

2024年4月3日

4/24(水) 無印良品 ナポリ風とジェノバ風のジェノベーゼ 2種 新発売のお知らせ

本場イタリアで見つけた地域によって異なる2つの味のジェノベーゼ



無印良品を展開する株式会社良品計画（東京都文京区／代表取締役社長 堂前 宣夫）は、本場イタリアで見つけた、味が異なるジェノベーゼ2アイテムを4月24日（水）から無印良品の店舗およびネットストアで発売します*。

※無印良品 銀座では、4月4日（木）より先行発売

良品計画は、「感じ良い暮らしと社会」の実現に向けて日常生活の基本を支えることを目指し、日々の暮らしを豊かにする商品・サービスを提供しています。食品においては、「世界の食文化に学ぶ」ことをテーマの一つとして各国・各地域に赴き、開発に生かしており、パスタ・パスタソースはイタリアに学び開発を続けています。今回は、ジェノバ地域で食べられている、日本で定番のバジルのジェノベーゼ「素材の旨みひきたつパスタソース ジェノベーゼ」と、日本ではまだまだあまり知られていない、ナポリ地域で食べられている「素材の旨みひきたつパスタソース ナポリ風ジェノベーゼ（炒め玉ねぎと牛肉のソース）」を発売します。また、「素材の旨みひきたつパスタソース ジェノベーゼ」に合うパスタとして、「ショートパスタ コンキリエ」を同時に発売します。

■ バジルが香る緑のジェノベーゼと、玉ねぎの甘さやコクなどの旨みを感じる茶色いジェノベーゼ

無印良品では、本場イタリアで学び、原料や製法、品揃えにこだわってパスタ・パスタソースを開発しています。イタリアは、パスタの種類だけでも数百あると言われ、パスタソースとの組み合わせも多彩です。イタリアの地域ごとに異なるパスタの味をご自宅で楽しんでいただけるよう、2種類のジェノベーゼソースを発売します。今回発売するコンキリエは、貝がらのような形で、くぼみの中にソースがよく絡むため、ジェノバ地域のジェノベーゼのようなオイルベースのソースによく合います。デュラム小麦の中でもより多くのグルテンを含む品種を使用しており、製粉方法や乾燥工程にもこだわることによって、弾力があり、もちりとした食感が楽しめます。

● ジェノベーゼ

手摘みバジルの風味を生かしたパスタソースです。葉っぱの部分だけを使っているため、緑の色合い良く、えぐみが少ない点が特長です。じゃがいもやいんげん、松の実を加えて、チーズのうまみをきかせました。

●ナポリ風ジェノベーゼ

玉ねぎのうまみを生かしたパスタソースです。ソテーした玉ねぎに、粗挽き牛肉や香味野菜、トマトを合わせて煮込み、コクのある味わいに仕上げました。

今後も「世界の食文化に学び、お客様の食卓を豊かにする」という考えのもと、イタリアに学んだパスタやパスタソースなどの商品を拡大します。

◇商品ラインナップ

	商品名	規格	税込価格	商品特長	発売日
新商品	素材の旨みひきたつパスタソース ジェノベーゼ	130 g (1人前)	¥350	手摘みバジルの風味を生かしたパスタソースです。じゃがいもやいんげん、松の実を加えて、チーズの旨みをきかせました。	4月24日
	素材の旨みひきたつパスタソース ナポリ風ジェノベーゼ (炒め玉ねぎと牛肉のソース)	130 g (1人前)	¥350	玉ねぎのうまみを生かしたパスタソースです。粗挽き牛肉や香味野菜を合わせて煮込み、コクのある味に仕上げました。	4月24日
	ショートパスタ コンキリエ	200 g	¥250	デュラム小麦の旨みを引き出す製法でつくりました。貝がらのような形が特長で、くぼみの中にソースがよくからみます。	4月24日