



乾燥野菜HOSHIKOをつかったパンのこと、スイーツのこと。
混ぜて、はさんで、練り込んでみれば、
旨みも、甘みも、食感もひと味違う仕上がりに。

Introducing a variety of sweets and breads that use HOSHIKO's dried vegetables.
Mix them in, blend them, or use them as a sandwich filling—
HOSHIKO's dried vegetables add an extra touch of flavor, sweetness and texture.

Bread & Sweets

by HOSHIKO

Bread Story

Create something new by adding HOSHIKO's dried vegetables—they also go perfectly with bread. Explore their endless combinations.



ドライトマトのカンパーニュ

Pain de Campagne with dried Tomato

定番カンパーニュの生地にセミドライトマトをたっぷり練り込んで焼き上げました。粉の香りとトマトの酸味と旨みがほどよくあっています。

—
<基本の生地> ※単位は%

小麦粉 75
全粒粉 25
海人の藻塩 1
石垣島の塩 1
セミドライイースト赤 0.1
水 75

◆セミドライトマト
生地2300gあたりトマト460g

※セミドライトマトのかわりにコンクオニオンを混ぜる場合は生地1000gあたりコンクオニオン200g

<基本のつくり方>

- ①ミキシング 手混ぜ
- ②捏ねあげ 25℃
- ③発酵 32℃ 30分パンチ30分
15℃に1晩
- ④分割 150g
- ⑤ベンチタイム 25分
- ⑥成形
- ⑦ホイロ45分 28℃
- ⑧焼成250℃/210℃ 21分

ビーツブレッド

Beets Bread

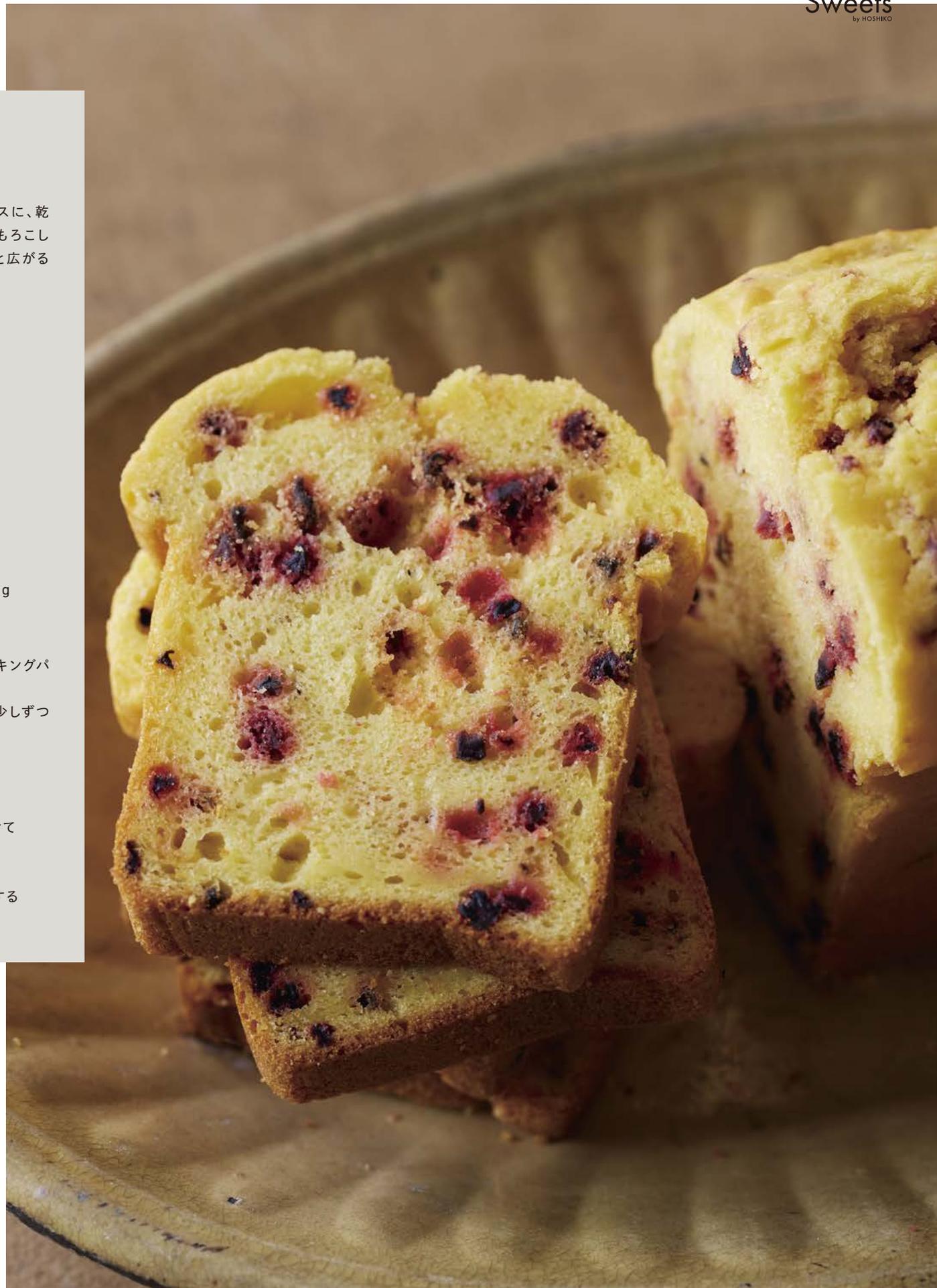
コーンブレッドの生地をベースに、乾燥ビーツの彩りをプラス。とうもろこしに似たビーツの風味がふわっと広がるパンに仕上がります。

