



HOSHIKO の野菜は、ゆたかな水と壤土、温暖な気候に恵まれた日本有数の農業県・熊本の専用農地でつくられています。
 保存料、着色料、ぶどう糖は一切使っていないので素材本来の味わいをそのまま楽しめます。
 凝縮されたうまみとコク、シャキシャキ食感。戻し汁にも野菜の旨みがいっぱいです。
 HOSHIKO 本来のおいしさと安心は、栽培・加工などさまざまな過程で素材に真剣に向き合う人々の協働があってこそ実現できるのです。



HOSHIKO

フレッシュな歯ごたえはそのまま、野菜のうまみやコクはぎゅっと凝縮。
 食べやすくカットしてあるので、面倒な下処理も不要です。
 ミックスシリーズもございます。

商品全 29 種類。





畑のおだし

HOSHIKO 畑のおだしは、『野菜のうまみと甘み』にこだわりました。素材はすべて熊本県産、野菜のうまみが凝縮した乾燥野菜を使用しています。

甘みの強い玉ねぎをベースに、キャベツ、にんじん、セロリ、トマト、生姜、大根、ごぼう、しいたけ、えのき、おからをブレンド。



ごぼう茶

豊かな水と柔らかな土で育てられた、熊本県、菊池市で育った水田ごぼうをまるごと乾燥・焙煎しました。優しい甘みと香ばしさが特長です。



シーズニング

野菜 100%添加物、食塩不使用のシーズニングタイプ、数種類の野菜をブレンドし、粗めの粉末状にしました。さっとふりかけるだけで普段のお料理に野菜のコクと旨みをプラス出来ます。





和風にゅうめん

麺は、国産小麦 100%、手延べ製法で仕上げた旨味とコシのあるそうめんを使用。香り豊かなきのこ、白ねぎをたっぷりトッピング。



GOBONOLA

ごぼう、れんこんのしっかりした歯ごたえ、大麦のザクザクした食感は、「噛む」健康を促進します。香料・保存料・栄養強化剤不使用。

