

兵庫県産バジルとして『ひょうご安心ブランド』を取得



兵庫県産・朝摘みバジルの香り & 濃厚な風味を食卓へ

＼ 冷凍で届きます！ /



“ハーブの王様”と呼ばれるバジル。『ジェノベーゼ』は、イタリア料理の伝統的なソースのひとつで鮮やかな緑とバジルの香りが特長です。エム・シーシー食品株式会社は、地元の株式会社ささ営農と連携し、最良のバジルをめざし『ひょうご安心ブランド』の認証を受けるまでに育てています。兵庫県産バジル・ジェノベーゼソースは、パスタだけでなく、肉・魚・野菜とも合い「本格的な味が手軽に楽しめる」「香りがいい」と好評です。

ロゴマークには3人のシェフが登場。左からイタリアのマリオさん、フランスのミッシェルさん、中国の周さんと愛称がある



「味の感動」を追求し103年 食文化を創造するスペシャリスト

世界の味を日本に広げたいとの思いで生まれた、エム・シーシー食品株式会社。レトルト食品や業務用ソース、缶詰などを手がける神戸の食品メーカーで、創業103周年を迎えます。「調合ではなく調理する」ことをモットーに素材の持ち味を引き出し、職人の技と最新の技術を融合させながら、商品を生み出します。



兵庫県たつの市・ささ営農さんと共に 愛され続ける“万能調理ソース”をめざします

私たち MCC とバジルとの関わりは30年以上で、もともとは米国産を使っていました。地元でより風味がよいバジルができないかと辿りついたのが、たつの市の『ささ営農』さんです。北に山地が広がり、南に瀬戸内海、揖保川が流れ、イタリアのジェノヴァ地域の気候にも似ています。地域と共につくった商品は海を渡り、ミラノ万国博覧会『食 EXPO』に出品。「とても繊細で香りが良い」との声をいただきました。本場で認められたことがうれしく、より良いソースづくりのはげみになっています。

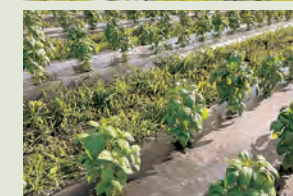
(エム・シーシー食品株式会社
岩本 浩平さん)



ジェノベーゼソースにチーズ投入。専門店の味を家庭で楽しめるように、手をかけて作ることにこだわります

兵庫県産バジルのこだわり

- 1. 露地栽培**
太陽の光をいっぱい浴びることで「強い風味」と「濃い緑色」のバジルを育てます。
- 2. 手摘み**
人の手で葉のみをていねいに摘むことで、フレッシュな風味を活かします。
- 3. 鮮度のこだわり**
バジルの香りが強い早朝より、手摘みしたばかりのバジルを畑の近くに造ったペースト加工場に持ち込み、摘みたての新鮮な香りを閉じ込めます。
- 4. 有機肥料**
化学肥料は使用せず、有機肥料のみ使っています。
- 5. 農薬は極限まで抑える**
兵庫県の認証食品制度『ひょうご安心ブランド』に基づき、安全性の高い防除薬剤のみ使用。除草剤は使わず、こまめな手入れを行っています。



自然の恵みと手仕事を支える 新鮮なジェノベーゼを味わってください

おかげさまでバジル栽培をはじめて20余年になりました。当時は手がける農家も少なく、MCCさんや地域が一丸となって栽培に挑戦することになりました。一時期はバジルが病気にかかり収穫できないこともありましたが、品種改良などを重ねてようやく安定供給ができるようになりました。栽培当初の中心だった女性部会の高齢化が進み、新たな担い手や外国人留学生も手摘みを行っています。
バジルは葉っぱの鮮度が命です。太陽が昇る前の5時から収穫をはじめ、近くの工場に運び、その日のうちにペースト、冷凍まで行います。新鮮な風味までお届けできるよう、地域みんなががんばっています。

(株式会社ささ営農・専務 竹北 貢さん)



編集後記

取材のときにたまごサラダにジェノベーゼソースを混ぜて、COOPのたこやきにのせて食べるアレンジレシピを教えてもらったで(^^) / おいしくてあっという間に全部食べてしまった…



● 表紙のレシピ ●

チキンとじゃがいもの ホットサラダ

ジェノベーゼソースで
和えるだけの
簡単ホットサラダです

材 料 (2～3人前)

- | | |
|------------------------|---------------------|
| 鶏もも肉 …… 1/2枚 | ● アボカド …… 1個 |
| 塩・コショウ …… 少々 | ● パプリカ(黄色) …… 1/2個 |
| ● サラダ油 …… 適量 | ● ブロッコリー …… 1/4株 |
| ● じゃがいも …… 中3個 (約250g) | ● プチトマト …… 6個 |
| | ● ジェノベーゼソース …… 1/2袋 |

作り方

- 鶏もも肉に塩・コショウをして10分置く。じゃがいもとアボカドは皮を剥き、1cm角に切る。ブロッコリーは小房に分け、パプリカは星形に抜く。
- 熱したフライパンにサラダ油をひき、①の鶏もも肉を皮面から両面をこんがり焼く。
- 耐熱ボウルに①のじゃがいも、ブロッコリー、パプリカを入れ、水大さじ1を加えてラップをし、電子レンジで600W6分加熱する。
- ③に一口大に切った②の鶏もも肉とアボカドを加え、ジェノベーゼソースで和える。
- ④をお皿に盛り付け、半分にしたプチトマトを飾る。

- 電子レンジにより加熱時間が違うので、様子をみながら加熱してください。
- 市販のローストチキンを使えば、鶏もも肉を焼かず作れます。
- 鶏もも肉の代わりに、ボイルした海老やフライパンで炒めた角切りベーコンを使ってもおいしいです。