

ホワイトデーのお返しギフトにオススメ！！ セゾンファクトリーの大人のためのチョコレートコンフィチュール 期間限定商品を新発売

2月中旬発売「コンフィチュール ホワイトチョコオレンジ」

・ビタースイートな「コンフィチュール ブラックチョコオレンジクルミ」&
冬アイスにかけたい「コンフィチュール キャラメルチョコアーモンド」も発売中



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：山形県東置賜郡高畠町、代表取締役：齋藤 雅一）では、ホワイトデーシーズンに向け、大人が楽しめるチョコレートコンフィチュールを、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ショップにて期間限定で発売いたします。（WEBショップ：<http://www.saisonfactory.co.jp/shop/>）※販売期間は、店舗により異なります。

・なめらかな口どけ&優しい甘さと爽やかさに包まれる「コンフィチュール ホワイトチョコオレンジ」

「ホワイトデー」は、一般的にはバレンタインデーにチョコレート等を貰った男性が、そのお返しとしてキャンディやマシュマロ、ホワイトチョコレート等のプレゼントを女性へ贈る日とされていますが、最近は友チョコや自分へのご褒美チョコなど、バレンタインデー文化が多様化してきていることから、ホワイトデーにも男女関係なくお返しギフトが贈られるようになってきました。セゾンファクトリーでは、ホワイトデーのお返しギフトにオススメしたい、チョコレートを使ったオリジナルのコンフィチュールを作りました。

「コンフィチュール ホワイトチョコオレンジ」は、ホワイトチョコレートの優しい甘さと香り、オレンジピールの甘く爽やかな風味と食感が味わえるコンフィチュールです。なめらかなホワイトチョコレートの口どけに、オレンジピールのスッキリとした爽やかさを楽しめます。

・大人のための「コンフィチュール ブラックチョコオレンジクルミ」&「コンフィチュール キャラメルチョコアーモンド」

「コンフィチュール ブラックチョコオレンジクルミ」は、ブラックチョコレートのほろ苦さと、オレンジピールの甘さや爽やかな酸味、クルミの食感が楽しめます。ビタースイートな味わいは、まさに大人のためのコンフィチュールです。

「コンフィチュール キャラメルチョコアーモンド」は、キャラメルの優しい香りと甘み、チョコレートのほろ苦さ、アーモンドの香ばしさを美味しくブレンドしました。パンやパンケーキはもちろん、アイスにかけても絶品です。

セゾンファクトリーならではの、大人のコンフィチュール。優しい甘さの奥にある、爽やかさやほろ苦さをぜひお楽しみください。

<商品概要>

商品名	コンフィチュール ホワイトチョコオレンジ
名称	チョコレートジャム
原材料名	牛乳、チョコレート（砂糖、カカオバター、全粉乳、その他）、クリーム、砂糖、オレンジ砂糖漬、洋酒、ゲル化剤（ペクチン）、乳化剤、香料、（原材料の一部に大豆を含む）
栄養成分（100g 当り）	エネルギー：336 kcal たんぱく質：2.7g 脂質：20.3g 炭水化物：35.9g 食塩相当量：0.11 g ◎この表示値は目安です。
内容量	140g
賞味期限	180 日
保存方法	直射日光を避け常温で保存
価格	1,404 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 2 月中旬 発売予定
商品特徴	ホワイトチョコレートの優しい甘さと香り、オレンジピールの甘く爽やかな風味と食感が楽しめます。なめらかな口どけの甘さスッキリ爽やかなコンフィチュール。 ※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	コンフィチュール ブラックチョコオレンジクルミ
名称	チョコレートジャム
原材料名	クリーム、牛乳、砂糖、加糖れん乳、はちみつ、くるみ、オレンジ砂糖漬（オレンジピール、砂糖、洋酒、水あめ）、チョコレート（砂糖、カカオマス、ココアバター）、カカオパウダー、ゲル化剤（ペクチン）、乳化剤、香料、（原材料の一部に大豆を含む）
栄養成分（100g 当り）	エネルギー：328 kcal たんぱく質：3.3g 脂質：20.4g 炭水化物：33.4g 食塩相当量：0.07g ◎この表示値は目安です。
内容量	140g
賞味期限	180 日
保存方法	直射日光を避け常温で保存
価格	1,296 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	発売中
商品特徴	ブラックチョコレートのほろ苦さと、オレンジピールの甘さや爽やかな酸味、クルミの食感が美味しいコンフィチュール。ビタースイートな大人の味わいです。 ※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	コンフィチュール キャラメルチョコアーモンド
名称	チョコレートジャム
原材料名	牛乳、チョコレート（砂糖、ココアバター、全粉乳、脱脂粉乳、カカオマス、キャラメルパウダー（濃縮乳、加糖脱脂れん乳）、ホエイパウダー）、クリーム、砂糖、アーモンド、洋酒、ゲル化剤（ペクチン）、着色料（カラメル）、乳化剤、香料、（原材料の一部に大豆を含む）
栄養成分（100g 当り）	エネルギー：352 kcal たんぱく質：4.1 g 脂質：23.2g 炭水化物：33.0g 食塩相当量：0.11g ◎この表示値は目安です。
内容量	140g
賞味期限	180 日
保存方法	直射日光を避け常温で保存
価格	1,296 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	発売中
商品特徴	キャラメルの優しい香りと甘み、チョコレートのほろ苦さ、アーモンドの香ばしさを美味しくブレンド。パンやパンケーキはもちろん、アイスにかけても絶品です。 ※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。