—
[基本の生地] (約6本分)

薄力粉 789g
発酵バター 345g
きび糖 129g
ベーキングパウダー 39g
牛乳 231g
生クリーム 231g
全卵 750g
コーンピューレ 450g
食塩 24g
◆ドライビーツ
生地450g×6あたりビーツ100g

—
[基本のつくり方]

- ①薄力粉、きび糖、食塩、ベーキングパウダーをあわせる
- ②卵、牛乳、生クリームを①に少しずつあわせていく
- ③コーンピューレをあわせる
- ④溶かしたバターをあわせる
- ⑤冷蔵庫に一晩入れる
- ⑥翌日、ビーツ等具材をあわせて型に450g入れる
- ⑦200℃/240℃ 20分
160℃/180℃ 25分 焼成する
- ⑧型から外す



パンと乾燥野菜を、あわせてみれば。

Combine them into your bread dough

シンプルな原料をあわせて、ひと手間も、ふた手間も惜しまず時間をかけてつくられるパン。同じ原料でも、つくる環境やつくり手がちがうだけでも、仕上がりが違ってくるといいます。口にすれば、つぎからつぎへと押し寄せてくる食感と香り、そして一体感のあるなんともいえない風味。歴史を紐解けば、古代石器時代までさかのぼり、令和の時代になってもいまだに進化しつづけているパンの世界は、アイデアひとつでどれだけ広がる可能性が秘められています。

収穫したばかりの野菜や果物を、使いやすい適度な大きさにカットして、なにも加えず、原料をそのまま乾燥加工した乾燥野菜HOSHIKO。シンプルでいて奥深い、そんなパンの世界に加えるひとつの材料として、乾燥野菜やセミドライ、フルーツでつくったスプレッドをご提案しています。生地に混ぜて使えば、焼き上がった後には生野菜では表現できない食感と、甘み、風味が加わります。パンとの相性が抜群で、その組み合わせを実感してほしいのです。

基本の生地に、乾燥野菜をそのまま混ぜこむだけ。とても簡単に、ひと味も、ふた味も違う個性的なパンができていきます





パン生地に 乾燥野菜を 混ぜて、こねて。

パンの材料としてとても使いやすく、パン生地に混ぜて、こねるだけで、ひと味も、ふた味も違う風味と食感が生まれる乾燥野菜HOSHIKO。乾燥野菜を材料として使用する際に配慮したいのが、使用する粉との相性です。お米を炊くときに、その土地のお水を使うとより仕上がりがよくなるように、原料である乾燥野菜の産地にも注目したいものです。乾燥野菜HOSHIKOは、原料となる野菜や果物はほぼ熊本県産を使っています。HOSHIKOを使う場合は、風味がしっかりと、もちっとした食感に仕上がる国産の小麦粉とよくあいます。

ドライトマトのクー

Queue with dried Tomato

具材の味を引き立てる白パン。クーはフランス語でしっぽを意味します。

[基本の材料] ※単位は%

はるゆたか1等粉 100

きび糖 3

海人の藻塩 1.8

サフセミドライイースト 1

タカナシ 低温殺菌牛乳 4

タカナシ北の王国40%生クリーム 2

水 70

タカナシ 無塩バター 7

トレハ 13

◆セミドライトマト

生地1000gあたりトマト220g

[基本のつくり方]

