

～本格的なアジア・エスニック料理用シーズニング～

GABAN® 「ガパオシーズニング」「パッタイシーズニング」「ケバブシーズニング」新発売

～2014年7月14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、2014年7月14日(月)より、GABAN® ガパオシーズニング、パッタイシーズニング、ケバブシーズニング 3品種を発売します。

〈ガパオシーズニング〉



〈パッタイシーズニング〉



〈ケバブシーズニング〉



景気の回復に伴い、生活者が外食に「多少高くても本格的なもの、自分では作れないもの」を求める傾向が強まっています。飲食店ではコスト、食材の制約がある中で、スパイスを使ういつもの食材を本格感のある味付けにアレンジできるという意識が少しずつ浸透しています。

また、生活者の「アジア・エスニック料理」に対する興味や関心も高まっており、「アジア・エスニック料理」の専門店だけでなく、居酒屋やカフェなどでも、本格的な「アジア・エスニック料理」の需要が高まりつつあります。

この度当社は、これだけで本格的な「アジア・エスニック料理」の味付けができるシーズニングのラインアップを追加し、居酒屋、カフェを中心に幅広い業態の飲食店で、本格的な「アジア・エスニック料理」の提供を可能にすることで、市場の活性化に貢献して参ります。

2014年度の GABAN® ガパオシーズニング、パッタイシーズニング、ケバブシーズニングの売上目標(3品種合計)は約4t、3年後(2016年度)の販売見込みは約8t です。

1. 製品概要

- (1)製品名： GABAN® ガパオシーズニング
GABAN® パッタイシーズニング
GABAN® ケバブシーズニング



株式会社ギャバン

〒104-0042 東京都中央区入船 1 丁目 9 番 12 号

TEL (03) 3537-3020

(2)容量/荷姿 : 100g 袋×10/外箱

(3)特長 : タイ料理店が作る本格的なガパオやパッタイ、トルコ料理店が作る本格的なケバブを、このシーズニングだけの味付けで、簡単に再現することができます。

このシーズニングだけで味付けができるので、調理が簡単で、失敗することがなく、料理の味を安定させることが可能です。

(4)賞味期限 : 年月日で表示

2. 発売日 : 2014年7月14日(月)

3. 発売地域 : 全国

お問合せ先 : 人事総務部 03-3537-3020