セゾンファクトリーオススメ “冬のレシピ”

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。
そんな商品を使用した、冬にオススメのレシピをご紹介します。

【ピックアップ商品】



飲む生姜の力
265ml 1,080円 (税込)
高知県産大生姜を手搾りし、はちみつとレモン果汁だけで仕上げた、シンプルなドリンク。
しょうがの辛みが体の中にしみわたり、クセになる味わいです。
ロックはもちろんのこと、炭酸水で割ると辛味のきいたジンジャーエールに!!



まるやかで飲みやすい簡単生姜ドリンク♪

【アレンジレシピのご紹介】「ミルクときなこと飲む生姜」

材料 (1杯分)

牛乳：150ml、きな粉：大さじ1、
飲む生姜の力：小さじ1

作り方

- ① グラスに牛乳、きな粉、飲む生姜の力を注ぐ。
- ② ミルクフォーマーで30秒ほど混ぜて、完成!
※ミルクフォーマーがない場合は、混ぜるだけでOK!!



謹製ジャム あまおう®いちご
235g 1,080円 (税込)
福岡県産あまおう®いちごを100%使用。
いちご本来の甘酸っぱさとすっきりした甘み、果肉感を活かしたジャムに仕上げました。



アイスクリーム、クリームチーズと組み合わせるのもオススメです!

【アレンジレシピのご紹介】「やわらか苺クリーム大福」

材料 (2人分)

白玉粉：50g、砂糖：50g、水：90cc、
生クリーム：適量、謹製ジャム あまおう®いちご：適量

作り方

- ① 白玉粉、砂糖、水を耐熱ボールに入れ、だまがなくなるまで泡立て器で混ぜる。
- ② ①にラップをかけ、600wレンジで30秒加熱し、ヘラで混ぜる。これを3回繰り返す。
- ③ ②をヘラでひとまとめにする。
- ④ パットに片栗粉を敷き、平らにして冷ます。完全に冷めてから4~6等分にカットする。
- ⑤ カットした生地に生クリーム、謹製ジャム あまおう®いちごのせ、丸く包んで完成!



柚子茶
250g 1,296円 (税込)
香り立つゆずと、はちみつの優しい甘みが美味しい果実茶。
果汁とスライスを使用し、果皮のほろ苦さがプラスされた和の味が楽しめます。
お湯に溶いてホット柚子茶はもちろん、ジャムとしても使えます。また、炭酸で割って爽やかな柚子ソーダにしても!!



柚子が香る和風ケーキ

【アレンジレシピのご紹介】「柚子ヨーグルトチーズケーキ」

材料 (18cm型)

クリームチーズ：200g、ヨーグルト(無糖)：200g、
グラニュー糖：50g、卵：2個、柚子茶：大さじ4、
薄力粉：大さじ2、バター：少量

作り方

- ① オーブンを150℃の予熱で温めておく。
- ② 型にバターを塗って、クッキングシートを敷いておく。
- ③ クリームチーズを常温に戻し、柔らかくしておく。
柔らかくなったクリームチーズにヨーグルトをあわせる。
- ④ 卵は卵黄・卵白に分け、卵黄・グラニュー糖・薄力粉をあわせ、③の生地に合わせる。
- ⑤ 卵白は別に泡立て器で角が立つくらいまで泡立て、④の生地に泡をつぶさないようにあわせる。
- ⑥ ⑤が均一になったら、型に流し込む。
- ⑦ 天板にお湯をはり、型を入れ、150℃のオーブンで60分程焼く。竹串に生地がついてなければ完成!

■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 (2018 年 1 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/>