

**1袋にバジルの葉約50枚分！日本茶製法をバジルに応用した、
生・乾燥バジルの良いとこ取りなハウス食品の独自素材「深蒸しバジル」を使用
「深蒸しバジル」＜クラフト調味料＞・＜バジルパウダー＞
2025年11月10日（月）より、数量限定発売**

ハウス食品株式会社は、日本茶の製法を応用した独自のハーブ加工技術でバジル本来の旨みを引き出して作り上げた、「深蒸しバジル」＜クラフト調味料＞と「深蒸しバジル」＜バジルパウダー＞を、2025年11月10日（月）からECサイト及び一部量販店で数量限定発売します。

「深蒸しバジル」は、生バジルのおいしさと乾燥バジルの便利さを兼ね備えた、色鮮やかで旨みがぎゅっと詰まった新しい乾燥バジルです。過去には、2022年・2024年に「深蒸しバジルのパスタソース」として限定発売し大変ご好評をいただいております。今回は、混ぜるだけでおいしい一品ができる＜クラフト調味料＞と、料理の仕上げに彩りを加えられる＜バジルパウダー＞の2形態で展開。＜クラフト調味料＞・＜バジルパウダー＞共に、1袋にバジルの葉約50枚分を使用しており、「深蒸しバジル」のおいしさを存分にお楽しみいただけます。内容量は、＜クラフト調味料＞が14.4g、＜バジルパウダー＞が3.0g。共にオープン価格（税別参考小売価格850円）。



■ 日本茶製法をヒントにした「旨みぎゅっと深蒸し製法」で生まれる深い色、旨み、香り

「深蒸しバジル」は、「蒸す」「揉む」「乾燥させる」という日本茶の製法をヒントに考案した独自製法「旨みぎゅっと深蒸し製法」で仕上げた乾燥バジルです。この製法により、従来の乾燥バジルでは味わえない3つの特徴が生まれます。

- (1) **鮮やかな深緑色** バジルは、傷みやすく、色が変わりやすいハーブです。そのため、収穫後に手早く葉を蒸すことで、鮮やかな色味を保持しています。
- (2) **バジルの葉由来の旨み** バジルの葉を揉みながら乾燥させることで、昆布に多いグルタミン酸や、干し椎茸に多いグアニル酸等の旨み成分が作られます。この成分が料理に深く上品な味わいを与えます。
- (3) **まろやかで奥深い甘い香り** 生バジルの爽やかな香りに加えて、日本茶のような香ばしい香りをあわせ持つのが特徴です。様々な素材に馴染む香りなので、洋食だけでなく、和食とも相性が抜群です。



■ 開発ストーリー

① 「生バジルのおいしさと乾燥バジルの便利さを両立した新しいバジルを作りたい」という想いからスタート

生バジルは香り豊かで主役級になれるおいしさですが、長持ちしないことが課題です。一方、乾燥バジルは保存できて使い勝手は良いですが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乾燥バジルの便利さを両立した新しいバジルを作れないか、という想いから開発が始まりました。そして、**その解決のヒントになったのが日本茶の製法**でした。日本茶は茶葉の香り高い特徴を維持しつつ、保存が効くという利点を合わせ持ちます。そこで**深蒸し茶で有名な静岡の日本茶メーカーと日本茶の製法をバジルに応用する研究を開始**。日本茶の「蒸す」「揉む」「乾燥させる」という工程をバジルにも応用することで、甘い香りと深い旨みの特徴とする新しいバジル「深蒸しバジル」を完成させました（特許第7616828号）。また、「深蒸しバジル」は、生バジルや乾燥バジルと比較してグルタミン酸やグアニル酸などの旨み成分が多く含まれていることも大きな特徴の一つです。

② 第一弾製品「深蒸しバジルのパスタソース」から、よりアレンジが効くクラフト調味料・パウダー形態に進化

「深蒸しバジル」を使用した第一弾製品として、パスタソースを2022年・2024年に数量限定で販売しました。お客様からは「香りが良い」「手作りのような味がする」と好評を頂いた一方、「自分でアレンジをしたい」「パスタ以外のメニューでも楽しみたい」という声も頂いたため、この度パスタ以外のメニューにも活用いただける汎用調味料としてリニューアルしました。**ひと手間加えた、こだわりの調味料という意味を込めて＜クラフト調味料＞と命名**し、「深蒸しバジル」にアーモンドパウダー、塩、スパイス、オニオン原料を加えただけのシンプルな味付けで、バジル本来の旨みを楽しめる仕立てとなっています。また、「**深蒸しバジル**」そのものを**楽しめる＜バジルパウダー＞もご用意**。生バジルや乾燥バジルの代替としてピザやパスタに使っていただけるだけでなく、甘いバジルの香りを生かしてミルクティーやお菓子づくりにも活用いただける汎用性の高い逸品です。

③ ちょっと贅沢な晩酌やホームパーティーの華やかな一品として

＜クラフト調味料＞は様々な調味料や素材と合わせることで、見映えのするソースや調理メニューを簡単に作ることができます。ちょっと贅沢な晩酌をする時のひと手間を加えたメニューに使ってみたり、ホームパーティーの料理に彩りを添えてみたりして、家族や友人との特別なひと時をお楽しみください。ブランドサイトでは、東京老舗グランメゾン「シェ・イノ」古賀純二総料理長考案のスペシャルレシピも掲載しています。

・「深蒸しバジル」ブランドサイト（11月10日公開予定）

URL: <https://housefoods.jp/products/special/fukamushibasil/>



【アレンジレシピ】

深蒸しバジルバターで味わう 豚肉のソテー

■ バジルの栽培から販売まで、各過程に付加価値を付けるバリューチェーン構築に挑戦！

ハウス食品グループではバジルの栽培にも挑戦しています。「深蒸しバジル」の加工に合う品種を選定し、バジルに適した温暖な鹿児島県での本格栽培に2025年から着手。柔らかい新芽を丁寧に手摘みし、新鮮なうちに加工を行い、＜クラフト調味料＞・＜バジルパウダー＞に使用しています。原材料の栽培・調達から製品の販売までハウス食品グループが携わり、各過程で付加価値を付け、一貫したバリューチェーンを構築することで、バジルのさらなる可能性を探索してまいります。



■ 製品概要

- 製品名／内容量：「深蒸しバジル」＜クラフト調味料＞／14.4g
「深蒸しバジル」＜バジルパウダー＞／3.0g
- 価格：オープン価格（税別参考小売価格 850 円）
- 発売日：2025 年 11 月 10 日（数量限定）
- 発売チャネル：EC サイト及び一部量販店
 - ・「深蒸しバジル」＜クラフト調味料＞ 販売サイト（11月10日公開予定）
URL： http://www.amazon.co.jp/dp/B0FVL58CYF/?ref_=HF_brandsite
 - ・「深蒸しバジル」＜バジルパウダー＞ 販売サイト（11月10日公開予定）
URL： http://www.amazon.co.jp/dp/B0FVL8RDN9/?ref_=HF_brandsite
- 「深蒸しバジル」ブランドサイト（11月10日公開予定）
URL: <https://housefoods.jp/products/special/fukamushibasil/>