



新芽から二節目までの柔らかい葉だけを手摘み

「Italiante バジルソース」「あえるパスタソース バジル」の原料

国産バジル、収穫始まる

山あいの大分県国見町が一大産地となるまでのストーリー

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、手摘みした国産バジルを原料に使い、「Italiante バジルソース※1」や「あえるパスタソース バジル※2」など、さまざまな商品を作っています。国産バジルの主要な産地である大分県国東（くにさき）市国見（くにみ）町では、6月中旬から露地栽培のバジルが収穫期を迎え、7月～8月の最盛期を経て、例年10月末頃まで収穫が行われます。収穫したバジルは、“畑の中にある工場”でサラダ油と塩だけを加えて、速やかにバジルペーストに加工され、キューピーのさまざまな商品の原料になります。鮮度を保ったまま加工されるため、バジルペーストの色・味・香りは、どれをとっても生のバジルを彷彿とさせる仕上がりです。6月半ば、今年もいよいよ、バジルの収穫期が始まります。

※1 [「キューピー Italiante バジルソース」特設サイト](#)参照

※2 [「キューピー あえるパスタソース バジル」商品情報サイト](#)参照

「良い商品は良い原料からしか生まれない」。そんなキューピーの“ものづくり”を支える、国産バジルの生産・加工現場の様子をレポートにまとめました。農業に有利とは言えない山あいの土地に、青々とした国産バジルが香るようになるまでのストーリーをぜひご覧ください。<https://prtimes.jp/story/detail/pb33ewCDpwb>