●ストレートで仕込む場合

①ミキシング L3M5S3↓バター-L5

②捏ねあげ 25℃

③フロアタイム 60分32℃75%

④分割 ノーマル80g 具材 100g

⑤ベンチ 20分

⑥成形 丸めて上面に軽く粉をつけて布で発酵をとる。その時は上面を下に

⑦ホイロ 28℃ 45～60分

⑧焼成 直火焼き 220℃/220℃ 18分
クープ入れる スチームあり

●分割冷蔵の場合

【前日】

①ミキシング L3M5S3↓バター-L5

②捏ねあげ 25℃

③仕込んだらすぐに冷蔵庫にしまう2℃

【当日】

①分割 ノーマル80g 具材 100g

②ベンチ しっかりホイロに入れて30分

③成形 丸めて上面に軽く粉をつけて布で発酵をとる。その時は上面を下に

④ホイロ 28℃ 45～60分

⑤焼成 直火焼き 220℃/220℃ 18分
クープ入れる スチームあり



みかんのフォカッチャ

Focaccia with MIKAN

[基本の材料] ※単位は%

強力粉 50

薄力粉 50

グラニュー糖 2

海人の藻塩 2

イースト(ゴールド) 1

EVオリーブオイル 12

水 70

バター 9

◆みかんスプレッド

生地1000gあたり200g

[基本のつくり方]

①ミキシング L10分↓バター、オリーブオイル↓手混ぜのみかん

②捏ねあげ 25℃

③発酵時間 60分 32℃

④分割 740g

⑤ベンチタイム 30分

⑥成形 型に詰める

⑦ホイロ 32℃ 60分

⑧焼成 215℃ 20分

(オリーブオイルを塗り、串でピケする)

⑨焼成後 オリーブオイルを塗り、軽く塩をかける型に入れたまま冷ます

Sandwich &



Topping

パンにはさんで、のせて、さらにおいしく。

乾燥野菜HOSHIKOが提案する乾燥野菜の活用方法はさまざまです。生野菜と組み合わせる、ソーセージなどの加工品に混ぜこむ、カレーやソースの材料として使うなど、とても幅広いものです。甘みと旨みが凝縮された乾燥野菜は、調理するとコクと風味の豊かさがアップするだけでなく、余計な水分が出ないのでパンとの相性が抜群。サンドイッチやトッピングのバリエーションとして使えば、とてもおいしく仕上がります。乾燥野菜を使ったアイデアとひと手間で、パンの世界が広がります。

乾燥させたピーツは素材の風味を邪魔せずに、色づけして彩りとなるすぐれもの。オニオンスライスにビネガーとピーツを加えると、パッとほなやぐ一品に

(写真/左上)生ハムと玉ねぎの野菜のサンド (右上)カレーチーズと野菜のトースト (左下)ソーセージとサラミトースト (右下)和野菜ミックスサンド





Mixed in, kneaded in,
in sandwiches, or as a topping.

HOSHIKO's dried vegetables are dried to retain the vegetables' natural sweetness and flavor. The drying process condenses the sweetness and flavor, giving them a richness that raw vegetables lack. Create a completely different flavor and texture in your bread by simply kneading them into your dough.

Sweets Story

As health consciousness rises, vegetables are a more common ingredient when making sweets. What ingredients you combine and what variations you create is all up to your imagination. Use them in sweets too—HOSHIKO's dried vegetables' possibilities are endless.

みかん Spredd の バターサンド

MIKAN butter sandwich

【基本のクリーム】

卵白 135g

水 80g

グラニュー糖 250g

無塩バター 500g

◆バタークリーム200gあたり

みかん Spredd 50g程度を練り込む

<基本のつくり方>

- ①ボールにバターを入れ、空気を抱きこませるように白っぽくなるまで泡立てる
- ②別のボールに卵白とグラニュー糖を加えてミキサーでピンと角が立つまで泡立てる
- ③分量の水とグラニュー糖を118℃に煮詰めてシロップにしたものを少しずつ加えながらミキサーで泡立て続け、ツヤがありピンと角が立つ状態にする
- ④③に①のバターを少しずつ加え混ぜる



ドライマトのマドレーヌ

Madeleine with dried Tomato

—

[基本の生地] (マドレーヌ型 25個分)

(A)

卵 190g

グラニュー糖 190g

はちみつ 20g

黒こしょう 1.5g

(B)

