



キューピーアヲルタニュース



No. 7

2023年1月20日

塩味を低減して風味をアップ。前菜から主菜まで、さらに使いやすく

“国産手摘みバジル”の風味がさらに豊かに 「Italiante バジルソース」をリニューアル

3月2日(木)から全国に出荷

キューピー株式会社

キューピー株式会社（本社：東京都渋谷区、代表取締役 社長執行役員：高宮 満、以下キューピー）は、かけるだけで本格的なバジル風味の料理が楽しめる

「Italiante バジルソース」をリニューアルします。塩味を抑えて風味豊かなバジルの香りをさらにアップさせ、カプレーゼやパスタ、肉・魚など、前菜から主食、主菜、副菜まで幅広く使えるよう、汎用性の向上を図ります。



塩味を低減してバジルの風味をさらにアップ。

いっそう使いやすく、広がるメニューの幅

「Italiante バジルソース」は、パスタはもちろん、カプレーゼやカルパッチョ、鶏肉を漬け込んでソテーしたバジルチキンなど、前菜から主菜まで、幅広く使用できる便利なソースです。今回、塩味の低減を図ると同時に、バジル本来の爽やかな風味を既存品の1.48倍に高めたことで（キューピー調べ／バジルの香り成分：相対値）、より幅広いメニューに使いやすい仕立てとなりました。2019年に使い切りタイプ（15g×2）の賞味期間を2カ月延長（12カ月→14カ月）したのに続き、今回、ボトルタイプの賞味期間を10カ月から12カ月へと、2カ月延長します。風味の改良のみならず、賞味期間の積極的な延長にも努め、食品ロスの削減につなげています。



④から、「トマトとアボカドのカプレーゼ」、「スモークサーモンのバジルクリームパスタ」、「シーフードバジルピザ」、「バジルチキン」、「鮭とブロッコリーのバジル炒め」

2節目以上の柔らかい新芽だけを使用。

国産バジルをスピーディーに加工して鮮度をキープ

「Italiante バジルソース」に使用するバジルは国産にこだわり、2節目以上の柔らかい新芽だけを使用しています（写真）。国内の契約農家が栽培するバジル畑から、50km圏内の工場ですぐにペースト状に加工したものが、「Italiante バジルソース」の原料となります。バジルの爽やかな風味と鮮やかな色合いは、国産バジルを丁寧に加工することで生まれるのです。



愛は食卓にある。kewpie

商品の概要は以下の通りです。

1. 商品名・内容量・価格・賞味期間

| ブランド | 商品名 | 内容量 | 参考小売価格 | 賞味期間 |
|-------|------------------|-------|----------------------|-------|
| キューピー | Italiante バジルソース | 150g | 税抜：500 円 税込：540 円 | 12 カ月 |
| | | 15g×2 | 税抜：140 円 税込：152 円 | 14 カ月 |

2. 出荷日

2023 年 3 月 2 日(木)から全国に出荷

3. 商品特徴

- ・バジルの爽やかな風味とパルミジャーノ・レッジャーノのコクを生かした、香り豊かなソースです。
- ・パスタはもちろん、前菜から肉・魚などの主菜まで幅広い料理に使い、手軽に本格的な味わいが楽しめます。
- ・使い勝手の良いボトルタイプ(150g)と、トライアルユーザー向けに、片手で簡単に使用できる使い切りのパキッテ※入り (15g×2)の2種類があります。

※ パキッテは、ソースなどの調味料を片手ですばやくかけられるポーション容器のこと。2019年、容器名をディスプレイパックからパキッテに変更しました。

4. 販売目標

5.5億円 (リニューアル2品／小売ベース／年間換算)

【「Italiante」シリーズ 全2種3品】



写真：⑥から、「バジルソース」ボトルタイプとパキッテ入り、「ガーリックソース」

Italiante バジルソース

2008 年の発売以来、かけるだけで手軽に本格的なバジル風味の料理が楽しめる便利なソースとして、根強く支持されています。15 年もの間、一貫して“国産手摘みバジル”にこだわり続けるとともに、継続した品位改良も進めてきました。これからも、汎用性の高い便利なソースとして、さまざまなメニュー提案を続けていきます。