

**食卓にもハッピーハロウィン！**  
**こだわり素材をハロウィン仕様のキュートな瓶に詰め込んだ**  
**セゾンファクトリーのハロウィン限定商品**  
**9月24日(月)から順次、新発売**

- ・デザート感覚でそのままでも味わえる「かぼちゃのコンフィチュール」
- ・こだわりの濃厚ミルクたっぷり「白いミルクのコンフィチュール」
- ・ピンクの見た目に心も踊る「飲む酢 ピーチ・ラズベリー」



素材にこだわったものづくりを続けて創業30周年を迎えた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、年々盛り上がりを見せるハロウィンシーズンに向けて、ハロウィン限定商品3種類を、9月24日(月)から順次、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ショップにて新発売いたします。（WEBショップ <https://www.saisonfactory.co.jp/shop/>）

近年、日本ではバレンタイン以上に盛り上がりを見せるハロウィン。もともとは秋の収穫を祝い行われていた行事です。素材そのもののおいしさを大切にしてきたセゾンファクトリーは、素材の収穫に常に感謝を持って商品づくりを行っています。そんなセゾンファクトリーのハロウィン限定商品は、素材の厳選はもちろん、こだわりのガラス瓶にジャック・オー・ランタンやおぼけの顔をあしらったキュートなもので、つい誰かに自慢したくなってしまおうようなプレゼントにもピッタリの限定商品です。

**・デザート感覚でそのままでも味わえる「かぼちゃのコンフィチュール」**

角切り食感を残したかぼちゃを使用し、ハロウィン仕様のラベルがかわいいコンフィチュール。パンに塗っても、デザート感覚でそのままでもお召し上がりいただけます。また、パイ生地に挟んでパンプキンパイなどのお菓子作りやデザートのトッピングにもオススメです。

**・こだわりの濃厚ミルクたっぷり「白いミルクのコンフィチュール」**

山形県産放牧牛乳と北海道産クリームを使用した、濃厚ミルクのコンフィチュール。ミルク特有の白さを活かすため、焦がさないように職人がじっくり丁寧に煮詰めました。濃厚なミルクの甘さとコクを存分に味わっていただけます。やさしいミルクの風味をふわふわのパンにたっぷり塗ってお楽しみください。

**・ピンクの見た目に心も踊る「飲む酢 ピーチ・ラズベリー」**

甘い香りの桃と高貴な香りできわやかな酸味のラズベリーを使用した飲む酢。甘酸っぱい中に濃厚な果実の味が楽しめるハロウィン限定ラベルのお酢のドリンクです。

## <商品概要>

商品名	かぼちゃのコンフィチュール		
名称	かぼちゃジャム		
原材料名	かぼちゃ、砂糖、牛乳、はちみつ、クリーム、卵白（鶏卵を含む）、寒天、食塩、シナモンパウダー、トレハロース、ゲル化剤（加工でん粉、カラギーナン）		
栄養成分（100g 当り）	エネルギー：156kcal 炭水化物：35.2 g	たんぱく質：1.5g 食塩相当量：0.11g	脂質：1.5 g ◎推定値
内容量	135g		
賞味期限	120 日		
保存方法	直射日光を避け常温で保存		
価格	1,026 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 10 月 6 日（土） 発売予定		
商品特徴	角切りかぼちゃを使用し食感を残した、ハロウィン仕様のラベルがかわいいコンフィチュール。そのままでも、パンに塗ったり、お菓子にアレンジしても◎		



※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	白いミルクのコンフィチュール		
名称	ミルクジャム		
原材料名	牛乳、クリーム、乳等を主要原料とする食品（脱脂濃縮乳、クリーム）、還元麦芽糖水あめ、砂糖、加糖れん乳、トレハロース、ゲル化剤（ペクチン）		
栄養成分（100g 当り）	エネルギー：227 kcal 炭水化物：28.9 g	たんぱく質：2.9g 食塩相当量：0.11g	脂質：12.4g ◎推定値
内容量	150g		
賞味期限	180 日		
保存方法	直射日光を避け常温で保存		
価格	1,080 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 10 月 6 日（土） 発売予定		
商品特徴	山形県産放牧牛乳と北海道産クリームを使用した、濃厚ミルクのコンフィチュール。ミルク特有の白さを活かすため、じっくり丁寧に煮詰めました。		



