

▶▶8ページより続く



生産者さん おじゃましてす

～ 兵庫県・MCC食品(株) ～

特集

料理人がつくったソースをめざした『兵庫県産バジル』のジェノベーゼソース



役員室 係長
小嶋 拓さん

イタリアジェノバ地方発祥の「ジェノベーゼソース」。最近よく見かける、バジルという野菜を使用した緑色のパスタソースです。作っているのは神戸市にある、主に業務用食品製造メーカーのMCC食品。一般的なジェノベーゼソースにはアメリカ産のバジルを使用していることが多い中、生協向けの「ジェノベーゼソース(兵庫県産バジル)」は地元の兵庫県のたつの市農協と連携した兵庫県産のバジルを使用しています。



約10年前、MCC食品の原料仕入れ担当だった私(小嶋さん)は、たつの市農協の前身である兵庫県“ささ宮農組合”を訪れました。まだその頃はバジルという野菜の認知は低かったのですが、「何とかソースに兵庫県産のバジルを使いたい」とお願いして、現在の“兵庫県産のバジル”栽培が始まりました。味・香り・緑色の濃いバジルに育てるため、ハウス栽培ではなく路地栽培にし、できるだけ軸を入れずに葉のみを使うために人の手で摘んでいます。害虫・雑草の管理や、伸びすぎないように一斉に摘むことが大変ですが、生産者の協力で濃いバジルが収穫されています。この兵庫県産のバジル約10gが商品1袋(70g)に入っていて、バジル感をしっかり味わえるジェノベーゼソースを味わってみたいと思います。



甲南工場
工場長
楠 和茂さん

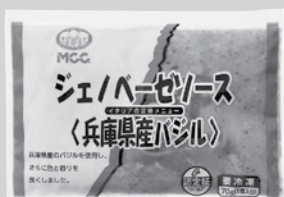
MCC食品では、“工場”ですが“厨房”のつもりで商品作りをしたいので、釜場(製造している作業場)で働く多くの社員が調理師などの公的免許を取得しています。生の原料の下処理から、加熱の時間と火力、材料を入れる順番と釜の温度、そのあとのなめらかにするための工程まで、家庭で作るのと同じ手順で調理をしているので本格的なソースになるんですよ。

利用された 組合員さんの声

バジルの風味もよく、
パスタ好きの夫も
これはおいしいと食
べてくれます。

冷凍で使い切れて
色が変わらなくて
おいしいんです。

このジェノベーゼソース本当に
おいしい。なかなかお店にも売っ
てないこのバジルの香りとニン
ニクの香りがめっちゃいい!



今回1袋
企画です

※お一人様
3点まで

お試し ジェノベーゼソース
(兵庫県産バジル) 冷凍

5月1回 70g 本体150円(税込162円)

バジルを入れた後に、釜の様子を確認しながらチーズを入れる(写真左)
生からすり潰したニンニクを、香り付けと旨みを残すため2段階で加えています(写真下)



パスタ以外にもいろいろ使えます

【材料】(1人前)
ジェノベーゼソース(1/3袋)
食パン(1枚) たまねぎ(20g)
ベーコン(15g) チーズ(15g)

【作り方】

- ① 解凍したジェノベーゼソースを食パンに塗る。
- ② ①の上に、スライスしたたまねぎ、ベーコン、チーズをトッピング。
- ③ オーブントースターで焼く。



MCC食品さんに
教えてもらいました

1袋で3人前
作れます