

2017年1月27日

～まぶすだけで、贅沢な味わい～
GABAN®「フライドポテトシーズニング」新発売
～2017年2月1日(水)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、2017年2月1日(水)より、「GABAN® フライドポテトシーズニング ハーブミックス 100g袋」、「GABAN® フライドポテトシーズニング パルメザンチーズ&ブラックペッパー 100g袋」計2品種を販売開始します。

フライドポテトシーズニング ハーブミックス



(パッケージ)



(中身形状)



(調理例)

フライドポテトシーズニング パルメザンチーズ&ブラックペッパー



(パッケージ)



(中身形状)



(調理例)

複数のスパイスや調味料が予めブレンドされたシーズニングは、オペレーションの簡略化や味の安定化など、外食産業が直面する人手不足に起因した課題を解決しながら、メニューバリエーションの強化を図れることが飲食店から支持され、市場が拡大しています。

これまで当社は、世界の人気エスニック料理を手軽に作れるメニュー用シーズニングを中心に販売してまいりましたが、この度、新たなシーズニングシリーズとして、外食市場で人気の高いフライドポテト用のシーズニングを発売いたします。まぶすだけで、高級感のある贅沢な味わいのフライドポテトが調理可能なシーズニングを展開することにより、オペレーションの簡略化と風味の安定化を実現したい飲食店の期待に応えながら、生活者の求める「高付加価値メニュー」の提供をサポートしてまいります。

2016年度のGABAN® フライドポテトシーズニング ハーブミックス 100g袋、フライドポテトシーズニング パルメザンチーズ&ブラックペッパー 100g袋の売上目標(2品種合計)は約0.5t、3年目(2018年度)の販売見込みは約7tです。

1. 製品概要

(1)製品名 : GABAN® フライドポテトシーズニング ハーブミックス 100g 袋
GABAN® フライドポテトシーズニング パルメザンチーズ&ブラックペッパー 100g 袋

(2)容量/荷姿 : 100g 袋×10/外箱

(3)特長 :

製品	特長
ハーブミックス	フライドポテトにまぶすだけで、ローズマリー、タイム、オレガノの香りが特長のフライドポテトに仕上がります。塩は岩塩を使用しています。
パルメザンチーズ &ブラックペッパー	フライドポテトにまぶすだけで、パルメザンチーズの豊かな風味に、ブラックペッパーが効いたフライドポテトに仕上がります。パルメザンチーズはナチュラルチーズ、塩は岩塩を使用しています。

(4)賞味期限 : 年月日で表示

2. 発売日 : 2017年2月1日(水)

3. 発売地域 : 全国

お問合せ先 : 人事総務部 03-3537-3020