

HOSHIKO

カットの手間なし、ゴミなし、保存性は抜群。
野菜の旨味、甘みをギュッと凝縮した、新感覚の熊本県産乾燥野菜HOSHIKO

7日間続ける、乾燥野菜体験。

『7daysHOSHIKO』ブック型パッケージ新発売

© HOSHIKO公式webサイト

2020年2月1日(金) 販売スタート!

フードロス解決、個食の食卓に野菜たっぷりの生活を提案!

乾燥野菜「HOSHIKO」の1回使い切り、7日間続けるレシピ付き7daysHOSHIKOを販売します
第一弾は「保温ジャーでつくるスープ7日間」



乾燥野菜、乾燥野菜加工品の企画販売を行う株式会社 HOSHIKOLinks（熊本市西区春日7-38-1）は、雑貨感覚で購入できる7日間乾燥野菜HOSHIKOを体感するパッケージ「7daysHOSHIKO」を発売いたします。第一弾は、7日間続ける保温ジャーでの保温調理、スープレシピ付き。乾燥野菜の組み合わせを7種類、1回分使いきりサイズで包装したHOSHIKOを、ブック型のパッケージで展開します。雑貨感覚で買えるパッケージで、調理の手間を省き、ゴミを出さない、フードロス解決にも有効な乾燥野菜を体験してもらう趣旨のもと企画開発しました。

HOSHIKOは、熊本県産の新鮮な野菜をブドウ糖を加えずにそのまま乾燥加工。野菜本来の旨み、甘みをそのまま味わえる乾燥野菜のブランドです。乾燥野菜を使ったことがない方にも、もっと気軽に味わっていただける機会をつくるために、今話題の保温ジャーを使うスープレシピ付きのパッケージを企画開発しました。ご家庭にある調味料をベースにしたレシピカード付きなので、すぐにお試しいただける商品になっています。

手土産や贈り物にもぴったりのサイズです。

【商品の特長】

1. 生換算で15倍～20倍。6gの乾燥野菜HOSHIKOで、100g前後の生野菜摂取！約1食分（一日生野菜摂取理想350g/3食）の野菜が1袋で！
2. 水で戻したり、そのまま調理したり。ひとり暮らしや調理時間がとれない時に手間をかけずに野菜を摂取できる
3. レシピ付き1回使い切りの7日間体験パッケージ。乾燥野菜初心者におすすめの保温ジャーを使った保温調理のレシピ
4. 新鮮な野菜をそのまま乾燥加工。ブドウ糖不使用で、野菜本来のおいしさを味わえます。クリーンルーム内で乾燥加工しているので安心
5. 新鮮野菜の乾燥加工商品なので、保存性が高く、備蓄食品やアウトドアにも。使っている野菜はすべて熊本県産
6. 雑貨感覚で野菜を買えるブック型パッケージ。ギフトにも最適

※野菜の種類によって変わります。



・7日間の保温ジャースープレシピ付き



【商品規格】

名称	発売開始日	販売価格
7daysHOSHIKO	2020年2月1日	1個(1食×7個包装入) 1,500円(税別)

※価格は変更になる場合がございます。

【今後の展開】

乾燥野菜の新しいレシピを開発するとともに、1回使い切りパッケージの「はじめてのHOSHIKO」シリーズを展開。調理器具メーカーや、調味料メーカーとのコラボも視野に入れた商品展開を企画しています。



はじめてのHOSHIKOシリーズ



中身は、レシピカードと乾燥野菜HOSHIKOが入っています。

○ 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_dryve hoshiko

この件に関するお問い合わせ先

株式会社HOSHIKO Links <http://www.hoshiko.co.jp> 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)