

なにげない感動をずっと。

FANCL

News Release

2025年10月8日

ファンケル×ハウス食品 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む

2025年10月15日(水) 数量限定発売

「深蒸しバジルとケールのパスタソース」

株式会社ファンケルは10月15日(水)から、ハウス食品株式会社(以下ハウス食品)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」(1袋2食入り/1,300円<税込>)を、ファンケルオンラインとファンケル銀座スクエアB1Fにあるグルテンフリーの玄米イタリアンレストラン「FANCL BROWN RICE MEALS(以下BRM)」にて1,000袋限定で発売いたします。



※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」
- ◆ 発売日：2025年10月15日(水)
- ◆ 販売チャネル：ファンケルオンライン(ファンケルECサイト)、
ファンケル直営レストラン FANCL BROWN RICE MEALS(店頭)
- ◆ 内容量：17.4g(8.7g×2袋)
- ◆ 価格(税込)：1,300円

【製品特長】

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、当社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。

＜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。



【参考：本製品を使ったアレンジレシピ】

粉末タイプのパスタソースなので、アレンジ自在。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！お好みのアレンジに活用いただけます。



※調理例

【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。また当社は 2000 年に販売開始した国産ケールを 100%使用した青汁事業で、お客様の健康に寄り添い、野菜不足など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」という思いから、初めてのコラボ製品として、当社の国産ケールを使用したグルテンフリーのパスタソースを共同開発するに至りました。

共同開発にあたり、当社から「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」と依頼し、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。結果、“深蒸しバジル”の深い旨みと香り高さ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させています。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、ケールの旨みを引き出し、“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。

当社関係者がハウス食品開発研究所へ伺い、開発段階の製品を試食した際には、「ケールがうまくまとまっていて、とてもおいしい！」と感動した自信作です。

今回の製品は、粉末タイプのパスタソースで、調理方法は混ぜるだけ。手軽でありながらも、本格的な香りと旨みを楽しめるソースに仕上げました。ちょっと贅沢な食事を簡単に楽しみたい週末にぴったりの一品です。

●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同じ思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活かすために、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きましたが、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。



【参考情報】

■ファンケル「ケール青汁」について

契約農家で丁寧に栽培されたこだわりの国産ケールを 100%使用。毎日の食事で不足しがちなビタミンやミネラル、食物繊維など、ケールのさまざまな栄養を凝縮。化学農薬不使用で、冷凍・粉末タイプなどがあります。不足しがちな栄養を補い、野菜不足にも役立ちます。

◇URL : <https://www.fancl.co.jp/aojiru/index.html>



■「FANCL BROWN RICE MEALS」について

FANCL BROWN RICE MEALS はファンケル直営のレストランです。

からだのことを大切に想うと、自然で、やさしいものもいい、そんな想いから 2019 年に小麦粉を使用しないグルテンフリーの本格的な「玄米イタリアン」レストランを銀座にオープンしました。

自家製玄米生パスタやリゾットなどが人気メニュー。ヴィーガン・ベジタリアンメニューも対応しています。そのほかにも、ファンケルのケール青汁を使用したドリンクなどもあり、小麦アレルギーの方だけでなく、美容や健康意識の高い女性を中心に多くのお客様にご利用いただいております。2025年1月23日(木)に発表された『OZmall AWARDS 2025』では、グルメ部門の「おひとりさま予約数年間ランキング」において第2位、「首都圏ランチの予約数年間ランキング」においても第9位を獲得するなど人気のレストランです。



- ◆ 住所 : 〒104-0061 東京都中央区銀座 5-8-16 ファンケル 銀座スクエア B1F
- ◆ TEL : 03-3289-0721
- ◆ 営業時間 : ランチタイム 11:30~16:00、ティータイム 14:00~16:00、ディナータイム(平日)17:00~22:00、ディナータイム(土・日・祝)17:00~21:00
- ◆ 座席数 : 36 席(個室 1 室)
- ・公式 instagram : https://www.instagram.com/fancl_brm/
- ・公式ホームページ : <https://fancl-restaurant.jp/>
- ・公式 LINE : <https://page.line.me/?accountId=828eqpvq>

お客様からの製品に関するお問合せ先

ファンケル サプリメント相談室 ☎0120-750-210(料金無料・フリーダイヤル)
受付時間:朝 9 時~夕方 5 時

本件に関する報道関係者の皆様からのお問合せ先

株式会社ファンケル 広報部 TEL:045-226-1230 / <https://www.fancl.jp/>