薄力粉 160g

ベーキングパウダー 6.2g

無塩バター 140g

パルメザンパウダー 30g

◆ドライマト 90g

—

[基本の作り方]

準備: 型に油(バター)を塗っておく。粉はふるっておく。バターは溶かしておく

①(A)をあわせ、湯煎で温める

②(B)を一度に加え、ツヤが出るまで混ぜる

③溶かしたバターにパルメザンパウダーを入れる。②に加える

④刻んだドライマトを加えて生地完成

⑤焼成 210°Cのオーブンで13~14分

乾燥野菜でスイーツの世界がもっと広がる。

Dried vegetables in sweets

生地に混ぜこんで焼き上げたり、クリームやソースとして使ったり、コンフィチュールをつくったり、乾燥野菜と果物は、お菓子の材料としてもよく使われています。そう、とても使い勝手のよい材料でもあるのです。HOSHIKOでは、一度乾燥加工を施したトマトや果物を用いて、素材の甘みを活かしたスプレッドをご提案しています。乾燥野菜や果物をそのまま用いても、スプレッドをクリームチーズなどに混ぜて使っても。スイーツの世界も、乾燥野菜でどんどんイメージが広がります。

ベースとなる生地に混ぜあわせるなど、乾燥野菜、セミドライ、スプレッドはとても手軽に使えます



みかんアイスクリーム

Ice cream with MIKAN

コクのあるミルク、温州みかんの甘みと酸味、そして果肉の食感が絶妙なバランスです。一度乾燥させたみかんだから出せる味わいを楽しめます。

〔基本の材料〕

牛乳 260g
卵黄 3個
グラニュー糖 55g
生クリーム 75g
◆みかん Spredd 60g

〔基本のつくり方〕

- ①氷水に当てながら泡立て器ですくいとれるくらいの固さまで生クリームを泡立て、冷蔵庫に入れておく
- ②手鍋に牛乳を入れ火にかけ、沸騰直前で温める
- ③ボウルに卵黄を入れて泡立て器でほぐし、砂糖を一度に加え少し白っぽくなるまで混ぜる
- ④③に②を混ぜながら加え、鍋にうつしてヘラを使い、弱火で少しとろみがつくまで火にかける。裏漉して氷水にあてて急冷し、みかん Spredd を加え混ぜる
- ⑤④に①を加え、均一に混ぜたら冷凍庫で冷やし固める

乾燥加工したトマトや果物を、水でコトコト煮てつくった Spredd。パンやスイーツの材料、トッピングとして使い勝手の良さにこだわっています



パンとスイーツに、 おいしいのちを 吹き込む。

Bread&Sweets by HOSHIKOに掲載しているパンとスイーツのレシピを監修していただいたのは、BEAVER BREADの割田健一シェフ。シンプルな生地、シンプルなつくり方、そして時間と手間と愛をかけたパンとスイーツに乾燥野菜HOSHIKOを加えることで個性豊かなレシピに仕上がっています。

Bread&Sweets
by HOSHIKO レシピ監修
BEAVER BREAD代表

割田 健一氏



BEAVER BREAD

1977年生まれ、埼玉県出身。パン職人として2007年パンの世界大会である「モンドリアル・デュ・パン」第1回大会の日本代表に選抜。2017年に東日本橋に「BEAVER BREAD」、2022年にカフェ・レストラン「bouquet」、2023年に虎ノ門ヒルズに「BEAVER BREAD BROTHERS」をオープン。店舗でパンを焼く日々を送りながら、企業やレストランからの依頼で商品開発、プロデュースなどを行っている。国内外でのパン教室、講習会での講師も務める。表紙を飾る白パン「クー」は、ビーバーのくるとしたしっぽをイメージしたBEAVER BREAD BROTHERSのスペシャルティ。

All about HOSHIKO

Drying vegetables extends and increases their value.
With HOSHIKO's dried vegetables, always ready to use, the possibilities are limitless.

