



株式会社セゾンファクトリー  
2017年5月29日(月)

厳選食材を活かしたものづくりにこだわるフードブティック「セゾンファクトリー」が贈る

## 幻のいちじく『佐渡の黒ダイヤ』& 最上級の宮崎県産完熟マンゴー『太陽のタマゴ』を使用！！ パナップ〈プレミアムセット〉の極上フルーツソース



### ・フルーツソースがスゴイ①：幻のいちじく『佐渡の黒ダイヤ』を使用！！

佐渡島産の「ビオソリエス」という希少な品種の黒いちじく『黒いダイヤ』は、濃厚で糖度が高く、極上の蜜のような甘さです。熟度が高く、日持ちがしないため全国への流通が難しく、入手することが困難で、まさに幻の素材なのです。



### ・フルーツソースがスゴイ②：1つ1万円以上もする最高級マンゴー『太陽のタマゴ』を使用！！

高級マンゴーとして有名な宮崎県産の完熟マンゴー『太陽のタマゴ』は、収穫されるマンゴーのなかでも約15%程度しかない、クオリティー、熟度、品質管理において他のマンゴーとは比べ物にならない極上品です。1つずつ丁寧にネットを被せ、自然落下するまで樹上で完熟させているため極限まで甘く、絹のように滑らかな果肉と濃厚な香りが特徴です。1度食べたらその味は忘れることが出来ない、究極のマンゴーです。



### ・フルーツソースがスゴイ③：セゾンファクトリーだからできる至高の手づくりソース

セゾンファクトリーでは、これら究極の贅沢素材を、1つひとつの熟度を見極めながら、手作業で丁寧に素材の良さを最大限に活かした、極上のソースに仕上げました。



### ・アイスクリームがスゴイ：最高のソースに合わせたプレミアムアイスクリーム

アイスクリームを製造している江崎グリコ株式会社では、今回のコラボレーションのために、セゾンファクトリーが心を込めて作ったこのフルーツソースの味わいと後味の余韻を最大限に引き立てるよう、乳質を北海道産原料にこだわり、特別配合のプレミアムなアイスクリームをつくり、両社の総力をあげた究極の「パナップ」が完成したのです。



## ■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 4 月末現在)

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](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: 奥山雄大、小野めぐみ、鈴木紅美子

TEL: 03-6894-3200 FAX: 03-5413-3050 E-mail: [saisonfactory@ssu.co.jp](mailto: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/>