

2023年8月22日

GABAN®「スマックパウダー」「ラスエルハヌート」新発売

2023年9月1日(金)納品分より

ハウスギャバン株式会社（社長：生駒 晴司 本社：東京都中央区）は、2023年9月1日（金）より「GABAN®スマックパウダー 50g袋」「GABAN®ラスエルハヌート 50g袋」の発売を開始いたします。

スマックパウダー



【調理例】



(白身魚のマリネ、スマック風味)

ラスエルハヌート



【調理例】



(モロッカンチキンとオレンジのクスクス)

コロナ禍における外食市場では、生活者が“本格的な味”を外食に求める一方、飲食店の人手不足は深刻化しています。このような環境下で、複数のスパイスや調味料をブレンドした製品は、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」の提供をサポートできることから飲食店に支持されています。

この度、当社は、その中でも近年注目を集めている中東発祥の調味料で、ウルシ科の植物の果実を乾燥させた、赤しそのような風味が特徴の“スマックパウダー”と、モロッコ発祥のスパイスミックス“ラスエルハヌート”の2品種を発売いたします。料理へのトッピングや調理中などに加えることで簡単に風味がアップする本製品を品揃えすることにより、飲食店の多様なニーズに応え、メニュー開発をサポートしてまいります。

1. 製品概要

(1) 製品名：

- ① GABAN®スマックパウダー 50g袋
- ② GABAN®ラスエルハヌート 50g袋

(2) 容量：

- ①②ともに50g×10／外箱

(3) 特徴：

製品名	特徴
スマックパウダー	ウルシ科の植物の果実を乾燥させた、中東料理によく使われるスパイスです。赤しそに似た酸味があり、サラダやスープ、グリル料理などにおすすめです。
ラスエルハヌート	10種のスパイスを独自の配合でブレンドした、モロッコ発祥のミックススパイスです。ローズパウダーのフローラルな甘い香りが特長で、クスクスやタジン料理、肉の下味付けなどにおすすめです。

2. 発売日 : 2023年9月1日(金)

3. 発売時期 : 全国

お問い合わせ先 : コーポレート推進部 03-3537-3020