



2021 年 3 月 2 日

各 位

会 社 名 株式会社リベルタ
代表者名 代表取締役社長 佐藤 透
(コード番号 4935 東証 JASDAQ)
問合せ先 取締役管理部部長 二田 俊作
(TEL. 03-5489-7661)

**アウトドア料理のパイオニア「田中ケン」氏と
プロも認める本格スパイスブランド「GABAN」の最強タグによる
焚火やスモークにマッチした「凄技スパイス」が3月末発売開始**

当社は、アウトドア料理のパイオニア「田中ケン」氏とプロも認める本格スパイスブランド「GABAN」の最強タグによる焚火やスモークにマッチした「凄技スパイス」を3月末より発売いたしますので、別紙のとおりお知らせいたします。

・業績に与える影響について

当社の業績に与える影響につきましては、軽微の見通しではありますが、今後の業績に影響を与えると判断した場合は適宜開示してまいります。



PRESS RELEASE

アウトドア料理のパイオニア「田中ケン」氏と プロも認める本格スパイスブランド「GABAN」による最強タッグが実現！

焚火や炭のスモークにマッチした「凄技スパイス」3月末発売開始

2021年3月、株式会社リベルタ（東京都渋谷区、代表取締役：佐藤透）から、アウトドア料理に最適な究極のスパイスをアウトドアショップWILD-1やザ・ガーデン自由が丘などの店舗やリベルタオンラインショップ、ECモールにて順次発売を開始します。



近年人気が高まり、2020年には「ソロキャンプ」が流行語にも選ばれたほど注目となっているキャンプ。

キャンプの流行とともに、アウトドアキャンプ用品ではこれまでとは違った視点のこだわり商品が次々と登場し、スタイリッシュ且つクオリティを求めるキャンパーが増加。道具のみならず作る料理やスパイスも注目されています。

そこで今回新しく発売されるのは、BS日テレ「極上三ツ星キャンプ」（毎週水曜日9時から）でメインMCや企画監修も務め、快適生活研究者としてアウトドア料理を知り尽くした「田中ケン」氏と、人気スパイスブランド「GABAN」がタッグを組み【これ1本でどんな食材にも合うプロフェッショナルなスパイス】をオリジナル開発。

各業界を代表する料理人やパイオニアがお気に入りの食材や調味料をオススメする食品ブランド「Fista」からこのコラボ商品を発売することとなりました。

自然の中で食べる「肉・魚・野菜」にこれだけ！

【商品特徴】

■素材の味を際立たせる14種類のスパイスを厳選ミックス。焚火料理の醍醐味であるスモーク感との調和を前提にした本格派アウトドア用スパイス。

■産地を分けた3種類の胡椒を使用し、それぞれまた違う大きさの粒に調合することで、これまでのスパイスにはなかった「食感」が堪能できる。

■粗目ガーリックが食欲を掻き立て、あとひく味に。

■塩、醤油（粉末）を一緒に調合しているので、自身魚やお肉の下味としても活用できる！

■キャンプ仕様のコンパクトサイズでどのロケーションにも合うお洒落なデザイン。



商品名：アウトサイドハーブスパイス
内容量：40g
価格：699円（税抜）／755円（税込）
本体サイズ：H87mm×W57mm×D57mm

快適生活研究者【田中ケン】プロフィール

1964年生まれ東京都出身。高校卒業後、「ポパイ」「メンズクラブ」など男性雑誌を中心にファッションモデルとして活躍。その後「アウトドアを取り入れることで、生活はもっと快適になる」を信念に「快適生活研究者」として各メディアで活動。キャンプ場プロデューサーや、軽井沢でアウトドアスタイルのカフェ・レストランをディレクションするなど多方面で活動。アウトドアイベント、ボランティア活動・自身のライフワークである東海自然歩道清掃登山など環境問題にも力を注ぐ。

「都市型“体験型”イベント」を開催したい想いから、2013年より「アウトドアアクティビティ」と「ワークショップ」を融合させた『TOKYO outside Festival』を毎年開催。また、アウトドアで遊ぶプロ集団「TEAM outside」を結成。東京だけでなく、地方都市の特徴を生かして子どもから大人まで「外遊び」を楽しめるアウトドアのイベントコンテンツを提案し続ける

【商品のお貸出、掲載に関するお問い合わせ】

L-AND株式会社：青島舞友（アオシマ マユ） mayu@l-and.co.jp TEL:080-4110-9811

【読者お問い合わせ先】

株式会社リベルタ：東京都渋谷区桜丘町26-1セルリアンタワー1F TEL：0120-718-456