

2019年10月7日

～希少価値の高い、甘く華やかな香りのペッパーを上市～
GABAN® カンボジア産完熟ペッパーホール 新発売

2019年10月7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、希少価値の高い完熟タイプのペッパーの「GABAN® カンボジア産完熟ペッパーホール 50g袋」を2019年10月7日(月)より販売開始します。



(パッケージ)



(中身形状)

スパイスの王様と呼ばれ、年間約 9,000t が輸入されるペッパーは、国内の多くの飲食店で使用されています。ペッパーはコショウ科のつる性植物(学名: *Piper nigrum* L.)の果実から作られますが、収穫時期や加工方法を変えることで、ブラックペッパーやホワイトペッパーなど異なる風味のペッパーに加工されています。飲食店はそれらのペッパーの中から、それぞれの料理に適した風味のペッパーを選択し、使い分けることで、おいしさの向上に役立っています。

この度当社は、一般的なブラックペッパーとは製法や風味が異なる“完熟タイプのペッパー”を発売いたします。緑色の未熟な果実を乾燥させて作る爽やかな香りが特長の一般的なブラックペッパーに対し、樹上で赤くなるまで熟した希少な果実を乾燥させた完熟ペッパーは、甘く華やかな香りが特長です。様々な風味のペッパーを取り揃え、飲食店やシェフの選択肢を広げることで、おいしさの向上をサポートしてまいります。

*本製品は、カンボジアの農家に伝わる自然肥料を使った伝統的な農法にこだわり、カンボジアの人々と共に胡椒の生産を続けながら、カンボジアの胡椒の復興を目指す株式会社クラタペッパーの原料を使用しています。

1. 製品概要

- (1) 製品名 : GABAN® カンボジア産完熟ペッパーホール 50g袋
- (2) 容量/荷姿 : 50g袋×10/外箱
- (3) 特長 : 樹上で赤くなるまで熟した胡椒の実を摘み取り、乾燥させたペッパーです。
甘く華やかな香りが特長で、料理の風味づけや辛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 : 2019年10月7日(月)

3. 発売地域 : 全国

お問合せ先 : 人事総務部 03-3537-3020