

～フライドポテトシーズニングの品揃えを強化～
GABAN® フライドポテトシーズニング
「トリュフ」「チリ&レモン」「ガーリックアンチョビ」を新発売

2018年2月1日(木)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、簡単なオペレーションで付加価値の高いフライドポテトを実現する GABAN® フライドポテトシーズニング 3品種(トリュフ、チリ&レモン、ガーリックアンチョビ)を2018年2月1日(木)より販売開始します。

フライドポテトシーズニング トリュフ



(パッケージ)



(中身形状)

フライドポテトシーズニング チリ&レモン



(パッケージ)



(中身形状)

フライドポテトシーズニング ガーリックアンチョビ



(パッケージ)



(中身形状)



(調理例)

2017年2月に発売したフライドポテトシーズニング2品種(ハーブミックス、パルメザンチーズ & ブラックペッパー)は、“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”を作れることから、多くの飲食店や販売店から高い評価をいただいております。

このたび、当社では、同シーズニングのさらなる充実を目指して、新たな風味のフライドポテトシーズニングを発売いたします。既存品と同様に、「簡単なオペレーションでメニュー価値の高いフライドポテト」の調理が可能なシーズニングの品揃えを強化することで、オペレーションの簡素化や味のばらつき防止といった人手不足に悩む飲食店の課題に応えながら、生活者が期待する「高付加価値メニュー」の提供をサポートしてまいります。

2018年度の GABAN® フライドポテトシーズニング トリュフ、チリ&レモン、ガーリックアンチョビの売上目標(3品種合計)は約4tです。

1. 製品概要

(1) 製品名 :

- ① GABAN® フライドポテトシーズニング トリュフ 100g袋
- ② GABAN® フライドポテトシーズニング チリ&レモン 100g袋
- ③ GABAN® フライドポテトシーズニング ガーリックアンチョビ 100g袋

(2) 容量/荷姿 : 100g袋 × 10 / 外箱

(3) 特長 :

製品	特長
トリュフ	フライドポテトにまぶすだけで、トリュフの豊かな香りが特長のフライドポテトに仕上がります。原材料にトリュフと岩塩を使用しています。
チリ&レモン	フライドポテトにまぶすだけで、唐辛子の辛味にレモンの爽やかな酸味が効いた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。
ガーリックアンチョビ	フライドポテトにまぶすだけで、ガーリックとアンチョビの豊かな風味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。

(4) 賞味期限 : 年月日で表示

2. 発売日 : 2018年2月1日(木)

3. 発売地域 : 全国

お問合せ先 : 人事総務部 03-3537-3020