

2024年1月15日

GABAN®「岐阜県産・奥飛騨山椒 ホール」2製品新発売

2024年2月1日(木)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、2024年2月1日（木）より「GABAN® 岐阜県産・奥飛騨山椒ホール 20g袋」「GABAN® グルメミル 岐阜県産・奥飛騨山椒入 14g瓶」の発売を開始いたします。

岐阜県産・奥飛騨山椒ホール 20g袋



【使用例】

グルメミル 岐阜県産・奥飛騨山椒入 14g瓶



うなぎのかば焼き

製菓使用や、ジンやビールに使用されるなど近年幅広い使い方が提案され販売市場が拡大し、海外からも「ジャパニーズペッパー」としても注目を浴びる国産山椒ですが、農家の高齢化の影響や天候不順により、全国の収穫量は、2010年の839トに対して、2020年は449トと約半量にまで落ち込んでいます(※)。(※引用データ：特産果樹生産出荷実績調査（農林水産省）)

そのような危機的状況のなか、当社は日本固有のスパイスである山椒の持続的な生産につながるよう産地、品種を吟味した「プレミアムスパイス」シリーズとして、新たに「岐阜県産・奥飛騨山椒ホール 20g袋」と「グルメミル 岐阜県産・奥飛騨山椒入 14g瓶」を新発売いたします。飲食店での「高付加価値メニュー」の提供のサポートに加えて、国産山椒の市場及び、産地活性化に貢献いたします。

1. 製品概要

(1) 製品名：

- ① G A B A N® 岐阜県産・奥飛騨山椒ホール 20g袋
- ② G A B A N® グルメミル 岐阜県産・奥飛騨山椒入 14g瓶

(2) 容量：

- ① 20g×10/外箱
- ② 14g×12/外箱

(3) 特徴：

製品名	特徴
岐阜県産・奥飛騨山椒	北アルプスの麓に位置する奥飛騨温泉郷の標高 800m ほどの限られた地域で収穫される品種の“高原山椒”（たかはらさんしょう）で、丁寧に手摘みし乾燥させた山椒は、すっきりとした香りとしびれが特徴です。

2. 発売日 ： 2024年2月1日（木）

3. 発売エリア ： 全国

お問い合わせ先 ： コーポレート推進部 03-3537-3020