

一袋にバジルの葉 30 枚分！日本茶の製法をバジルに応用したパスタソース 「深蒸しバジルのパスタソース」

ご好評を受け、EC サイトにて 6 月 13 日より 800 セット限定で再販売

ハウス食品株式会社は、**1袋にバジルの葉30枚分を使用し、日本茶の製法で丁寧に仕上げた「深蒸しバジルのパスタソース」**を、ハウス食品ECサイトevery HOUSEにて**6月13日より800セット限定で発売**します。本製品は、株式会社マクアケが運営するアタラシイものや体験の応援購入サービス「Makuake」にて2022年6月に限定販売を行い、好評を頂いたことから今回再発売することとなりました。

「忙しくありきたりと思える日常に、自分なりの心地よさを見つけてほしい。ちょっと贅沢をして自分を喜ばせてあげてほしい。」そんな思いを込めて、手間と時間をかけて丁寧に作りました。バジルそのもののおいしさを楽しめるシンプルで深い味わいが特徴のパスタソースです。内容量は2食入り14.6g（7.3g×2）、オープン価格（税別参考小売価格1,000円）。

※every HOUSE「深蒸しバジルのパスタソース」販売サイト（6月13日公開予定）

URL：https://www.every-house.jp/fukamushibasil/?wh=link_fukamushibasil2406_1



※画像左：調理例 ※画像右：製品パッケージと「深蒸しバジルのパスタソース」1食分

■『深蒸しバジル』とは

日本茶の製法を取り入れ「蒸す」・「揉みながら乾燥する」という加工を行ったハウス食品オリジナルのドライバジルです。試行錯誤の末、**バジルの香り高さ、使い勝手のよさ、そして深い旨味をもつ、新感覚のドライバジル**を作り上げることができました。

日本茶の作り方と同じように「蒸す」「揉む」ことで、バジルの色あいが維持され、旨味成分が抽出されやすくなり、バジルの甘い香りも引き立ちます。

■「深蒸しバジルのパスタソース」について

「深蒸しバジルのパスタソース」は、バジル自体の旨味を引き出した、**バジルを思う存分味わい尽くすパスタソースの素**です。本製品とオリーブオイル、パスタの茹で汁を加えて作ったソースを、茹でたパスタに和えるだけで、バジルの香りとおいしさの詰まった一皿を手軽に作ることができます。

【製品特徴】

- (1) 日本茶の製法で引き出した**“甘い香りと深い旨味”**の『深蒸しバジル』を採用
- (2) 1食分に**“バジルの葉30枚分”**のおいしさが詰まったパスタソースの素



※画像：イメージ

■ 開発ストーリー

手軽に生のバジルのおいしさを味わっていただくことはできないか？ 試行錯誤の日々。

生のバジルは、バジル自身が主役になれるくらいとてもおいしいハーブですが、そのすばらしい香り、味わいは長持ちしません。一方で乾燥させたドライバジルは保存ができて、いつでも使えて便利ですが、残念ながら生のバジルのような香り高さはありません。「生のバジルのおいしさとドライバジルの便利さを両立することができないか？」「自宅での日々の食事の中で生のバジルの香り、おいしさを手軽に味わっていただくことはできないか？」と、長年試行錯誤し検討してきました。

日本茶製法とバジルの出会い。ターニングポイントは“一杯のハーブティー”。

答えにたどり着くためのヒントをくれたのは、市場調査 & 試食にでかけた際に立ち寄ったお店で飲んだ“一杯のハーブティー”。「バジルもハーブの一種。そういえば、煎茶はお茶の香り高い特徴を持ちつつ、保存がきく。この考えはバジルに応用できるかも！」そこからバジルの加工に「日本茶」の製法を取り入れる試みがスタートしました。

日本茶はどうやって香り高いおいしさを引き出しているのか？を徹底的に研究

そこで、実際に京都に足を運んで手揉み茶づくりを体験し、静岡のお茶工場で日本茶の製造工程について学びました。合わせて、深蒸し茶で有名な掛川市の日本茶メーカーと共同で、日本茶製法をバジルに応用する研究を開始。研究を進める中で、日本茶製法の「蒸す」「揉みながら乾燥する」という工程をバジルにも応用することで、香りを保ちながら特有の深い旨味を引き出したドライバジルを作ることができました。様々なハーブの中でも、特にバジルは日本茶製法との相性が抜群であったことから、甘い香りと深い旨味を特徴とする『深蒸しバジル』が完成。製品化への検討を開始しました。

『深蒸しバジル』をパスタソースに活用、製品化へ。

『深蒸しバジル』の活用にあたり、50種類以上のメニューを検討し、試作回数は100回を超えました。まずはこの『深蒸しバジル』の風味を知ってほしいという思いから、バジルを主役としたパスタソースを発売することにしました。

「深蒸しバジルのパスタソース」は、『深蒸しバジル』に塩・ガーリック・アーモンド、そして少量のスパイスを加えてベースの味を調えているだけです。日本茶の製法で丁寧に仕上げ、バジル自体の旨味を引き出していますので、それだけでとてもおいしく召し上がっていただけます。



画像：イメージ

■ 担当者のコメント

本製品のコンセプトは「丁寧に暮らしにフィットしたシンプルなおいしさ」です。忙しくありきたりな日常に、自分なりの心地よさを見つけてほしい。ちょっと贅沢をして自分を喜ばせてあげてほしい。スパイスとハーブで食事と丁寧に向き合い、そのひとときをゆっくり楽しんでほしい。そんな想いを込めて作っています。

本製品を通じて、ほっとするひとときを提供できれば嬉しいです。

■ 製品概要

- 製品名：「深蒸しバジルのパスタソース」
- 内容量：14.6g（7.3g×2）
- 価格：オープン価格（税別参考小売価格 1,000 円）
- 発売日：2024 年 6 月 13 日
- チャンネル：ハウス食品 EC サイト every HOUSE
- ・「深蒸しバジルのパスタソース」販売サイト（6月13日公開予定）

URL: https://www.every-house.jp/fukamushibasil/?wh=link_fukamushibasil2406_1