

本格的な香りと味わいを手軽に！2ラインアップで登場

「GABAN®ミル付きシーズニング」

〈ガーリック&ペパー〉 〈レモン&マスタード〉

2026年2月9日（月）新発売

ハウス食品株式会社は、GABAN®ブランドから新シリーズ「GABAN®ミル付きシーズニング」を、2026年2月9日（月）からスーパーなどで発売します。ラインアップは、牛ステーキやグリル野菜など、味の強い素材やメニューと相性が良い〈ガーリック&ペパー〉と、チキンソテーやサラダなど、淡泊な素材やメニューによく合う〈レモン&マスタード〉の2種類です。ミル付きのシーズニングスパイスなので、時短・簡便でありながら、本格的なおいしさや調理感をご自宅で楽しむことができます。内容量は20g、オープン価格（税別参考小売価格680円）。



■特徴

(1) 本格感と簡便さを両立した“ミル付きシーズニング”

プロのシェフも愛用するGABAN®スパイスを使用し、レストランでも使われるミル仕様を採用。挽きたてのスパイスのフレッシュな香りが楽しめるうえ、調味料がブレンドされているため、誰でも簡単に本格的な味付けが決まります。

(2) 料理や食材に合わせて選べる2つのフレーバー

〈ガーリック&ペパー〉は、ブラックペパーとガーリックのパンチが効いた味わいで、牛ステーキやグリル野菜など味の濃い料理に最適。〈レモン&マスタード〉は、爽やかなレモンと軽やかな焙煎マスタードの香りが広がり、チキンソテーや魚のソテーなど淡白な料理によく合います。

(3) 時短・簡便調理でも満足の仕上がり

ミル付きなので、調理の手間を省きながらも、挽きたてのスパイスの香りとプロ品質のおいしさを実現。忙しい日々でも、手軽にワンランク上の料理を楽しめます。

■開発ストーリー

①“こだわり×時短”ニーズに着目

昨今の共働き世帯の増加により、男女に関わらず自宅で料理をする機会が増えています。特に男性は料理に「本格感」を求める一方、時間や調理スキルの制約から簡単な調理で済ませる方もいらっしゃいます。そこで、**簡単な調理でも本格的なおいしさや調理感を楽しめる製品**を目指しました。

②忙しくても、作るからにはこだわりたい方へ

忙しい毎日でも、料理を作る満足感や家族が喜ぶ食卓を大切にしたい方に向けて、時短・簡便でありながら本格的な味わいを実現。手軽さとこだわりの両立を追求しました。

③最後まで均一なおいしさへの挑戦

最後まで均一に挽けるようなブレンドに苦労しました。シーズニングスパイスは、多様な種類のスパイスや調味料などをブレンドするため、通常のシーズニングスパイスをミルに詰めるだけでは、次第に中身が分離してしまい、使い始めと終わりで風味が変わってしまうのが課題でした。様々な種類や粒の大きさのスパイス・調味料を組み合わせ、数十パターンを試作、数百回以上ミルを挽きながらトライ＆エラーを繰り返し、調味料を自社独自で顆粒状にすることで、最後まで均一に挽けるブレンドに辿りつけました。

■製品概要

- 製品名 : GABAN®ミル付きシーズニング ガーリック&ペパー
GABAN®ミル付きシーズニング レモン&マスタード
 - 内容量 : 20g
 - 価格 : オープン価格（税別参考小売価格 680 円）
 - 発売日 : 2026年2月9日
 - 発売地区 : 全国
- ・「GABAN®ミル付きシーズニング」製品ページ（2月4日更新予定）
URL: https://housefoods.jp/products/catalog/cat_1,spice,seasoning,gabanmill.html