

今年のGW&母の日は大好きな人へギフトや手土産を届けませんか？

一足早く初夏を感じる！

セゾンファクトリーの果実を楽しむフルーツゼリー3種類

2019年4月20日（土）から期間限定発売

セゾンファクトリーの母の日限定ギフト

「フルーツ甘酒詰合せ」&「香る飲む酢詰合せ」

WEBショップ限定予約販売受付中



おいしいものにこだわったものづくり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、人と会う機会が増えるこの時期にあわせて、ギフトや手土産におすすめのフルーツゼリー3種類を4月20日（土）から、全国の一部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発売いたします。（WEBショップ：<https://www.saisonfactory.co.jp/shop/>） ※取扱店舗は5P目をご参照ください。

・手土産におすすめ！初夏のフルーツゼリー3種類

10連休となる今年のゴールデンウィーク。セゾンファクトリーではゴールデンウィークやその翌週に控えた母の日にピッタリのギフトや手土産におすすめの期間限定商品をご用意いたしました。冷やして食べるとさらにおいしく、どなたにも楽しんでいただけるゼリー。セゾンファクトリーならではの素材へのこだわりで、初夏のフルーツの果肉感をたっぷり味わっていただける3種類のゼリーにしました。専用の化粧箱にお好きな組み合わせでアソートすれば、大切な人へのギフトにピッタリです。

・「**愛媛 あまなつゼリー**」：すっきりとした甘みと独特のかすかな苦味が人気の甘夏。果肉をそのまま残し、甘夏ピューレのゼリーで包んだ深い味わいの夏ゼリーです。

・「**愛媛 いよかんゼリー**」：果肉が柔らかく多汁で、甘味酸味ともバランスがよく、濃厚な味わいの伊予柑。その果肉をぷりっとした伊予柑のゼリーで包みました。酸味を控え、やさしい甘さを活かしたデザートに仕上げました。

・「**岡山の白桃 ももゼリー**」：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。冷やした桃をそのまま食べているようなジューシーさは一度食べたら忘れられないおいしさです。

大切な人にこそ、感謝の気持ちが伝えられるようなおいしいものを贈りたいものです。セゾンファクトリーのギフトや手土産なら、きっとそんな想いが伝わるはず！

<商品概要>

商品名	愛媛 あまなつゼリー		
名称	洋生菓子		
原材料名	あまなつ（愛媛県産）、砂糖、あまなつピューレ（あまなつ濃縮果汁、砂糖、あまなつ果皮）/ゲル化剤（増粘多糖類:りんご由来）、トレハロース、酸味料		
栄養成分（68g 当り）	エネルギー：59kcal	たんぱく質：0.1g	脂質：0.0g
	炭水化物：15.1g	食塩相当量：0.06g	◎推定値
内容量	68g		
賞味期限	180 日		
保存方法	直射日光を避け常温で保存		
価格	249 円（税込）		
販売先	全国の一部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	2019 年 4 月 20 日（土） 発売予定		
商品特徴	すっきりとした甘みと独特のかすかな苦味が初夏のフルーツとして根強い人気の甘夏。しっかりした肉質の果肉をそのまま残し、すっきりとした甘夏ピューレのゼリーで包んだ深い味わいの夏ゼリーです。		



※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	愛媛 いよかんゼリー		
名称	洋生菓子		
原材料名	いよかん（愛媛県産）、砂糖、いよかんピューレ/トレハロース、ゲル化剤（増粘多糖類:りんご由来）、酸味料		
栄養成分（68g 当り）	エネルギー：63kcal	たんぱく質：0.2g	脂質：0.0g
	炭水化物：15.8g	食塩相当量：0.05g	◎推定値
内容量	68g		
賞味期限	180 日		
保存方法	直射日光を避け常温で保存		
価格	249 円（税込）		
販売先	全国の一部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	2019 年 4 月 20 日（土） 発売予定		
商品特徴	柔らかく多汁な果肉で、甘味酸味ともバランスよく、濃厚な味わいの伊予柑。柔らかい果肉をぷりっとした伊予柑のゼリーで更に包みました。酸味を控えた、伊予柑のやさしい甘さを活かしたデザートです。		



※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	岡山の白桃 ももゼリー		
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	たんぱく質：0.1g	脂質：0.0g
	炭水化物：12.8g	食塩相当量：0g	◎推定値
内容量	70g		
賞味期限	180 日		
保存方法	直射日光を避け常温で保存		
価格	292 円（税込）		
販売先	全国の一部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	2019 年 4 月 20 日（土） 発売予定		
商品特徴	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。冷やした桃をそのまま食べているような初夏にピッタリの爽やかなデザートです。		



※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。

★ギフト用には、お好きな個数でアソートできる化粧箱をご利用ください。
化粧箱は、別途 3 個入 216 円、6 個入 270 円、12 個入 324 円（各税込）



大切な人へ贈りたい！セゾンファクトリー母の日限定ギフト 「フルーツ甘酒詰合せ」WEB ショップ限定販売予約受付中



◆こだわりの甘酒にジューシーなフルーツをプラス！「フルーツ甘酒詰合せ」

大切な人にはいつまでも元気でいてほしいもの。発酵飲料として日本で古くから親しまれてきた甘酒は、ここ最近、「飲む点滴」、「飲む美容液」とも称されてその人気が再燃しています。セゾンファクトリーの甘酒は、蒸した米に麹菌を繁殖させ米こうじにし、その麹菌の酵素の力によって糖化し発酵させた、甘酒本来の作り方に準じた製法で作っています。糖質を一切加えない、自然の甘さが特徴です。その甘酒にセゾンファクトリーらしくフルーツを組み合わせた「フルーツ甘酒」2種類をセットにした「フルーツ甘酒詰合せ」。フルーツの酸味と天然の甘さで、甘酒が苦手な方にもフルーツドリンクやスムージーのように飲んでいただける飲みやすさと、贅沢なフルーツ感を味わっていただけます。

