

HOSHIKO

Press release

乾燥野菜を、いつもの食材に。

『はじめてのHOSHIKO』釜浅商店とのコラボ商品発売

ふっくらつやつやの“ごはん”が炊ける釜浅商店のごはん釜と、
旨みたっぷりの野菜のおだしが味わえるHOSHIKOの乾燥野菜のコラボ商品を
2019年10月8日から二子玉川蔦屋家電にて先行販売決定。

乾燥野菜、乾燥野菜加工品の企画販売を行う株式会社HOSHIKOLinks(熊本県西区春日7丁目38-1)は、雑貨感覚で購入できる1回使い切りの乾燥野菜「はじめてのHOSHIKO」シリーズにて、釜浅商店が2019年7月1日に発売した「釜浅のごはん釜」(3合炊)とのコラボ商品を販売します。ふっくらつやつやのごはんが炊ける釜浅のごはん釜で、乾燥野菜から出る旨みを活かしたオリジナルレシピ付き。1回使い切りの乾燥野菜が入ったブック型パッケージで展開します。この商品を、2019年10月8日～21日※1までの期間限定で、二子玉川 蔦屋家電(東京都世田谷区玉川1-14-1)の特設コーナーにて先行販売します。

※1. 終了日は店頭の手配で変更になる場合があるのでお問い合わせください。

【先行販売について】

- 『はじめてのHOSHIKO』釜浅商店とのコラボ商品を10月8日(火)～21日(月)に二子玉川蔦屋家電にて先行販売
- 釜浅のごはん釜でつくる炊き込みごはんのレシピ付き(全4種類)
- ぶどう糖不使用 熊本県産100%原料にした乾燥野菜は野菜本来の美味しさが味わえ、クリーンルーム内で乾燥加工しているので安心です
- 先行販売会場では特設コーナーで「釜浅のごはん釜×HOSHIKOセット(数量限定)」を販売します



HOSHIKO 洋野菜ミックス



HOSHIKO 10種ミックス



【釜浅商店の商品紹介】

ごはんがおいしく炊ける釜浅のごはん釜[ガス・IHコンロ対応]

創業明治41年の料理道具店[釜浅商店]のオリジナル新商品である『釜浅のごはん釜』。長年炊飯道具を扱ってきた経験から、鉄釜とかまどで炊くごはんが一番おいしいと結論を見だし、現代生活に合った新しいごはん釜を3年の年月を経て開発。南部鉄器とサワラ製の釜蓋の組み合わせで、ふっくらつやつやのごはんに仕上がります。



【商品規格】

名称	販売価格 ※2	発売開始日	販売エリア
はじめてのHOSHIKO (釜浅商店×HOSHIKO)	1個 450円(税別)	2019年 10月8日(火)～ 10月21日(月)	二子玉川 蔦屋家電 (東京都世田谷区玉川1-14-1)
	3個セット 1,500円(税別)		
釜浅のごはん釜×HOSHIKOセット(数量限定)	26,000円(税別)		

※2. 価格は変更になる場合がございます。

○ 会社概要

称 号 株式会社 HOSHIKO Links
代 表 者 月田求仁敬
所 在 地 〒860-0047 熊本県西区春日7丁目38-1
事業内容 1)青果物加工品の製造及び販売 2)農産物の生産、仕入、加工及び販売
3)イベント及び料理教室の企画 4)広告・宣伝に関する業務
5)食料品・加工食品、包装資材の販売及び輸出 6)前記に付帯関連する一切の業務
設 立 平成30年4月16日
資 本 金 3,000万円




くまもとグリーン農業応援宣言

○ 私たちの使命

農産物の多彩な加工品づくりに取り組み、野菜や果物を「楽しい・使いやすい・食べやすい」カタチでお届けします。安全・安心を追求する生産者を産地パートナーとして、産地とともに歩み、農業の可能性を広げることを使命と心得て活動します。

[公式web site] www.hoshiko.co.jp [公式online shop] www.hoshiko-shop.com

 @hoshiko_dryvege  hoshiko

この件に関するお問い合わせ先

株式会社HOSHIKO Links TEL.096-288-0992 FAX.096-288-0988

担当: 富永詩織 (E-mail shiori.tominaga@hoshiko.co.jp) 松本加奈子 (E-mail matsumoto@hoshiko.co.jp)