

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。



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。



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/>



# Cafe Style

by HOSHIKO

とれたての野菜や果物を、カットしてそのまま乾燥させた乾燥野菜HOSHIKO。アイデア次第でカフェメニューのバリエーションが広がります。HOSHIKO's dried vegetables offer a smart way to expand your menu lineup. With just water and creativity, you can transform simple dishes into unique, value-added offerings.



# Pie & Panini

Dried vegetables offer exceptional versatility. With just a few creative touches, you can craft original dishes that set your restaurant apart.

## セミドライトマトとダブルオニオンのオープンパイ

Open-faced pie with Semi-Dried Tomatoes & Dried Onion

冷凍パイ生地で手軽につくれる一品。セミドライトマトの甘酸っぱさと2種類の乾燥玉ねぎの香ばしい旨みが広がります。



コックオニオン



玉ねぎ(ダイス)

### 【基本の材料】

- ◆コックオニオン 大さじ4
- ◆玉ねぎ(ダイス) 小さじ4
- ◆セミドライトマト 適量
- パイシート(冷凍・市販品) 11×7cm 4枚
- アンチョビー 2枚
- 黒オリーブ(輪切り) 適量

### 【基本のつくり方】

- ①半解凍したパイシートの真ん中にコックオニオンとセミドライトマト、ちぎったアンチョビー、黒オリーブをのせる
- ②HOSHIOの玉ねぎ(ダイス)を散らす
- ③190℃に予熱したオーブンで20～25分焼く

## 乾燥野菜で、オリジナリティを！

乾燥野菜や乾燥果物、そしてそれらを原料につくったペーストやスプレッド。新鮮な野菜や果物を原料に、食べやすいサイズにカットして、なにも加えずに乾燥加工した乾燥野菜HOSHIO。フレッシュな状態のものを乾燥加工することで旨み、甘みを凝縮して、素材のおいしさ、魅力をそのまま味わえます。水に戻してシャキシャキ食感を活かしたり、乾燥したままで生地に練り込んだり、調味料を加えて煮込んでスープにしたり、サンドイッチやパイ生地のトッピング具材として使ったり。材料の組み合わせ、調理の方法、調味料の工夫、ちょっとしたアイデア、アレンジ次第でオリジナリティあふれる一品ができあがり。ここで紹介した料理はもちろん、イメージをどんどんふくらませて、未知なる乾燥野菜HOSHIOの世界を一緒につくっていきませんか。



## セミドライトマトとモzzarellaチーズのパニーニ

Panini with Semi-Dried Tomatoes & Mozzarella

ハードトーストにセミドライトマトとモzzarella、香り豊かなセルパチコを組み合わせたパニーニ。乾燥野菜なのでドリップがでず、に美味。



セミドライトマト

### 【基本の材料】

- ◆セミドライトマト 5切れ
- モzzarellaチーズ 1個(100g)
- セルパチコ(またはルッコラ) 適量
- バジルペースト 小さじ1
- ハードトースト(スライス) 2枚

### 【基本のつくり方】

- ①ハードトースト1枚にバジルペーストを塗り、セルパチコ、モzzarellaチーズ半量をのせる
- ②セミドライトマトを所々にちらし、残りのモzzarellaチーズをのせる
- ③上にもう1枚のハードトーストを重ねる
- ④パニーニパンに挟み、両面を焼く

# Pasta

Dried vegetables pair exceptionally well with pasta. Try matching different varieties to suit the character of each dish.



## コンクオニオンのカルボナーラ Carbonara with Rich Onion Concentrate

玉ねぎの甘みと旨みを凝縮させたコンクオニオンにパンチェッタのコクと香りをプラス。生クリームの濃厚さがパスタに絡む一皿。



コンクオニオン

### 【基本の材料】(1人分)

- リガトーニ 80g  
(A) ◆コンクオニオン 大さじ1  
パンチェッタ 10g  
卵黄 2個  
粉チーズ 大さじ2  
生クリーム 50cc  
オリーブオイル 大さじ1  
粗びき黒こしょう 適量

### 【基本のつくり方】

- ①パンチェッタは5mm角程度に切る
- ②ボウルにAを入れてよく混ぜ合わせる
- ③リガトーニを袋の表示通りに茹でて汁気をきり(茹で汁は大さじ2をとっておく)、すぐに②に加える
- ④パンチェッタと茹で汁大さじ1~2を加え、よく混ぜ合わせる
- ⑤仕上げに粗びき黒こしょうをふる



