

GABAN®

Premium Spice

フルーティな香り

食欲をそそるキレのある辛さ

“京都市”及び“京の黄真珠生産組合”と協働で製品化

鷹の爪より
辛い



乾燥唐辛子 (京の黄真珠®) ホール

■GABAN® グルメミル乾燥唐辛子 (京の黄真珠®) 入 10g 瓶

入数：12 賞味期間：12 ヶ月

JAN コード：4971985121492

■GABAN® 乾燥唐辛子 (京の黄真珠®) ホール 13g 袋

入数：10 賞味期間：12 ヶ月

JAN コード：4971985019492

※京都市限定生産のため、数量限定販売となります。





京都市産唐辛子の新品種を製品化！

直径5～8mm程度の小粒で、香りのよい黄色い丸型の唐辛子です。辛さは鷹の爪の2倍程と言われ、少量で大きなインパクトを与えます。ピザ、カレー、ペペロンチーノやボロネーゼなどのパスタ、ステーキソース、チーズ、オイル、醤油、ビネガーなどの調味料に。



※写真は調理例です。

新京野菜とは？

京都の気候風土に合い、栄養価・食味等に優れた特性があることなど、一定の条件を満たす品目が京都市から認証されます。



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>