

～EU(欧州連合)によるAOP認証を受けたフランス・バスク地方の唐辛子～

エスプレット唐辛子(Piment d'Espelette) 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、AOP認証を受けたエスプレット唐辛子(ブランド：ラ・メゾン・デュ・ピマン La Maison du Piment)を発売します。

〈ラ・メゾン・デュ・ピマン エスプレット唐辛子〉

〈上段：EUのAOP認証マーク〉

〈下段：エスプレット唐辛子のAOP認証マーク〉



近年、産地や製法に独自性のある食材は本物志向、安心・安全等の観点から注目されています。EU(欧州連合)ではチーズやワインなどの農産物を保護するためにAOP※と呼ばれる制度を設け、細かい規制をして製品の保証をしてきました。日本国内においても、AOP認証された食材の認知、浸透が進んでおります。

エスプレット唐辛子(フランス語名：Piment d'Espelette(ピマンデスプレット))とは、フランス・バスク地方※の唐辛子で、美食の唐辛子とも呼ばれています。

AOP認証を受けたエスプレット唐辛子はオレンジがかった鮮やかな赤色で、粗い粉末状、辛味だけでなくトマトや干し草のような香り・風味、甘味を有しており、味に深みのある唐辛子です。

伝統的なバスク料理では、胡椒の代わりとして様々な料理の辛味付け、風味付けとして使われ、また加工肉の製造にも使用されて来ました。現在ではバスク地方だけでなく、フランス全土でその品質が認められ、レストランを始め広く使用されています。

この度、AOP認証を受けたエスプレット唐辛子を、スパイスにこだわり続けた当社が自信を持って発売し、本物のおいしさをお届け致します。

製造元であるラ・メゾン・デュ・ピマン(La Maison du Piment)社はフランス南西部バスク地方のエスプレット村にあるエスプレット唐辛子のメーカーです。唐辛子の栽培から粉碎、充填まで自社で行っており、エスプレット唐辛子組合(Syndicat de l' AOP Piment d' Espelette)に加盟しています。

ラ・メゾン・デュ・ピマン エスプレット唐辛子の2014年度の売上目標は約3百万円(当社希望小売価格ベース)、3年後(2016年)の販売見込みは約4百万円です。

※AOP (Appellation d' Origine Protégée)とはEU(欧州連合)が定めた原産地保護名称。エスプレット唐辛子は1994年にAOC(現AOP=原産地保護名称)として登録。

ある特定の地域内、かつ受け継がれたノウハウに従って栽培・加工・充填されたものが認証され、ロゴとAOP認証マークを付けることが出来る。

※バスクはスペインとフランスにまたがる独自文化・言語を持つ地域で、美食でも有名。エスプレット唐辛子はそのバスクのフランス側の小さな地域で生産されている。

1. 製品概要

(1)製品名 : ラ・メゾン・デュ・ピマン エスプレット唐辛子

(2)容量/荷姿 : 40g 瓶×20/外箱

(3)特長 : EUによるAOP認証を受けたフランス・バスク地方のエスプレット唐辛子です。オレンジがかかった赤色で、エスプレット唐辛子特有のトマトや干し草のような香り・風味、辛味、甘味が特長です。

(4)賞味期限 : 年月で表示

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