畑から収穫した新鮮な野菜をカットして、何も加えず、そのまま乾燥加工する乾燥野菜HOSHIKO。乾燥することで、野菜の旨みと甘みがギュッと凝縮され長期保存が可能にするうえ、無駄なく、必要なときに必要なだけ、おいしく調理できるのが最大の特徴です。工場がある九州・熊本は、平地、中山間地域、高冷地と多様な地形と気候を有した全国屈指の農業県です。年間を通してバラエティ豊かな作物が収穫され、その品質の高さと味わいの豊かさを、もっと多くの人に味わってほしい思いからHOSHIKOはスタートしました。

乾燥することで、常温での長期保存が可能となり、収穫の多い時期に乾燥加工を行うことで作付けや仕入れを計画的に行うことができ、産地の収入にもつながるメリットもあります。さらに、乾燥加工した野菜は生野菜の旨み、甘みが凝縮し、独特の風味と食感、味わいを実現できます。乾燥加工した後で、惣菜やスプレッドなどの加工食品にも展開できます。HOSHIKOは、自社ブランドでの商品の企画・開発を行ってきたノウハウがあるので、OEMやプライベートブランドの企画・開発にも対応しています。

地元である熊本の生産者さんが愛情をかけて、時間をかけて育ててきた野菜や果物ですので味わいには自信があります。加工は食品安全認証システムの国際規格をクリアした工場で行っています。安全性、品質の高さを維持しながら、パンやスイーツの可能性を高める商品をご提供します。



乾燥野菜 HOSHIKOの特徴

1.

主に熊本県産、九州産の野菜を使用
HOSHIKOの工場がある熊本県産を中心に、主に九州産の野菜を使用。ブドウ糖などを加えずに、野菜をカットしてそのまま乾燥加工しています。



2.

原料調達から開発、製造まで一貫体制
商品の企画開発、原料調達、製造まで一貫体制を整えています。これまでの自社商品開発のノウハウをもとに、OEMやオリジナル商品開発の伴走支援が可能です。



3.

常温での長期保存、安定供給が可能
野菜をカットし、乾燥加工することで、常温保存、長期保存が可能になります。野菜そのものの価値を長くすることができるので材料の安定供給が可能です。



4.

乾燥野菜を用いたレトルト食品開発
工場では乾燥加工だけでなく、そうざい設備を完備。甘みと旨みが凝縮された乾燥野菜を活用したレトルト食品の開発、製造にも対応しています。



P01



ドライトマトのカンパニュー

セミドライトマト/トマトの
一大産地、熊本県八代産
の規格外トマトを使用



P01



コンクオニオンのカンパニュー

コンクオニオン/熊本県産玉
ねぎを独自製法でまるでソ
テーしたような艶色玉ねぎに



P02



ビーツブレッド

ビーツ/素材をピンクの彩り
に仕上げる乾燥ビーツは、材
料を選ばずマッチします



P03



ドライトマトのクー

セミドライトマト/トマトの
一大産地、熊本県八代産
の規格外トマトを使用



P03



みかんのフォカッチャ

みかんスプレッド/乾燥させ
た熊本県産の温州みかんを
水と砂糖で煮込みジャム状に



P04



生ハムと玉ねぎの野菜サンド

玉ねぎ/熊本県産の乾燥
玉ねぎは、マリネ液で戻し
てシャキシャキの食感に



P04



カレーチーズと野菜トースト

キーマソース/乾燥野菜
をたっぷり使ったオリジナ
ルカレーソース



P04



ソーセージとサラミトースト

ソーセージ/乾燥野菜
HOSHIKOを肉に練り込ん
だソーセージ



P04



和野菜ミックスサンド

和野菜ミックス/玉ねぎ、
白菜、小松菜、キャベツの
乾燥野菜をミックス



P07



みかんスプレッドのバターサンド

みかんスプレッド/乾燥させ
た熊本県産の温州みかんを
水と砂糖で煮込みジャム状に



P08



ドライトマトのマドレーヌ

セミドライトマト/トマトの
一大産地、熊本県八代産
の規格外トマトを使用



P09



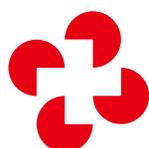
みかんアイスクリーム

みかんスプレッド/乾燥させ
た熊本県産の温州みかんを
水と砂糖で煮込みジャム状に



くまもとトマトロジープロジェクト

形や見た目が不揃いなことで規格外とされる熊本県産のトマトを活用するHOSHIKOのプロジェクト。乾燥加工するだけでなく、さまざまな商品に展開することでフードロス対策につなげる取り組みです。トマトだけでなく、温州みかんなど、プロジェクトとして取り組む原料は広がっています。



**KUMAMOTO
TOMATO-logy
PROJECT**
TOMATO+TECHNOLOGY+ECOLOGY



HOSHIKO



株式会社 HOSHIKO Links
〒860-0047
熊本県熊本市西区春日7-38-1
tel.096-288-0992
fax.096-288-0988
<https://hoshiko.co.jp/>

