

旬のにんじんを食べ比べ！！ セゾンファクトリー人気 No.1 商品に冬期限定ラインナップが登場 3種の国産にんじンドレッシング 12月上旬より順次発売開始！！

- ・日本一長いにんじんをすりおろした「大塚にんじンドレッシング」
- ・千葉県産にんじんの中でもトップクラスの品質「船橋にんじンドレッシング」
- ・真っ白なにんじんフレンチドレッシング「I. SPEC 白い人参ドレッシング」

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：山形県東置賜郡高島町、代表取締役：齋藤 雅一）では、今が旬のにんじんを使ったドレッシング 3種類を、全国のセゾンファクトリーの一部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/>)

※店舗によって、取扱商品、販売開始時期は異なります。



・今が旬のにんじん！！それぞれの個性を食べ比べてみませんか？

「大塚にんじンドレッシング」VS「船橋にんじンドレッシング」VS「I. SPEC 白い人参ドレッシング」

セゾンファクトリーのドレッシングの中で常に No.1 の人気を誇る「リッチスタイルドレッシング にんじん」。にんじん本来の甘みを活かした数種類の国産にんじんを、産地の旬に合わせて使用。丁寧にすりおろし、にんじんの甘み・風味を活かしたドレッシングに仕上げています。

そんなセゾンファクトリー自慢の「にんじンドレッシング」に、今が旬のにんじん 3 品種をそれぞれ使用した、ドレッシングが新たに登場。今だけの旬の味わいと、同じにんじんでも全く異なる風味を食べ比べてみませんか。

大塚にんじんは、山梨県市川三郷町の伝統野菜で、約 1m にもなる日本一長いにんじんです。栄養分豊富な『のっぴい』と呼ばれるきめ細かい火山堆積土質で育てられた大塚にんじんは、濃い鮮紅色で独特の風味と甘さがあります。市販での流通が少なく、希少価値の高いにんじんです。

船橋にんじんは、にんじんの産地として歴史のある千葉県産にんじんで、中でもトップクラスの品質を誇る、初の商標登録認可の船橋市のにんじんです。匂いもなく、サラサラ・フカフカの完熟たい肥を用いた土づくりにこだわった、船橋人参共販推進委員会委員長の飯島清氏が栽培した船橋にんじんは、春夏と秋冬で品種を変えて作られています。秋冬の品種『船橋レッド』は名前の通り、芯まで赤色が濃いにんじんで、にんじん本来の香りと濃厚な味わいが特徴です。

白人参は、温暖な気候と日照時間の長さからにんじん栽培に適している、南東北に位置する福島県いわき市で栽培されています。その名前の通り真っ白な色のにんじんで、通常のにんじんと比べて口当たりがなめらかで甘みが強いのが特徴です。

にんじんの違いが楽しめるのはセゾンファクトリーならでは！！ぜひ、あなただけのお気に入りを見つけてください。

<商品概要>

商品名	大塚にんじんドレッシング		
名称	乳化液状ドレッシング		
原材料名	食用植物油脂、にんじん、りんご酢、砂糖、しょうゆ、しろしょうゆ加工品（白だし）、たまねぎ、レモン果汁、白ワイン、食塩、酵母エキス、香辛料/増粘剤（キサンタン）、（一部に小麦・りんご・大豆を含む）		
栄養成分（100g 当り）	エネルギー：458kcal 炭水化物：11.1g	たんぱく質：1.2g 食塩相当量：2.31g	脂質：44.6g ◎この表示値は目安です。
内容量	240ml		
賞味期限	180 日		
保存方法	直射日光を避け、常温で保管		
価格	864 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	2017 年 12 月 14 日（木） 発売予定		
商品特徴	山梨県の伝統野菜「大塚にんじん」は、通常のにんじんよりも栄養価が高く、濃い鮮紅色で独特の甘さがあり、長いのが特徴です。大塚にんじん特有の風味・甘み・香りをそのままに味わえるドレッシングです。		



商品名	船橋にんじんドレッシング		
名称	乳化液状ドレッシング		
原材料名	食用植物油脂、にんじん、りんご酢、砂糖、しょうゆ（小麦・大豆を含む）、たまねぎ、しろしょうゆ加工品（白だし）、レモン果汁、食塩、酵母エキス、香辛料/増粘剤（キサンタン）		
栄養成分（100g 当り）	エネルギー：467kcal 炭水化物：11.2g	たんぱく質：1.1g 食塩相当量：2.67g	脂質：45.7g ◎推定値
内容量	240ml		
賞味期限	180 日		
保存方法	直射日光を避け常温で保存		
価格	972 円（税込）		
販売先	限定店舗（東武百貨店船橋店、東武百貨店池袋店、大丸東京店） およびセゾンファクトリーWEB ショップ		
発売日	2017 年 12 月 3 日（日） 発売		
商品特徴	船橋人参共販推進委員会委員長の飯島清氏が栽培した船橋にんじん(品種:船橋レッド)を100%使用。芯まで鮮やかな朱色で、強い甘みが特徴です。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。		



