

～注目高まる南米料理用シーズニング～

GABAN® 「シュラスコ(ブラジリアンバーベキュー)シーズニング」「セビーチェシーズニング」新発売

2015年3月2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、2015年3月2日(月)より、GABAN® シュラスコ(ブラジリアンバーベキュー)シーズニング、セビーチェシーズニング 計2品種を発売します。

<シュラスコ(ブラジリアンバーベキュー)シーズニング>



(パッケージ)



(調理例)

<セビーチェシーズニング>



(パッケージ)



(調理例)

スパイスや塩などが混合されたシーズニングは、調理法を殆ど変えることなく手軽にメニューを増やせることや、生活者が期待する「高付加価値メニュー」にスパイスが役立つとの理解が浸透しつつあることから、飲食店からの評価が高まっています。

これまで当社は、アジアや北アメリカなどのエスニック料理用シーズニングを販売して参りましたが、この度、生活者の関心が高まる南米料理用のシーズニングを発売致します。世界の人気エスニック料理を手軽に作れるメニューシーズニングのラインナップを強化することで、居酒屋や洋食、喫茶など幅広い業態でのメニュー提供をサポートし、外食産業の発展に貢献して参ります。

2015年度の GABAN® シュラスコ(ブラジリアンバーベキュー)シーズニング、セビーチェシーズニングの売上目標(2品種合計)は約3t、3年後(2016年度)の販売見込みは約5tです。

*シュラスコは、肉に荒塩(岩塩)をまぶして焼いた料理で、ブラジルをはじめ南アメリカで親しまれています。

*セビーチェは、人気のペルー料理で、新鮮な魚介を唐辛子やコリアンダーリーフと合わせ、レモンやライム汁でしめた「魚介のマリネ」が典型です。

1. 製品概要

(1) 製品名 : GABAN® シュラスコ(ブラジリアンバーベキュー)シーズニング
GABAN® セビーチェシーズニング

(2) 容量/荷姿 : 100g 袋×10/外箱

(3) 特長 : ブラジル料理店が作る本格的なシュラスコ、ペルー料理店が作る本格的なセビーチェを、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 : 2015年3月2日(月)

3. 発売地域 : 全国

お問合せ先 : 人事総務部 03-3537-3020