## セミドライトマトとケッパーの パスタサラダ

Pasta Salad with Semi-Dried Tomatoes & Capers

甘酸っぱいセミドライトマトとパルメザンは相性抜群。おつまみや付け合わせになる、つくり置きにも便利な一品です。



セミドライトマト

### 【基本の材料】(1人分)

- フジッリ 80g  
◆セミドライトマト 10g  
酢漬ケッパー 5g  
パルメジャーノ・レッジャーノ 適量  
(削って小さじ1程度)  
イタリアンパセリ 適量  
オリーブオイル 小さじ2

### 【基本のつくり方】

- ①塩漬ケッパーを汁気をきり、セミドライトマトを合わせて粗く叩く
  - ②フジッリは塩を加え、袋の表示通りに茹でる。茹で汁は50ccほど取り置いておく
  - ③フライパンにオリーブオイルを入れて温めながらばす。茹で汁適量を加え滑らかなソースをつくる
  - ④茹で上がった②を加えてからめ、ソースが硬すぎたら茹で汁で調節する
  - ⑤パルメジャーノ・レッジャーノチーズを加えて混ぜ、イタリアンパセリを散らす
- ※塩気が足りない場合は、塩で味を調える



### POINT! 乾燥野菜HOSHIKOのドライトマトは3種類

#### ドライトマト

新鮮な規格外トマトをカットしてなにも加えずに乾燥加工。水に戻したり、スープの材料としたり。



#### セミドライトマト

少し水分を残してセミドライに乾燥加工。トマトの旨み成分が凝縮され、そのままでも食べられます。



#### トマトスプレッド

乾燥加工したトマトを水と砂糖を加えて煮込んでジャム状に。製菓、製パンの材料としてアレンジが可能。



# Soup & Others

Simmer dried vegetables as they are to create a rich, flavorful soup. They're also perfect for exploring other creative applications.



## POINT!

### コンクオニオン

丁寧にソテーした味わいを手間いらずで楽しめる、常温保存が可能な商品です。



## レモンクリームのみートボールサンド

Meatball Sandwich with Lemon Cream Sauce

### 【基本の材料】

- ミートボール 合い挽き肉 250g
- レモンクリーム 生クリーム 100cc
- ◆コンクオニオン 70g
- ◆玉ねぎ(ダイス) 20g
- ◆粉チーズ 大さじ1
- 薄力粉 大さじ2
- 塩 小さじ1/2
- 粗挽き黒胡椒 小さじ1/2
- トッピング デイル 適量
- ドッグパン 1個
- レモンの皮のすりおろし 適量
- レモンライス 適量