・「甘酒 あまおう」：甘酒にいちごを加え、いちごの甘酸っぱさと爽やかな香りを楽しめるようなドリンクに仕上げました。いちごは贅沢に人気ブランド「あまおう®」を使用。

・「甘酒 オレンジ+蜜柑」：甘酒にオレンジの香りを活かすように果汁を加えました。柑橘のさわやかな味わいですっきりした甘さ。甘酒が苦手な方でも飲みやすいドリンクです。

商品概要

商品名	フルーツ甘酒詰合せ
内容量	280g×2本
賞味期限	120日
保存方法	直射日光を避け冷暗所で保存
価格	3,024円（税込）※送料込み
販売先	セゾンファクトリーWEB ショップ
発売日	予約販売受付中
お届け	2019年4月10日（水）以降でご指定ください。
商品特徴	蒸した米に麹菌を繁殖させ米こうじにし、その麹菌の酵素の力によって糖化し発酵させた、甘酒本来の作り方に準じて作った甘酒。その甘酒と果実を組み合わせた甘酒ドリンク2種類を詰合せました。母の日のギフトにおすすめの限定セットです。



※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。

～フルーツ甘酒 各種 概要～

商品名	甘酒×あまおう®苺		
名称	甘酒飲料		
原材料名	米こうじ、いちご、砂糖/香料、酸味料		
栄養成分 (100g 当り)	エネルギー：78kcal	たんぱく質：1.2g	脂質：0.1g
	炭水化物：18.7g	食塩相当量：0g	◎推定値
商品特徴	甘酒にいちごを加え、いちごの甘酸っぱさと爽やかな香りが楽しめるように仕上げました。いちごは人気ブランド「あまおう®」を使用。 ◎アルコール分は一切含まれておりません。		



※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	甘酒×オレンジ+蜜柑		
名称	甘酒飲料		
原材料名	米こうじ、オレンジ果汁、濃縮果汁(みかん、オレンジ)		
栄養成分 (100g 当り)	エネルギー：85kcal	たんぱく質：1.5g	脂質：0.1g
	炭水化物：20.4g	食塩相当量：0g	◎推定値
商品特徴	甘酒にオレンジの果汁を加え、オレンジの香りを活かした、柑橘のさわやかな味わいで、甘さすっきり甘酒に仕上げました。甘酒が苦手な方にもおすすめです。 ◎アルコール分は一切含まれておりません。		



※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母の日限定ギフト



「香る飲む酢詰合せ」WEB ショップ限定販売予約受付中

◆バラ、カモミール、ハイビスカスがそれぞれ香る!! 花の香りとフルーツを楽しめるビネガードリンク 3 本セット
「香る飲む酢詰合せ」



香る飲む酢詰合せ

200ml×3本 3,780円(税込) ※送料込み

賞味期限 180日

セゾンファクトリーWEB ショップ限定予約販売受付中

お届けは2019年4月10日(水)以降でご指定ください。

さわやかな花の香りとフルーツを楽しむ「飲む酢」3種類の詰合せ。

お酢が苦手な方にもフルーツドリンクのように飲んでいただけるように、さっぱりとしたビネガードリンクに仕上げました。母の日のギフトにおすすめの限定セットです。

～香る飲む酢 各種～

・「飲む酢 薔薇花水+ライム」

高貴なローズの香りにすっきりとしたライム果汁をブレンドすることでさわやかに仕上げた飲む酢。

ライムの酸味と香りで飲みやすく、水や炭酸水、お酒で割るのはもちろん、デザートアクセントにも!

・「飲む酢 オレンジ+カモミール」

すっきりとしたやさしい酸味のオレンジにやわらかな香りのカモミールをプラス。

オレンジの酸味をハーブでマイルドにした、癒しの飲む酢。仕事や家事の合間のリフレッシュタイムやお休み前にも!

・「飲む酢 柘榴+ハイビスカス」

酸味がおいしいザクロにマイルドな香りと酸味のハイビスカスをプラス。

甘さを感じさせない、酸味を楽しむ飲む酢。炭酸やお酒で割ってカクテル風に楽しんではいかがでしょうか。

母の日ギフトをお探しなら、母親の笑顔を想像しながら、ぜひセゾンファクトリーWEBショップへ!

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

■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 （2019 年 4 月現在） ※フルーツゼリー取扱店舗 6 店舗は○印

北海道	大丸札幌店	中部	新潟伊勢丹
東北	S-PAL 仙台店 ○ 中合福島店		松坂屋静岡店 松坂屋名古屋店 ○
関東	エキュート大宮店 ○ 福田屋ショッピングプラザ宇都宮店 大丸東京店 ○ 東武百貨店池袋店 松坂屋上野店 伊勢丹新宿店 エキュート品川店 ○ アトレ吉祥寺店 そごう横浜店 伊勢丹相模原店	関西	大丸京都店 阪神梅田本店 ○ 阪急うめだ本店 大丸心齋橋店 大丸梅田店 大丸神戸店
		中国	天満屋岡山本店 福屋八丁堀本店
		四国	高松三越
		九州	大丸福岡天神店 鶴屋百貨店

HP : <https://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

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: <https://www.saisonfactory.co.jp/>