

ハウス食品×ファンケル 初の共同開発製品！

**日本茶製法をバジルに応用したハウス食品の独自素材“深蒸しバジル”で
国産ケールをおいしく楽しめる**

「深蒸しバジルとケールのパスタソース」

ファンケルオンライン、ファンケル直営レストラン「FANCL BROWN RICE MEALS」にて、2025 年 10 月 15 日（水）より 1000 袋限定発売

ハウス食品株式会社は、株式会社ファンケルと共同で開発した「深蒸しバジルとケールのパスタソース」を、2025年10月15日（水）よりファンケルECサイト（ファンケルオンライン）及びファンケル直営レストラン「FANCL BROWN RICE MEALS」にて1000袋限定で発売いたします。内容量は17.4g(8.7g×2)、価格は1,300円（税込）。

・ファンケルオンライン（10月15日更新予定）

<https://www.fancl.co.jp/>



調理例

【製品特徴】

日本茶の製法を活用した“深蒸しバジル”だからこそ表現できるバジルの旨み豊かな味わいと、ファンケルの国産ケールの甘みや旨みを存分に味わえる粉末パスタソースです。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、バジルやケール本来のおいしさを手軽に楽しめます。ちょっと贅沢な食事を簡単に楽しみたい週末にぜひ味わっていただきたいです。



【ハウス食品の独自素材“深蒸しバジル”とは】

バジルの加工に「蒸す」・「揉みながら乾燥する」といった日本茶の製法を取り入れることで、生のバジルのような香り高さや深い旨みと、ドライバジルの便利さの両立を実現した、ハウス食品オリジナルのドライバジルです。通常のドライバジルよりもバジル本来の色あいや甘い香り、特有の深い旨みを引き出すことができます。



【共同開発のきっかけ・工夫】

ハウス食品は、「スパイス・ハーブの新しいおいしさや価値を届ける」ことを目的とし、2018年に開発したバジル本来のおいさと手軽さを両立したハウス食品オリジナルのドライバジル“深蒸しバジル”の可能性を模索しておりました。また、ファンケルは、2000年に販売開始した国産ケールを100%使用した青汁事業などで、お客様の健康に寄り添い、野菜不足等をサポートしておりました。「両社の持つ素材を生かし、お客様においしく健康的な食生活を届けていきたい」という想いから、初めての共同開発製品として、ファンケルの主力素材である国産ケールを使用したグルテンフリーのパスタソースの開発に着手しました。

共同開発にあたり、ファンケルの皆様から「スパイス・ハーブの力で、ケール本来のおいしさを感じられるパスタソースにしてほしい」と依頼いただき、ケールの青臭さを低減しつつ、旨みを最大限引き出すことに特にこだわりました。

“深蒸しバジル”の香り高さと深い旨みを前に立たせながら、アーモンドパウダーの香ばしい風味や甘みでケールの青臭さを低減しております。さらに、オールスパイスやナツメグ、クローブ、カルダモンなどのスパイスを組み合わせることで旨みを引き出し、“深蒸しバジル”とケール、両方の素材のおいしさを味わえるパスタソースに仕上げることができました。

ファンケルの皆様にハウス食品開発研究所へお越しいただき、開発段階の製品を試食いただいた際には、「ケールがうまくとまっていて、とてもおいしい！」と太鼓判をいただいた自信作です。

●ハウス食品担当者のコメント

ハウス食品株式会社 開発研究所

スパイスマスター 齊野 和美

スパイス・ハーブをより日常に感じていただきたい、また、スパイス・ハーブでもっとわくわくしていただきたいとの願いから開発をスタートした深蒸しバジル。素材のおいしさを大切にしたいとの同じ想いをお持ちのファンケル様のケール青汁との組み合わせに、私自身もわくわくしながら開発させていただきました。両素材のおいしさを生かしきるために、これまでのスパイス開発技術の知見も参考に試作を繰り返し、深蒸しバジルとケールが出会ったからこそそのおいしさを創り上げることができました。これまでのジェノベーゼとは一味違うおいしさで、ほっとできるひとときをお届けできたらと思います。



●ファンケル担当者のコメント

株式会社ファンケル マーケティング戦略統括オフィス 健康食品事業本部

クロスブランド フードテックグループ

管理栄養士 鈴木友梨

ファンケルでは、青汁という製品を通じて長年ケールと向き合ってまいりましたが、契約農家さんが大切に育てたケール本来のおいしさも、どこかでお伝えすることができないものか、思案しておりました。そんな中、ハウス食品の皆様と想いが重なり、深蒸しバジルという魅力的な素材と、ハウス食品研究員の皆様の技術力で、ケール本来の甘みやコクを活かした製品が完成しました。本製品を通して、食を楽しみ、心が豊かになるような新しい「ファンケルのおいしい体験」をお届けできたらと思っています。



【アレンジレシピについて】

本製品は粉末タイプのパスタソースなので、様々なアレンジに活用いただけます。バターと混ぜてハーブバターに、オリーブオイルと混ぜてお肉やお魚料理のソースに、ごはんと混ぜてリゾットにと、お好みのアレンジをお楽しみください。



調理例

【製品概要】

- 製品名：「深蒸しバジルとケールのパスタソース」
 - 内容量：17.4g(8.7g×2)
 - 価格：1,300円（税込）
 - 発売日：2025年10月15日
 - 発売チャネル：ファンケルECサイト（ファンケルオンライン）
ファンケル直営レストラン「FANCL BROWN RICE MEALS」
- ・ファンケルオンライン（10月15日更新予定）
<https://www.fancl.co.jp/>