※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 ピーチ・ラズベリー		
名称	3 倍希釈時 35%混合果汁入り飲料		
原材料名	果実（もも、ラズベリー）、はちみつ、りんご酢、砂糖/酸化防止剤（ビタミン C）		
栄養成分（100g 当り）	エネルギー：123kcal 炭水化物：32.4g	たんぱく質：0.7g 食塩相当量：0.09g	脂質：0.1 g ◎推定値
内容量	200ml		
賞味期限	180 日		
保存方法	直射日光を避け常温で保存		
使用方法	3 倍希釈		
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	2018 年 9 月 24 日（月） 発売予定		
商品特徴	甘い香りの桃と高貴な香りですわやかな酸味のラズベリーを使用した飲む酢。甘酸っぱい中に濃厚な果実の味が楽しめるドリンクです。		



※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 10月の新商品

秋らしさを感じる10月。

セゾンファクトリーオススメの季節限定商品をご紹介します。

### ～ぶどう～



#### 謹製ジャム 山形・高島 ピオーネジャム

240g 1,296円(税込)

賞味期限 180日

10月6日(土)発売予定

当社がある高島町は、寒暖差ある自然豊かなところ。その高島町で育った粒の大きな果肉のピオーネを使用。

瑞々しい果汁と甘さが凝縮した肉厚な果肉をゴロツと残すことで、食べた瞬間に芳醇な香りが口いっぱいに広がります。皮も使用し、素材由来の天然の色と香りそのままに、手間暇かけたこだわりのジャムに仕上げました。



#### 熟 黒葡萄ジュース

500g 1,575円(税込)

賞味期限 365日

10月26日(金)発売予定

2種類のぶどうをオリジナルでブレンド。コク深い黒葡萄そのままの味わいを楽しめるジュースに仕上げました。熟成することでぶどうのカドがとれ、甘みが増し、よりコクのある黒葡萄果汁になります。

### ～大人気の「チョコいちご」が今年も期間限定で登場！！～



#### チョコいちご

100g 1,080円(税込)

賞味期限 180日

セゾンファクトリーWEB ショップにて予約受付中

いちごをフリーズドライ加工し、独自の製法でホワイトチョコをしみ込ませました。爽やかないちごの酸味と、クリーミーなホワイトチョコの甘さを併せ持つ新食感のスイーツは、病みつきになる美味しさと、毎年大人気！

※商品のラベルや価格、販売期間は変更になる場合がございます。

### 【ハロウィン簡単アレンジレシピ】「ハロウィン ミルクボールおばけ」

材料(10個分)

薄力粉：120g、ベーキングパウダー：小さじ1/2、牛乳：40g、卵：1個、

白いミルクのコンフィチュール：100～120g(お好みの甘さに合わせて)、

揚げ油：適宜

※チョコペンやケチャップなどお好みのデコレーション用材料をご用意ください。

作り方

- ① 薄力粉、ベーキングパウダーを合わせておく。
- ② ①に牛乳、卵を混ぜ合わせ、なめらかになってから、白いミルクのコンフィチュールを合わせる。
- ③ 160度に温めた油に、②生地をスプーンなどで丸くし、焦がさないように転がしながら揚げる。
- ④ 揚げ上がったミルクボールに目や口などデコレーションをすれば完成！

白いミルクのコンフィチュール使用



## ■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】 28 店舗 (2018 年 9 月現在)

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 東武百貨店船橋店 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 : <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: 金田一夏実、小野めぐみ

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/>