

2018年「母の日」は花束みたいな飲む酢を贈りませんか？ 口の中いっぱい香り豊かな花やハーブが香る！ セゾンファクトリー母の日限定ギフト 4月2日（月）新発売

・ローズ、ハイビスカス、レモングラスの3種類の飲む酢がセットになった
心まで華やぐ「香る飲む酢詰合せ」



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）は、5月13日（日）の母の日に向け、花束代わりのギフトとしてオススメしたい、母の日限定ギフトを4月2日（月）から、セゾンファクトリーWEBショップにて限定発売いたします。

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

・笑顔が花開く！！華やかな香りの「香る飲む酢詰合せ」

カーネーションを贈るのが主流だった母の日ですが、昨今はカーネーションに限らず様々な花やギフトを贈ることで、感謝の気持ちを表現するようになってきました。セゾンファクトリーでは、ギフト仕様のちょっと自慢したくなるようなこだわりの商品を数多く取り揃えています。そんなセゾンファクトリーの母の日限定ギフトは、まるで花束みたいに香り豊かな花やハーブを使用した3種類の飲む酢を詰合せにしました。その日の気分に合わせて贅沢な時間を楽しんでいただけるスペシャルなセットです。

- ・「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、デザートのアクセントにも！
- ・「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エキスをプラス。甘さを感じさせない、酸味を楽しむ飲む酢。カクテル風に楽しんではいかがでしょうか。
- ・「飲む酢 オレンジ+レモングラス」：やさしい酸味のオレンジにさわやかなレモングラスエキスをプラス。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にぜひ！

今、注目されている飲む酢。心まで華やぐような香りに包まれるセゾンファクトリーの母の日限定ギフトで感謝の気持ちを伝えたら、きっと笑顔が花開くことでしょう。

<商品概要>

商品名	香る飲む酢詰合せ
内容量	200ml×3本
賞味期限	180日
保存方法	直射日光を避け常温で保存
価格	3,780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	2018年4月2日(月) 発売予定
商品特徴	爽やかな香りとフルーツ感を楽しむ飲む酢3種詰合せ。 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。

【香る飲む酢 各種 概要】

商品名	飲む酢 薔薇花水+ライム
名称	清涼飲料水
原材料名	ぶどう濃縮果汁、ライム果汁、醸造酢、クランベリー濃縮果汁/ローズウォーター(バラ香料)、香料
栄養成分 (100g 当り)	エネルギー：166kcal たんぱく質：0.2g 脂質：0.1g 炭水化物：41.5g 食塩相当量：0.11g ◎推定値
商品特徴	高貴なローズの香りですっきりとしたライム果汁をブレンドすることで、ライムの酸味と香りでさわやかに飲みやすく仕上げた飲む酢。 水はもちろん、炭酸水やお酒で割ったり、デザートのアクセントに加えたりすることでより贅沢感を味わっていただけます。



※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	飲む酢 柘榴+ハイビスカス
名称	4倍希釈時41%ざくろ果汁入り飲料
原材料名	ざくろ、はちみつ、米黒酢、ハイビスカスエキス/香料
栄養成分 (100g 当り)	エネルギー：194kcal たんぱく質：0.6g 脂質：0.0g 炭水化物：53.2g 食塩相当量：0.02g ◎推定値
商品特徴	酸味がおいしいザクろにマイルドな香りと酸味のハイビスカスエキスをプラスした、甘さを感じさせない、酸味を楽しむ飲む酢。 水で割っていただくのはもちろん、炭酸やお酒で割ってちょっとおしゃれなカクテル風に楽しんではいかがでしょうか。



※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	飲む酢 オレンジ+レモングラス
名称	3倍希釈時45%混合果汁入り飲料
原材料名	果実(オレンジ、みかん)、はちみつ、米黒酢、レモングラスエキス/香料
栄養成分 (100g 当り)	エネルギー：130kcal たんぱく質：1.0g 脂質：0.1g 炭水化物：33.7g 食塩相当量：0.01g ◎推定値
商品特徴	やさしい酸味のオレンジにさわやかなレモングラスエキスをプラス。 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。 水はもちろん、炭酸で割っていただくよりスッキリお飲みいただけます。



※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自慢の “新定番ドレッシング”新発売！！

【トマトドレッシング】

トマトの酸味が美味しいスッキリとした後味のドレッシングです。トマトベースににんじんのすりおろしを加え、マイルドな味わいに仕上げました。サラダはもちろん、焼いた鶏肉にたっぷりかけてチーズをトッピングすれば、簡単に洋風アレンジに。また、パスタに和えて冷製トマトパスタにするなど、アレンジが簡単でお料理の幅が広がる、便利な新ドレッシング。ご家庭の常備ドレッシングに、是非いかがでしょうか。

<商品アレンジイメージ>



【開発者のオススメポイント】

完熟トマトを使用して、トマトの酸味、香りをマイルドにするために数種類の野菜をブレンド。さっぱりとしたドレッシングに仕上げました。

野菜に野菜をかける、春野菜、夏野菜に美味しいトマトドレッシングです。

ぜひご期待ください！！

商品名	トマトドレッシング		
名称	乳化液状ドレッシング		
原材料名	トマト・ピューレーづけ、食用植物油脂、にんじん、りんご酢、砂糖、レモン果汁、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）、食塩、香辛料、酵母エキス/pH調整剤、増粘剤（キサンタン）		
栄養成分（100g 当り）	エネルギー：213kcal	たんぱく質：1.2g	脂質：19.1 g
	炭水化物：8.3g	食塩相当量：1.35g	◎推定値
内容量	180ml		
賞味期限	180 日		
保存方法	直射日光を避け常温で保存		
価格	480 円（税抜）		
販売先	全国のセゾンファクトリー取り扱い店舗		
	※直営店での取り扱いはありません		
発売日	好評発売中		



※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。

【アレンジレシピのご紹介】「トマトとチキンライスのチーズ焼き」

材料（2 人分）

トマト：2 個、鶏肉もも：50g、ごはん：200g、
トマトドレッシング：大さじ 3、とろけるチーズ：2 枚、
※お好みで 塩・こしょう

作り方

- ① トマトは中をくり抜いておく。
- ② 鶏肉は小さくカットし、フライパンで炒める。
- ③ 炒めた鶏肉にごはんを入れ、トマトドレッシングを合わせる。
- ④ トマトの中に③をつめ、とろけるチーズをのせ オーブントースターで焦げ目がつくまで焼けば、完成！



オシャレなメニューが簡単に作れます！！

■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 (2018 年 3 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

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/>