

～スパイスラインナップを更に充実～

GABAN® 「パクチー(香菜)」「レモングラス」「コブミカンの葉(カフェライムリーフ)」新発売

～2015年7月13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7月13日(月)より、GABAN® パクチー(香菜)、レモングラス、コブミカンの葉(カフェライムリーフ) 計3品種を発売します。

パクチー(香菜)



(パッケージ)



(中身形状)

レモングラス



(パッケージ)



(中身形状)

コブミカンの葉(カフェライムリーフ)



(パッケージ)



(中身形状)

タイ料理をはじめとしたアジア・エスニック料理は、近年では専門店以外の業態(ファミリーレストラン、ファーストフード、カフェ、居酒屋など)でも多く見られるようになりました。この背景には、アジア・エスニック料理に対する生活者の関心の高まりがあることから、アジア・エスニック料理は、今後も幅広い業態で普及していくことが予想されます。

この度、当社では、アジア・エスニック料理への使用頻度が高く、お客様からも多くのご要望を頂いていたパクチー(香菜)、レモングラス、コブミカンの葉(カフェライムリーフ)を発売致します。今後、より一層の需要の高まりが予想されるスパイスを品揃えすることにより、飲食店やシェフのニーズに応え、メニュー開発をサポートして参ります。

2015年度の GABAN® パクチー(香菜)、レモングラス、コブミカンの葉(カフェライムリーフ)の売上目標(3品種合計)は約0.3t、3年後(2017年度)の販売見込みは約0.5tです。

1. 製品概要

- (1)製品名 : GABAN® パクチー(香菜)
GABAN® レモングラス
GABAN® コブミカンの葉(カフェライムリーフ)

(2)容量/荷姿 : 50g 袋×10/外箱

(3)特長 :

- ①パクチー : コリアンダーの葉を乾燥させたもので、特有の強い香りを有しています。料理の風味づけに加え、彩りとしてもお使いいただけます。
- ②レモングラス : レモングラスの根元の白い部分を乾燥させたものです。レモンに似た爽やかな香りと、甘い香りを有しており、主に料理の香りづけにお使いいただけます。
- ③コブミカンの葉 : コブミカンの葉を乾燥させたものです。レモンに似た爽やかな香りがあり、料理の風味づけにお使いいただけます。

(4)賞味期限 : 年月日で表示

2. 発売日 : 2015年7月13日(月)

3. 発売地域 : 全国

お問合せ先 : 人事総務部 03-3537-3020