

2021年5月10日

## ～料理に新たな可能性を生み出す、個性的なスパイス～ GABAN® 「ティムットペッパー」「ロングペッパー(ヒハツ)」 新発売

2021年5月24日(月)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、2021年5月24日(月)より、「GABAN® ティムットペッパーホール 50g袋」、「GABAN® ロングペッパー(ヒハツ)ホール 50g袋」計2品種を販売開始します。

### ティムットペッパー



(パッケージ)



(中身形状)

### 【調理例】



(スパイスチキンカレー)



(仔羊のソテー)

### ロングペッパー(ヒハツ)



(パッケージ)



(中身形状)

### 【調理例】



(牛ほほ肉の赤ワイン煮)



(苺とシャンパンのムース)

コロナ禍で外食市場が大きく変化する中でも、生活者は“本格的な味や家庭で作れない料理”や“多少高くてもおいしい料理”を外食に求めており(©ぐるなびデータライブラリ)、外食店のシェフはその期待に応えるため、少量で料理に新たな価値を生み出すことができるスパイスに関心を持っています。

この度、当社はフレンチのシェフから高く評価された“フルーティーでおだやかなしびれ”が特長のネパール産サンショウ「ティムットペッパーホール」と、“甘く重厚感のある香りとマイルドな辛み”が特長のインドネシア産長胡椒「ロングペッパー(ヒハツ)ホール」を発売いたします。風味を重視したいシェフのニーズにお応えし、使い切りやすい50gサイズで、フレンチを中心にイタリアンやインド・ネパール料理など様々な料理にお使いいただけます。今後、需要の高まりが期待される特色あるスパイスを品揃えすることにより、飲食店やシェフの多様なニーズに応え、外食産業の発展に貢献してまいります。

## 1. 製品概要

(1)製品名 : GABAN® ティムツトペッパーホール 50g 袋  
GABAN® ロングペッパー(ヒハツ)ホール 50g 袋

(2)容量/荷姿 : 50g袋×10/外箱

(3)特長 :

製品名	特長
ティムツトペッパー	グレープフルーツのような柑橘系の爽やかな香りと山椒に似たしびれが特長のスパイスです。ミル等で挽くことで、手軽に料理の風味付けをすることができます。
ロングペッパー (ヒハツ)	シナモンのような甘い香りと胡椒に似たおだやかな辛みが特長のスパイスです。グレーター等で削ることで、手軽に料理の風味付けをすることができます。

(4)賞味期限 : 年月日で表示

2. 発売日 : 2021年5月24日(月)

3. 発売地域 : 全国

お問合せ先 : 人事総務部 03-3537-3020