

イタリア顔負け、山形県産バジルの新商品

セゾンファクトリー自社農園バジルを使った 「朝摘みバジルのジェノベーゼとパスタセット」 7月3日（金）よりWEB予約開始！



おいしいものにこだわったものづくりを行う株式会社セゾンファクトリー（本社：山形県東置賜郡高畠町、代表取締役：齋藤 雅一）は、自社栽培のバジルを使ったジェノベーゼパスタソースと、相性抜群の生パスタ麺をセットにした新商品「朝摘みバジルのジェノベーゼとパスタセット」を、7月3日（金）より、セゾンファクトリーWEBショップにて予約販売を開始いたします。まるでお店で食べるジェノベーゼパスタの本格的な味わいが、ご自宅で簡単に食べられます！

（WEBショップ：<https://www.saisonfactory.co.jp/shop/>）

セゾンファクトリーのバジルプロジェクトは、“地域に新たな特産品を”と考えた社員の思いがきっかけとなりはじまったプロジェクトです。当時、日本ではイタリア料理がブームとなり、その中でセゾンファクトリーは「バジル」に着目しました。“バジルは日本人にも親しまれる味になるに違いない”と考え、1997年より自社農園での栽培を開始。セゾンファクトリーの“おいしいものにこだわりたい”という信念のもと、素材のおいしさ、鮮度へのこだわりを追求した結果、自分たちで栽培、収穫し、加工する事にたどり着きました。栽培当初は苦労の連続でしたが、試行錯誤しながら、フレッシュでおいしいバジルを大切に育てています。種まきから収穫まで社員が心を込めて育て、大きく育ったバジルは朝早くに収穫し、その日のうちに商品に仕上げ、フレッシュな状態でお客様のもとへ出荷しています。

今年は約2000本の苗を畑へ定植しました。毎年新入社員が自社農園へ行き、定植作業を行います。現在、バジルの苗は30cmほどまでに成長しており、バジル収穫の最盛期までもう間もなくです！

今年も、セゾンファクトリーの社員が愛情をたっぷり注いで育てました。天候が不安な日もありますが、毎日バジルの成長を見守りながら収穫の日を心待ちにしています！



<商品概要>

商品名 朝摘みバジルのジェノベーゼとパスタセット
 内容量 ジェノベーゼペースト 45g×2 袋、
 パスタ 100g×2 袋、パルメザンチーズ 4g×2 袋

賞味期限 9 日

価格 1,836 円(税込)

販売先 セゾンファクトリーWEB SHOP

商品特徴 自宅で簡単に本格的なジェノベーゼパスタが作れるセット。
 パスタを茹で、ペーストを和えるだけで、まるでお店のパスタの味に！
 パスタは、ジェノベーゼペーストと相性ぴったりな生麺を選びました。
 セゾンファクトリーが自信をもっておすすめするジェノベーゼパスタセットです。
 自社農園で栽培した安心・安全なバジルで作るジェノベーゼのパスタで
 おいしいおうち時間を過ごしませんか？



<その他セゾンファクトリーバジル商品>

商品名 朝摘みバジルドレッシング

内容量 280ml

賞味期限 90 日

価格 843 円(税込)

販売先 セゾンファクトリー店舗及びセゾンファクトリーWEB SHOP、
 セゾンファクトリー商品取り扱いスーパーマーケット

商品特徴 収穫したてのバジルの香り、風味をそのまま味わって頂けるドレッシングです。トマトとモッツァ
 レラチーズのサラダや、白身魚のフライ、トマトの冷製パスタなどにお勧めです。



商品名 緑が香る 生バジルドレッシング

内容量 170ml

賞味期限 90 日

価格 1,080 円(税込)

販売先 セゾンファクトリー店舗及びセゾンファクトリーWEB SHOP

商品特徴 ジェノベーゼペーストをさっぱりとしたドレッシング風に仕上げました。隠し味にアンチョビが入って
 いており、バジルのコクをさらにひきたてます。



商品名 朝摘みバジル ジェノベーゼ

内容量 115g

賞味期限 60 日

価格 1,296 円(税込)

販売先 セゾンファクトリー店舗及びセゾンファクトリーWEB SHOP

商品特徴 収穫したてのバジルの香り、風味をそのまま味わって頂けるソースです。カリカリのトーストにたっ
 ぷり添えたり、パスタにあえてもおいしくお召し上がりいただけます。



※商品名、内容量、パッケージデザイン、価格は変更になる場合がございます。