乾燥玉ねぎとコンクオニオンでシャキシャキ食感と甘さを引き出したミートボールをサンド。惣菜パンは、素材からこだわりたいもの。



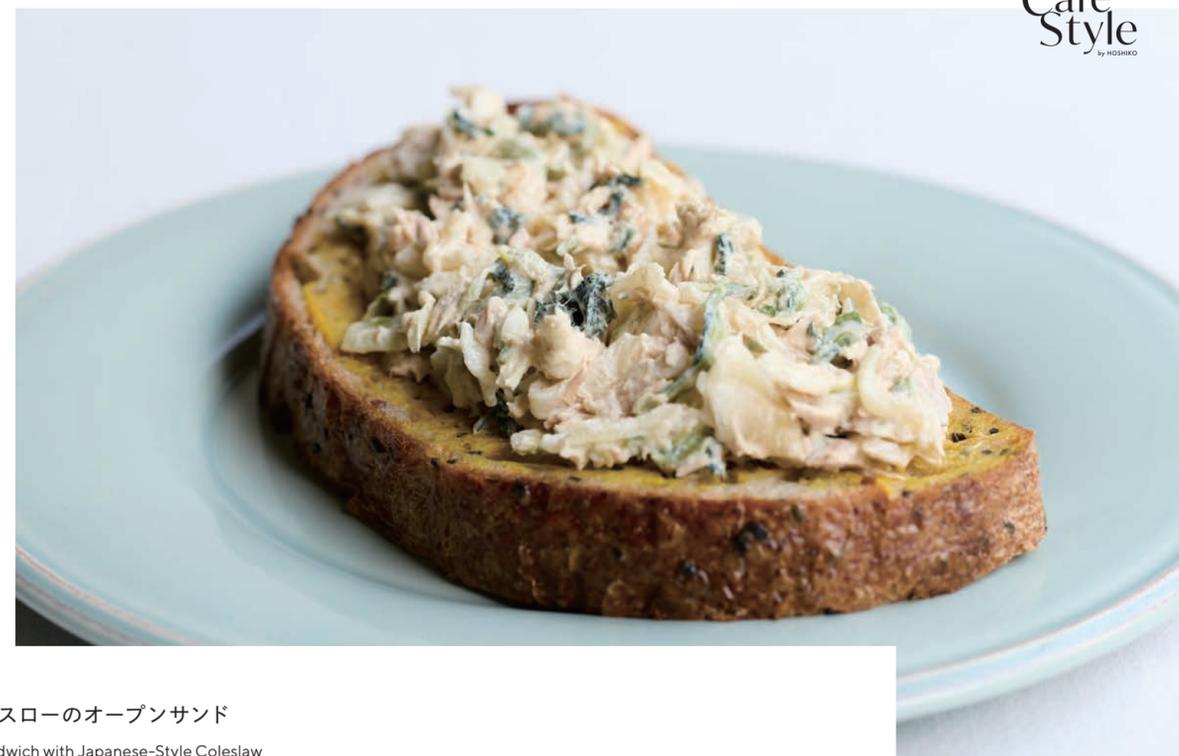
コンクオニオン



玉ねぎ(ダイス)

### 【基本の作り方】

- ①ミートボールをつくる HOSHIKO玉ねぎは水に15分ほど浸して戻し、水気をきる。ポウルに残りの材料全てを入れて粘りが出るまでよく混ぜ合わせる。ひとくち大に丸め、オリーブオイルを熱したフライパンで焼く
  - ②レモンクリームをつくる 材料全てを混ぜ合わせる
  - ③ドッグパンの真ん中に浅く切り込みを入れ、フレンチマスタード(お好みで)を塗り、①のみートボールを挟む
  - ④②をかけて、デイルとレモンの皮をトッピングし、レモンライスをのせる
- ※さっぱりとした爽やかなレモンソースはたっぷりかけるのがおすすめです!



## 和野菜コールスローのオープンサンド

Open-Faced Sandwich with Japanese-Style Coleslaw

水で戻した乾燥野菜ミックスとツナをあえるだけの手軽な一品。野菜そのものの旨みを味わえ、しっかりと野菜がとれます。



和野菜ミックス

### 【基本の材料】

- ◆和野菜ミックス 20g
- ノンオイルツナ缶 1缶(70g)
- (A) マヨネーズ 大さじ3
- 酢 小さじ1
- 白ねりごま 小さじ1
- ねり辛子 小さじ1/4
- ごま油 少々

(辛子マヨネーズ)  
マヨネーズ 大さじ1  
ねり辛子 小さじ1/2  
パン

### 【基本の作り方】

- ①和野菜ミックスは水に30分浸して戻し、水気をしぼる
- ②ツナ缶の汁気をきり、①と共にボウルに入れ、混ぜ合わせた(A)に加えて混ぜ合わせる
- ③パンに辛子マヨネーズを塗り、②をのせる

## HOSHIKO10種ミックスのたべるスープ

Hearty Soup with 10 Kinds of Dried Vegetables

乾燥野菜からじんわりしみだす旨みたっぷりのだし。野菜の甘みとポーチドエッグのkokoroで、食べ応え満点の「たべるスープ」です。



10種ミックス

### 【基本の材料】(1人分)

- ◆10種ミックス 10g
- 水 300cc
- ベーコン 10g
- 卵 1個
- 塩、こしょう 適量

### 【基本の作り方】

- ①鍋にHOSHIO10種ミックスと水を入れて15分ほど置く
- ②ベーコンは5mm程度の角切りにする
- ③①を火にかけ、沸騰したらベーコンを加えて3分ほど煮る
- ④卵をそっと割り入れ、塩、こしょうで味を調える



Cafe Style by HOSHIKO  
レシピ監修

みなくち なほこさん  
フードコーディネーター

毎日作って食べたい家庭料理からアウトドア料理まで得意ジャンルは幅広く、身近にある食材や調味料を使い、かんたんに美味しく、おしゃれに見せるレシピが人気。企業レシピの考案、店舗メニューの開発など、食に関する「コトゴト」を幅広く手がけている。自身のスタジオ「キッチンボタン」(東京・東日本橋)では料理教室やイベントも主宰する。

