

一袋にバジルの葉 40 枚分！日本茶の製法で生まれたバジルのおいしさ

「深蒸しバジルのパスタソース」

6月1日より Makuake にて限定販売

ハウス食品株式会社（本社：東京都千代田区）は、株式会社マクアケ（本社：東京都渋谷区）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、**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」の限定販売（100セット）を6月1日より開始**いたします。

「蒸す」・「揉みながら乾燥する」という日本茶の製法で作られる『深蒸しバジル』を使用した、バジルの香りと深い旨味が楽しめる「パスタソースの素」をお届けします。



※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（製品は1食分ずつ小袋に入っており計3食入り）

■『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、**生バジルの香り高さ、ドライバジルの使い勝手のよさ、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。

「蒸す」ことによってバジルの色あいの維持と、バジルの甘い香りを引き立たせています。また「揉みながら乾燥する」工程では、バジルの組織を適度に壊し、日本茶の旨味成分と同じグルタミン酸を抽出しやすくしています。また乾燥の際の熱が加わることによって旨味の増強を図っています。

■「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やすくパスタソースの素**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40枚分”**のおいしさが詰まったパスタソースの素が誕生！

【応援購入方法】 マクアケにて、限定100セットをご提供します。

- | | |
|---|----------|
| ・1,100円（税込み）の応援購入・・・「深蒸しバジルのパスタソース（3食入り）」× 1点 | ・・・70セット |
| ・3,000円（税込み）の応援購入・・・「深蒸しバジルのパスタソース（3食入り）」× 3点 | ・・・20セット |
| ・4,500円（税込み）の応援購入・・・「深蒸しバジルのパスタソース（3食入り）」× 5点 | ・・・10セット |

※詳細は、以下のプロジェクト紹介ページをご覧ください。

「深蒸しバジルのパスタソース」プロジェクトページURL：<https://www.makuake.com/project/house-pasta/>



■ 開発ストーリー

生のバジルは、バジル自身が主役にもなれるとてもおいしいハーブです。しかし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、残念ながら生バジルのような香り高さはありません。「**生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？**」「**普段の生活の中でも簡単に使えて、かつバジルの本当のおいしさを味わっていただくことはできないか？**」これは私たちの長年のテーマでした。

それを実現させたのは「日本茶」の製法です。日本茶製法の「蒸す」「揉みながら乾燥する」という工程を行うことでバジルの香りを保ちながら、特有の深い旨味を引き出すことができたのです。他のハーブでも色々試してみましたが、中でも**バジルは日本茶の製法との相性は抜群！甘い香りと深い旨味を特徴とする『深蒸しバジル』**が誕生しました。

パスタソースへの活用では、**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想いからバジルを主役としたパスタソースを選びました。

1食分はほんの小さな一袋ですが、これに**バジルの葉40枚分のおいしさ**がつまっています。一概にはいえませんが、ジェノベーゼで使用するバジルの葉1人分はおよそ5~15枚といったところです。この製品がいかにバジルのおいしさにこだわっているか、イメージしていただけるのではないかと思います。

「深蒸しバジルのパスタソース」は、『深蒸しバジル』以外、ベースの味としての**塩・ガーリック・アーモンド、そして少量のスパイスで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。ぜひこのシンプルなバジルのおいしさを楽しんでいただきたいです。



着想のきっかけは、市場調査&試食に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”でした。「バジルもハーブの一種、バジルのお茶ができれば面白いかも、そういえば煎茶はお茶の香り高い特徴もちつつ保存がさく、この考えはバジルに应用できるかも！」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。実際に京都や静岡に行き、お茶作りを体験したり、お茶工場を見学しました。お茶の素晴らしい風味がどう形成されていくのか、またお茶作りの丁寧さ・こだわりに触れたことは、この後の開発に非常に影響を与えました。

【地元宮崎の食材にこだわった レストラン燠火kawaguchi.&pilaw.& 川口シェフも絶賛！】

<コメント>

レシピ通りに作れば間違いなくおいしい。簡単にプロの味ができる。乾燥粉末の感じも口に残らず、ジェノバソースに大変近い感じがします。

私は昔懐かしい昔ながらのバジリコスパゲッティが大好きなので、このパスタスパイスは、“**ジェノベーゼとバジリコの良いとこどり**”だと思います。

パスタとじゃがいもを一緒に茹で、仕上げにパルミジャーノでイタリア風に、また刻んだ大葉と一緒に和えれば日本独自のバジリコになります。

川口雅由 氏

地元宮崎の食材と薪火を軸にしたレストラン「燠火kawaguchi.&pilaw.&」のオーナーシェフ。クルーズトレイン「ななつ星in九州」で腕を振るうなど、幅広く活躍。「ななつ星in九州」のディナーメニューの1品として「煎茶蒸しもの」を取り入れるなど、「煎茶」に対する造詣も深い。



■ 応援購入サービス「Makuake」で、100セット限定提供が実現

『深蒸しバジル』は、**1日かけて作れる量がわずか300g**と、あまりにも手間のかかる製法で作っているため、今回は限定100セットでのご提供となります。この度、アタラシイものや体験の応援購入サービス「Makuake」に協力いただき、限定販売という形で、世に送り出すことができました。限られた数ではありますが、ご支援いただいた方にぜひ味わっていただければと思います。

日本茶を作るように、丁寧に、そしてこだわって作った「深蒸しバジルのパスタソース」。日々の「おうち時間」が、この『深蒸しバジル』の香りとおいしさで、より一層味わい深い、素敵な時間になるお手伝いできればと思っています。