

2018年7月9日

～スモーク風味のスパイスをラインナップに追加～
GABAN® スモークパプリカパウダー 新発売

2018年7月17日(火)より全国で販売開始

株式会社ギャバン(社長：生駒 晴司 本社：東京都中央区)は、飲食店やシェフからのニーズの高まりを受け、GABAN® スモークパプリカパウダーを2018年7月17日(火)より販売開始します。



(パッケージ)



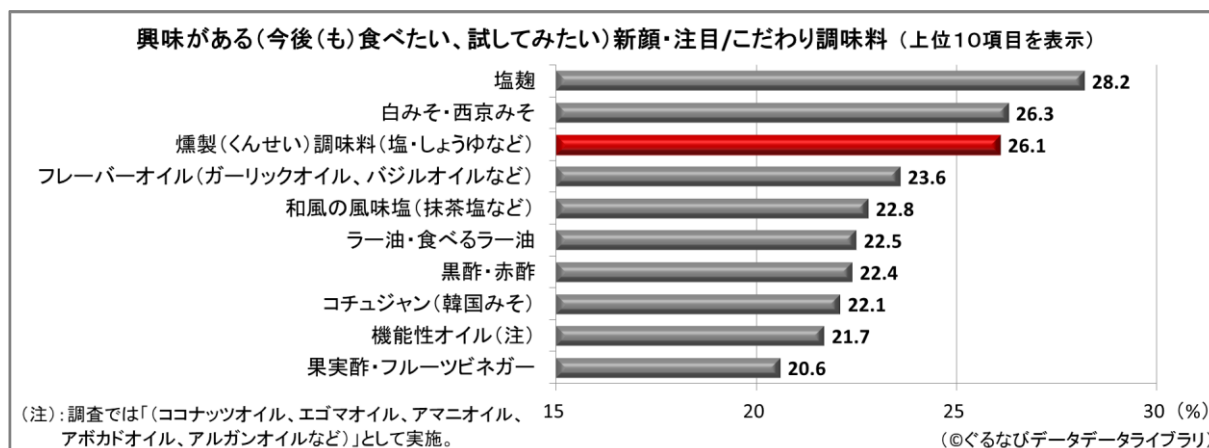
(中身形状)



(調理例：タコのガリシア風)

スペインバルが外食市場に定着し、燻製調味料への関心も高まる中、スペイン料理での使用頻度が高く、特有のスモーク風味を持つ「スモークパプリカ」を求める飲食店やシェフが増えてまいりました。

*スモークパプリカ…パプリカをスモークしたもので、特有のスモーク風味が特長のスパイス。スペイン料理によく用いられる。



これまで当社では、パプリカパウダー(スモークしていないタイプ)を長年にわたり販売してまいりましたが、この度、飲食店やシェフから製品化の要望が高まっているスモークタイプのパプリカパウダーを発売いたします。スパイスのラインナップ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、メニュー開発をサポートしてまいります。

1. 製品概要

(1) 製品名 : GABAN® スモークパプリカパウダー 85g缶

(2) 容量/荷姿 : 85g缶×6/外箱

(3) 特長 : スペイン産パプリカを、スペインのナラやカシの木でスモークしてパウダー状にした製品で、特有のスモーク風味が特長です。
辛味の少ない、鮮やかな色のスモークパプリカなので、風味づけや色づけとして、様々な料理に幅広くお使いいただけます。

(4) 賞味期限 : 年月日で表示

2. 発売日 : 2018年7月17日(火)

3. 発売地域 : 全国

お問合せ先 : 人事総務部 03-3537-3020