

GABAN®

ナツメグホール

Nutmeg Whole



挽き立ての香りで
料理がワンランクアップ!

専用のミルやグレーターなどで **お好みの粒度** に挽いてご使用いただけます!

いつでも **挽き立ての香り** を!



専用のミルがない場合は、
チーズおろし や
おろし金 でも **OK!**



- 荷 姿 : 50g 袋×10
- 賞 味 期 間 : 12ヶ月
- J A N コ ー ド : 4971985003095

特長・基本的な使い方

ナツメグとは

ニクズク科の常緑高木樹で熱帯雨林に成育。
果実はアプリコットに似た5cmぐらいの球形で、
この種子の仁の部分ナツメグです。
(種子のまわりの赤い網目状の仮種皮はメースです。)



ひき肉以外に乳製品にも

- 一般的にひき肉を中心とした肉の臭み消し（マスキング）のために使われます。
- バター、生クリームなどの乳製品の臭みを弱める効果もあり、特にデザートやケーキなど甘みのある料理によく合います。

ナツメグ
の役割

臭み消し

香り付け

ナツメグ使用メニュー



※本販促物に掲載の料理及び食材写真はイメージです。

< ナツメグパウダー 製品ラインナップ >

製品名	入数	賞味期間	JANコード
GABAN® ナツメグパウダー 400g缶	12	24ヶ月	4971985003019
GABAN® ナツメグパウダー 225g缶	12	24ヶ月	4971985003026
GABAN® ナツメグパウダー 100g缶	6	24ヶ月	4971985003101
GABAN® ナツメグパウダー 19g瓶	6	24ヶ月	4971985003033
GABAN® ナツメグパウダー 1kg袋	10	12ヶ月	4971985003040



ハウスギャバン株式会社

〒104-0033 東京都中央区新川2-31-1 八丁堀トーセイビル

東日本営業部 03(3537)3015

西日本営業部 06(6389)5530



商品情報、レシピはこちらから!

<https://www.housegaban.com>