

2019年7月1日

## ～挽き立ての香りを楽しめるホールタイプが登場～ GABAN® ナツメグホール 新発売

2019年7月16日(火)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、飲食店やシェフからの継続したニーズを受け、GABAN® ナツメグホールを2019年7月16日(火)より販売開始します。



(パッケージ)



(中身形状)

### 【調理例】

ひき肉料理の臭み消しに！



(パテ・カンパニー)

デザートのアクセントに！



(かぼちゃのチーズケーキ)

ハンバーグなどのひき肉料理に欠かすことができないナツメグは、洋食業態の飲食店を中心に使用されているスパイスで、一般的にはパウダータイプのナツメグが広く使用されています。当社でもナツメグはパウダータイプのみを取り扱っており、風味の伸びが良く、きめ細かい粒子が素材に馴染みやすいことから多くの飲食店やシェフから親しまれています。

その一方、こだわりを求めるシェフから“挽き立ての香り”を楽しむことができるホールタイプのナツメグを求める声も継続して頂いておりました。

この度、当社は手軽に使用できるナツメグパウダーに加え、製品化の要望が継続しているホールタイプのナツメグを発売いたします。料理の直前に挽くことで、パウダーよりも挽き立ての香りが際立ちます。パウダーとは形状の異なるホールタイプの製品を取り揃え、用途に応じた使い分けを可能にすることにより、飲食店やシェフの多様なニーズに応えてまいります。



株式会社ギャバン

〒104-0042 東京都中央区入船一丁目9番12号

TEL (03) 3537-3020

1. 製品概要

(1) 製品名 : GABAN® ナツメグホール 50g袋

(2) 容量/荷姿 : 50g袋×10/外箱

(3) 特長 : ホールタイプのナツメグです。専用のミルやグレーターなどで挽いて使う為、パウダータイプよりも強い挽き立ての香りが楽しめます。  
料理の風味付けや臭み消しにご使用頂けます。  
(専用のミルがない場合は、おろし金やチーズおろしでも代用可能です。)

(4) 賞味期限 : 年月日で表示

2. 発売日 : 2019年7月16日(火)

3. 発売地域 : 全国

お問合せ先 : 人事総務部 03-3537-3020