

# HOSHIKO

野菜のうまみとコクを、今日のお料理に。HOSHIKO

NEWS RELEASE

平成27年7月2日(木)

## 熊本の乾燥野菜“HOSHIKO”がミラノ万博に出展！

野彩八巻株式会社(代表取締役社長:月田求仁敬/熊本市)は、現在「食料」をテーマとしてイタリア・ミラノで開催されている「2015年 ミラノ国際博覧会」ジャパンサローネにて、熊本県産乾燥野菜「ベジほし子(HOSHIKO)」を出品することといたしました。(展示期間:7月10日~12日)

期間中は、取引先ブースにて「ベジほし子(HOSHIKO)」の美味しさ、食感、手軽さなどの多彩な魅力を、現地のジャーナリスト、メディア関係者、シェフ、ブロガーをお招きし、試食をご提供しながらお伝えいたします。また、乾燥野菜の携帯性を生かしたアウトドアでの活用法や常備食としての魅力など、無添加の乾燥野菜が持つ新たな価値を提案してまいります。

今回、スローフードの本場イタリア・ミラノで“HOSHIKO”をお披露目するにあたり、野菜本来のうまみと甘みが味わえる無添加乾燥野菜の可能性と、熊本県産野菜の品質の良さを世界に発信し、産地ブランドや生産者のさらなる価値向上に貢献したいと考えております。今後も引き続き、海外で行われる食の展示会へ積極的に参加してまいります。

野彩八巻株式会社は、地域農業と食の新しい関係を提案いたします。おいしい野菜を無駄なく提供したいという生産者の願いと、おいしくて安心な野菜を幅広く料理に活かしたいという生活者の思いを結びます。

### 「ベジほし子(HOSHIKO)」

熊本のきれいな水と健康な土壌で育てられた特別栽培野菜を、新鮮なうちに無添加で乾燥。野菜のうまみやコクがぎゅっと凝縮され、シャキシャキした歯ごたえも楽しめます。たまねぎやパプリカ、小松菜、ごぼう、フェネルなど全27種類。乾燥野菜で作った無添加の野菜だし「畑のおだし」も料理家や子育てママに好評。全国の有名百貨店、テレビショッピング、ウェブサイトで販売中。



### ミラノ国際博覧会

「地球に食料を、生命にエネルギーを」をテーマに148の国と国際機関が参加して開催される総合博覧会。(開催期間:平成27年5月~10月)

### 「JAPAN SALONE(ジャパン サローネ)」

ミラノ万博日本館の第二の拠点。ミラノ市内のステッリーニ宮殿が会場(6月25日~7月13日)。日本政府とともに日本館協賛企業や団体などが参画し、ミラノ万博で展開する日本の優れた「食」と「農」に関わる知恵と技を戦略的に発信し、日本のプレゼンスを高め、将来の輸出や海外での事業展開を促進していくための場として設置。

### ●当ニュースリリースのお問い合わせ先

野彩八巻株式会社 〒862-0909熊本県熊本市東区湖東3丁目7-17 TEL.096-367-8854 FAX.096-367-8852  
E-mail info@yasaihachimaki.com Webサイトwww.yasaihachimaki.com