

やわらかなハーブの香りが風味を引き立てる新アイテム！

「GABAN® オリジナルハーブソルト」缶 & ファスナー付き袋入り新発売！

好評発売中の「GABAN® プロブレンドスパイス」から <袋入り> も新登場

ハウス食品は、「GABAN® オリジナルハーブソルト」<缶入り>と<袋入り>を、8月14日からスーパーなどで発売します。厳選した15種のスパイス・ハーブと、岩塩、調味料を独自にブレンドしており、肉や魚に良く合うシーズニングです。<缶入り>は内容量60g、オープン価格（税別参考小売価格500円）。<袋入り>はファスナー付きで、内容量17g、オープン価格（税別参考小売価格168円）。

缶入りが好評発売中の「GABAN® プロブレンドスパイス」も<袋入り>を新発売。内容量17g、オープン価格（税別参考小売価格168円）。



■ 特徴

- (1) オリジナルハーブソルトは、15種の厳選スパイス・ハーブと岩塩、調味料を独自にブレンドしたスパイスシーズニング。鶏肉や白身魚などに良く合います。
- (2) ファスナー付き袋入りタイプは、使い切りやすい容量で、保管スペースをとらずに収納できます。

■ 開発ストーリー

①【きっかけ】

伸長するシーズニングカテゴリーで、中でも本格的なシーズニングへのニーズが高まっています。また、アウトドア人気が広がりを見せる中、自宅でもバーベキューや焼き肉を食べる機会が増えています。GABAN®缶シーズニングシリーズで「GABAN® 岩塩&ペパー」、「GABAN® プロブレンドスパイス」に続き、やわらかなハーブの香りが食材の風味を引き立てる新アイテムを発売することで、より多くのお客様、幅広い食シーンで使っていただきたいと考えました。

②【ターゲット】

スパイスの風味・品質にまで拘りをもって、本格的な料理を楽しみたい方に、スパイスの美味しさで上質な時間を過ごしていただきたいです。

③【苦労した点】

「ハーブの香りがしっかりと感じられること」と「様々な食材やメニューに合わせやすいこと」はトレードオフの関係であるため、

その両立に苦戦しました。人によって好みが分かれにくいハーブを選定し、特定の香りが突出しないよう複数種類のハーブ・スパイスを独自の比率でブレンドすることで両立を達成しました。

④【一押しポイント】

マジョラムやホワイトペパーなど15種の厳選スパイス・ハーブと、岩塩、調味料を独自にブレンドしています。鶏肉、白身魚が特におすすめです。

ファスナー付き袋入りタイプは、スパイスシーズニングに初めて挑戦される方にも使いやすい仕様です。

■ブランドの取り組み・展望

デザイン・素材ともに拘った製品ですので、お客様の食卓に常備いただけるようなブランド育成を行って参ります。

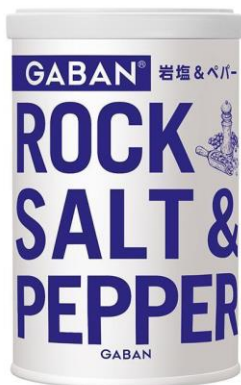
■製品概要

- 製品名／内容量／価格：
「GABAN[®] オリジナルハーブソルト」 /60g／オープン価格（税別参考小売価格500円）
「GABAN[®] オリジナルハーブソルト」<袋入り> /17g／オープン価格（税別参考小売価格168円）
「GABAN[®] プロブレンドスパイス」<袋入り> /17g／オープン価格（税別参考小売価格168円）
- 発売日：2023年8月14日
- 発売地区：全国

URL：「GABAN缶タイプ」製品カタログページ(8月10日更新予定)

https://housefoods.jp/products/catalog/cat_1,spice,seasoning,gabancan.html

■参考 GABAN[®]缶シーズニングシリーズ 好評発売中！



<岩塩&ペパー>



<プロブレンドスパイス>