツです。		



※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。

商品名	チョコピーかん キャラメル		
名称	チョコレート菓子		
原材料名	ペカンナッツ、砂糖、ココアバター、全粉乳、植物油脂、キャラメルパウダー、乳糖、脱脂粉乳、乳化剤、香料、（原材料の一部に大豆を含む）		
栄養成分（80g 当り）	エネルギー：526 kcal 炭水化物：30.0 g	たんぱく質：6.5g ナトリウム：48mg	脂質：42.2g ◎推定値
内容量	80g		
賞味期限	120 日		
保存方法	直射日光や高温多湿を避けて 23℃以下の涼しい場所で保存		
価格	1,080 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 12 月 13 日（木） 発売予定		
商品特徴	軽くローストしたペカンナッツをホワイトチョコレートでコーティングし、キャラメルパウダーで包みました。キャラメルパウダーがペカンナッツの香ばしさとココのあるホワイトチョコレートを引き立て、大人好みの味わいに。		



※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	チョコピーかん 和三盆		
名称	チョコレート菓子		
原材料名	ペカンナッツ、ココアバター、砂糖、全粉乳、植物油脂、和三盆糖、乳糖、脱脂粉乳、乳化剤、香料、（原材料の一部に大豆を含む）		
栄養成分（80g 当り）	エネルギー：526kcal 炭水化物：30.7g	たんぱく質：5.8g ナトリウム：42.4mg	脂質：42.2 g ◎推定値
内容量	80g		
賞味期限	120 日		
保存方法	直射日光や高温多湿を避けて 23℃以下の涼しい場所で保存		
価格	1,080 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 12 月 13 日（木） 発売予定		
商品特徴	ペカンナッツをホワイトチョコレートでコーティングし、和三盆糖で包みました。和三盆糖のほどよい甘さがペカンナッツの風味とココのあるホワイトチョコレートを引き立て、上品な味わいに。		



※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 11月の新商品

山形県名産の果物が収穫され始めました。
セゾンファクトリーオススの季節限定商品をご紹介します。

～高德林檎～

高德林檎は1985年に品種登録されました。1個の大きさが200g～250gとやや小玉の林檎で、独特のシャキシャキとした食感があります。品質が安定しないため栽培数が少なく、数年前には消滅寸前となりました。現在では、徹底した品質管理のもと、希少性のある高価な林檎として扱われています。
樹上で糖度16度前後まで完熟させてから収穫し、出荷時で糖度14度という厳しい基準で選果されています。



高德林檎ジャム 2個セット

300g×2 5,400円(税込)
賞味期限 180日
・通販限定発売
2018年11月14日(水) 発売予定



山形県産高德林檎を使用。
そのまま食べているような芳醇な香りとすっきりとした酸味、独特のシャキシャキ食感を活かしたジャムに仕上げました。
トーストしたパンにたっぷりのせて食べていただくのはもちろん、カナッペなどのトッピングにも合います。

～現場の声～

高德林檎は、究極の蜜入り林檎と言われ、多いものと蜜の割合が80%を超えるものもあります。
加工する際は専用の機械を使用し、皮を手作業でむいています。熟練したスタッフが芯と種を手早く取り除き、均一な大きさにスライスし、瓶には手作業で充填しています。
貴重な今しか味わえないこの味を、是非お召し上がり下さい。



～ラ・フランス～

本社のある山形県高畠町の中でも、三條目という場所は『ラ・フランスのふるさと』として親しまれています。佐藤尚利さんの「三鷹洋梨園」は100年以上の歴史を持つラ・フランス農家で「日本一の歴史を誇るラ・フランス農園」といわれています。昔ながらの栽培方法で、中には樹齢100年を超える古木もあり、今も元気に実を実らせています。伝統の味を受け継いだラ・フランスは、糖度が14～15度にもなり、甘いだけでなくやさしい酸味もあるため、より濃厚な味わいが楽しめます。



高畠の翠玉 ラ・フランスジャム

290g 4,320円(税込)
賞味期限 120日
・セゾンファクトリーWEBショップ
2018年11月26日(月) 発売予定
・大丸東京店、松坂屋名古屋店、阪急うめだ本店のみ先行発売
2018年11月30日(金) 発売予定
・他、全国のセゾンファクトリー店舗
順次、発売予定

佐藤尚利さんが籠を使わず、エプロンで包んでひとつずつ収穫するラ・フランスを100%使用。
適度な熟度になるまで追熟させ、柔らかい果肉を傷つけないように、熟練したスタッフがひとつずつ丁寧に手で加工し、胴釜を使って丁寧に煮込みました。
ラ・フランス本来の芳醇な香り、甘み、果肉感を最大限に味わえるジャムに仕上げました。



飲む酢 熟ラ・フランス

200ml 1,296円(税込)
賞味期限 180日
・セゾンファクトリーWEBショップ
2018年11月26日(月) 発売予定
・全国のセゾンファクトリー店舗
2018年12月1日(土) 発売予定

山形県産ラ・フランスを使用。ラ・フランスは実を大きくせず、ある程度の大きさまで育てることで凝縮した甘みになります。2種類の酢をブレンドし、ラ・フランスの香りや甘みを引き立てながら、のど越しの良い飲む酢に仕上げました。水割りや炭酸割りはもちろん、アイスのトッピングにも◎

※商品のラベルや価格、販売期間は変更になる場合がございます。