商品名	I. SPEC 白い人参ドレッシング		
名称	乳化液状ドレッシング		
原材料名	食用植物油脂、りんご酢、にんじん、りんご、砂糖、たまねぎ、フォンブラン、レモン果汁、食塩、白ワイン、酵母エキス、香辛料、増粘剤（キサンタン）、酸化防止剤（ビタミン C）、（原材料の一部に牛肉、鶏肉を含む）		
栄養成分（100g 当り）	エネルギー：493kcal 炭水化物：9.5 g	たんぱく質：0.7g 食塩相当量：1.57g	脂質：49.3g ◎この表示値は目安です。
内容量	240ml		
賞味期限	180 日		
保存方法	直射日光を避け、常温で保管		
価格	1,296 円（税込）		
販売先	伊勢丹 新宿店およびセゾンファクトリーWEB ショップ		
発売日	2017 年 12 月下旬 発売予定		
商品特徴	白人参の旨みにりんご酢と白ワインをプラスして、フレンチタイプのドレッシングに仕上げました。野菜にかける他にも、魚のフライや肉料理の下味などにも使える万能な調味料です。		



セゾンファクトリー “旬の素材”便り 1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。

【1月のピックアップ素材】

「あまおう®いちご」

福岡農産物の宝、「あまおう®」。6年という歳月をかけ研究開発された「あまおう®」は、たくさんのいちご品種が誕生している中で、未だに先頭を走り続けるいちごです。

「あ」かい、「ま」るい、「お」おきい、「う」まいの頭文字をとって「あまおう」と名づけられたことは、周知の事実として認知されるほど。

鮮紅色で甘酸っぱく優しい香り、酸味とのバランスのとれたボリュームのある大粒果肉が特徴です。

「あまおう®」本来の味を更に美味しく、素材をより感じられるよう追求。

「あまおう®」を100%楽しめる商品づくりを行っています。



謹製ジャム 春いちごあまおう®苺ジャム

230g 1,620円(税込)

2018年1月下旬予定

福岡県産あまおう®いちごを100%使用。

一瓶の中にあまおう®が50%も入った贅沢なジャムです。今しか食べられない旬のおいしさをたっぷり味わってください。

※パッケージデザインや価格、販売期間は変更になる場合もございます。

〈その他、いちごを使ったオススメ商品〉



飲む酢 春いちご+ラズベリー

200ml 1,080円(税込)

2018年1月上旬予定

国産いちごとラズベリー濃縮果汁を使用した、初春にふさわしい飲む酢。

いちごの爽やかな甘みと酸味に、ラズベリーの気品のある香りと切れの良い酸味をバランス良くブレンドしています。



春いちご+ラズベリードリンク

370g 1,080円(税込)

2018年1月上旬予定

国産いちごとラズベリー濃縮果汁を使用した、春らしい甘酸っぱいドリンクです。

いちごの爽やかな甘みと酸味に、ラズベリーの気品のある香りと切れの良い酸味をバランス良くブレンドしており、そのままはもちろん、ヨーグルトドリンクや炭酸ドリンクと混ぜて、アレンジしてもお楽しみいただけます。

【アレンジレシピのご紹介】「春あまおう®いちごババロア」

材料(4人分)

ゼラチン：10g、お湯：100cc、春いちご+ラズベリードリンク：300cc、生クリーム：100cc

〈飾り用〉

いちご(生)：適量、ミント：数枚、謹製ジャム 春いちごあまおう®苺ジャム：適量

作り方

- ①ゼラチンを80℃以上のお湯で溶かしておく。
- ②溶かしたゼラチンに、春いちご+ラズベリードリンクを少しずつ入れ、混ぜる。
- ③②に生クリームを少しずつ入れ、混ぜる。
- ④容器に流し、冷蔵庫で冷やし固める。
- ⑤固まったババロアをお好みの大きさにカットし、いちごやミント、謹製ジャム 春いちごあまおう®苺ジャムを添えれば完成！！



旬のいちごの美味しさが口の中いっぱいに広がるデザート

■株式会社セゾンファクトリー 会社情報

【代表取締役社長】

齋藤 雅一(さいとう まさかず)

【本社所在地】

〒992-0262 山形県東置賜郡高畠町大字元和田 1566

【店舗】 27 店舗 (2017 年 12 月現在)

北海道	大丸札幌店	中部	松坂屋静岡店
東北	藤崎本館店		松坂屋名古屋店
	S-PAL 仙台店	関西	大丸京都店
関東	エキュート大宮店		阪神梅田本店
	大丸東京店		阪急うめだ本店
	東武百貨店池袋店		大丸心齋橋店
	松坂屋上野店		大丸梅田店
	伊勢丹 新宿店		大丸神戸店
	エキュート品川店	中国	天満屋岡山本店
	アトレ吉祥寺店		福屋八丁堀本店
	東武百貨店船橋店	四国	三越高松店
	そごう横浜店	九州	大丸福岡天神店
	伊勢丹相模原店		鶴屋百貨店
	ラゾーナ川崎プラザ店		

HP : <http://www.saisonfactory.co.jp/>

Twitter : <https://twitter.com/saisonfactory>

Facebook : <https://www.facebook.com/SaisonFactory>

Instagram : https://www.instagram.com/saison_factory



<報道関係者様からのお問い合わせ先>

セゾンファクトリーPR 事務局 (株式会社サニーサイドアップ内)

担当: 金田一夏実、小野めぐみ、鈴木紅美子、重田恵里

TEL: 03-6894-3200 FAX: 03-5413-3050 E-mail: saisonfactory@ssu.co.jp

<セゾンファクトリーに関する一般の方からのお問い合わせ先/ご掲載用お問い合わせ先>

セゾンファクトリーお客様窓口

TEL: 0120-56-2243 (フリーダイヤル) 【お問い合わせ受付時間】9:00~17:00 土・日・祝日休

HP: <http://www.saisonfactory.co.jp/>