

2016年6月10日

～カレーにコクや辛味をプラス～

GABAN® 「炒め玉ねぎ 300g 袋」「ビンダルウペースト®120g 瓶」 新発売

～2016年6月13日(月)より全国発売開始～

株式会社ギャバン(社長：中村 悟 本社：東京都中央区)は、2016年6月13日(月)より、GABAN® 炒め玉ねぎ300g袋、ビンダルウペースト®120g瓶 計2品種を発売します。

炒め玉ねぎ



(パッケージ)



(中身形状)

ビンダルウペースト®



(パッケージ)



(中身形状)

カレー専門店や洋食店、喫茶・カフェ業態など多くの飲食店で提供され、年間を通じて安定的な需要があるカレーは、生活者からの高い人気が続いていることや、カレー業態が堅調に伸長していることなどから、今後も外食市場で高い人気を維持すると予想されます。

これまで当社では、カレー用の調味料として、ガラムマサラ®(主に香りづけ)やチャツネ(主に甘味づけ)などを販売してまいりましたが、この度、カレーにコクを加える「炒め玉ねぎ」と、現在も販売している辛くて酸っぱい調味料「ビンダルウペースト®」の小容量品を発売いたします。今後も人気継続が見込まれるカレー用調味料の品揃えを強化することにより、飲食店やシェフの多様なニーズに応え、外食産業の発展に貢献してまいります。

2016年度のGABAN® 炒め玉ねぎ300g袋、ビンダルウペースト®120g瓶の売上目標(2品種合計)は約1t、3年目(2018年度)の販売見込みは約4tです。

1. 製品概要

(1) 製品名 : GABAN® 炒め玉ねぎ 300g 袋
GABAN® ビンダルウペースト® 120g 瓶

(2) 容量/荷姿 :

- ①炒め玉ねぎ : 300g 袋×20/外箱
 - ②ビンダルウペースト® : 120g 瓶×12/外箱
- ※既存品のビンダルウペースト®は、330g瓶になります。

(3) 特長 :

- ①炒め玉ねぎ : 国産の玉ねぎをスライスし、じっくりと時間をかけて“あめ色”になるまで炒めた、炒め玉ねぎです。生玉ねぎを約15%の重量まで濃縮した高濃縮タイプで、玉ねぎ特有の甘味やうま味が特長です。カレーのkokushiyabeesuとしてお使いいただけます。
- ②ビンダルウペースト® : 本場の味を追求した GABAN®独自の辛くて酸っぱいペーストタイプの調味料です。唐辛子を中心にクミンやターメリックなどの数種類のスパイスと酢をブレンドし、辛味だけでなくkokushiyabeesuもあるのが特長で、カレーの風味付けや辛味付けにご使用いただけます。

(4) 賞味期限 : 年月日で表示

2. 発売日 : 2016年6月13日(月)

3. 発売地域 : 全国

お問合せ先 : 人事総務部 03-3537-3020