



セゾンファクトリー

セゾンファクトリーという社名には、季節・旬を活かす工場という想いが込められています。

山形県高島町より「おいしいものにこだわりたい」のテーマの元、日本全国・世界各国の厳選素材にこだわり、人の手で仕上げた商品をお届けして参ります。

おいしさはもちろん素材を最大限に生かし、ジャムやドレッシング、ドリンク、飲む酢などに仕上げております。素材の旨みたっぷりで、おいしくヘルシーな生活をサポートします！

発酵ジャンル
ジャム、ドレッシング、飲料

住所
山形県東置賜郡高島町大字元和田 1566

公式 HP
<http://www.saisonfactory.co.jp/>

問い合わせ
shopmaster@saisonfactory.co.jp

高島（山形県）



日本語

SAISON FACTORY

We named our company Saison Factory to emphasize its focus, that this factory features what is in season each season.

Under our vision, “determined to offer only the most delicious,” we carefully select ingredients from all over Japan and around the world, and present you the hand-finished products from Takahatacho, Yamagata. We make sure of tastiness and also feature the ingredient as much as possible as we make it into jams, dressings, drinks, and drinking vinegars. They’re full of the flavor of the ingredient, supporting delicious and healthy life!

Fermentation Category
Jams, Dressings, Drinks

Address
1566 Motowada, Takahata, Higashiokitama, Yamagata, Japan

Official Site
<http://www.saisonfactory.co.jp/>

Contact Us
shopmaster@saisonfactory.co.jp

English

SAISON FACTORY

Le nom de la société, « SAISON FACTORY », évoque l’importance qu’ accorde notre usine à l’ utilisation et à la mise en valeur des ingrédients de la saison.

Du bourg de Takahata, préfecture de Yamagata, et sous le thème du « souci des bonnes choses », nous vous offrons des produits fabriqués à la main avec des ingrédients du Japon et de partout à travers le monde, en apportant le plus grand soin à leur sélection.

Nos confitures, vinaigrettes, boissons — dont celles de vinaigre — et autres produits exploitent pleinement toute la saveur originale des ingrédients qui les composent. Nos délicieux produits vous aident aussi à rester en santé tout en goûtant aux plaisirs de la vie !

Fermentation Category
Confitures, Vinaigrettes, Boissons

Address
1566 Motowada, Takahata, Higashiokitama, Yamagata, Japan

Site officiel
<http://www.saisonfactory.co.jp/>

Demande de renseignements
shopmaster@saisonfactory.co.jp

Français



NPO法人

発酵文化推進機構

FERMENTATION-CULTURE PROMOTION AGENCY

日本の発酵文化を世界へ。
「セゾンファクトリー」は
発酵文化推進機構の協賛企業です。

発酵文化推進機構とは

日本人は、古来より発酵技術を利用して、食品の長期保存や栄養増進を図ってきました。発酵技術の利用は、発酵食品の文化として、日本に根付いています。

現在、発酵技術は、さまざまな分野で活用できる技術として注目を集めています。

NPO 法人 発酵文化推進機構は、発酵文化の推進ならびにその技術の普及を通して、食品、医薬品、化学製品、再生エネルギー等の分野の、より健全な発展に資することを目的としています。



NPO法人 発酵文化推進機構

<http://hakkou-bunka.jp>

日本語



Japanese fermentation culture to the world.
“SAISON FACTORY” is
the supporting member of
Fermentation-culture Promotion Agency.

About Fermentation-culture Promotion Agency

The Japanese people have, since ancient times, used fermentation techniques to elongate the shelf life and enhance the nutritional value of their food. The use of such techniques are embedded into the Japanese culture as a culture of fermented food.

Today, fermentation techniques are drawing attention as a technology that can be applied in many fields.

Fermentation-culture Promotion Agency is a registered non-profit organization with the goal of contributing to the healthier development of fields such as food, medicine, chemical products, and renewable energy by promoting the culture of fermentation and disseminating related technologies.



Fermentation-culture Promotion Agency

<http://fermentation-products.com>

English



Transmettre au monde entier
la culture japonaise de la fermentation.
Le symbole « SAISON FACTORY » indique
les partenaires de l' Agence de promotion
de la culture de la fermentation.

L' Agence de promotion de la culture de la fermentation

Les Japonais exploitent les techniques de fermentation depuis les temps anciens pour conserver longtemps les aliments et hausser leur valeur nutritive. Les techniques de fermentation sont donc bien enracinées au Japon et y forment une véritable culture des produits alimentaires fermentés.

De plus, elles suscitent aujourd' hui un grand intérêt en tant que techniques exploitables dans divers domaines.

L' Agence a pour objectifs de promouvoir la culture de la fermentation et de contribuer, par la diffusion des techniques, à un développement plus sain de secteurs tels que ceux des produits alimentaires, des médicaments, des produits chimiques et des énergies renouvelables.



Agence de promotion de la culture de la fermentation

<http://fermentation-products.com/fr>

Français