

2013年6月24日(月)

野彩八巻株式会社
http://yasaihachimaki.com

忙しい女性に人気の、乾燥野菜「HOSHIKO」新シリーズ誕生！ もっと便利な、「HOSHIKO お料理別ブレンド」。

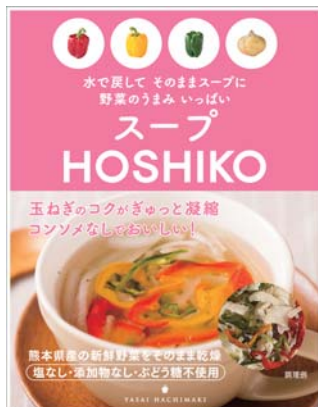
持ち運びラクラク！アウトドアごはんにも！

- お料理別にお野菜をブレンド！ ●水で洗わず、そのまま使える！
- 包丁いらず・カット不要！ ●調理時間短縮！ ●生ゴミが出ない！

乾燥野菜や乾燥野菜加工品の企画販売を行う野彩八巻株式会社(熊本市西区)は、2013年7月12日(金)からHOSHIKO(ベジほし子)新シリーズを発売します。この新シリーズは、これまでのHOSHIKOと同じく熊本県産の特別栽培農産物を主な原料としながら、**お料理別にベストマッチングな乾燥野菜がブレンドされています。**例えば、「スープHOSHIKO(10g)」には、玉ねぎ、パプリカ赤・黄、ピーマンをブレンド。カット済みなのでお料理に入れるだけ。お忙しい方の時短調理や、保存食としてもおすすめします。

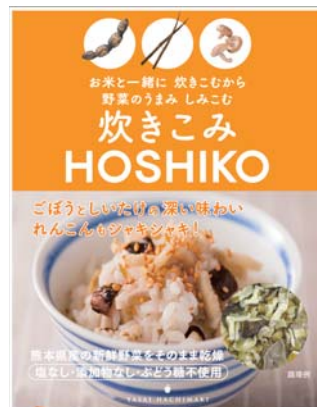
HOSHIKO お料理別ブレンドシリーズ

1袋で **スープ**
2人分の乾燥野菜



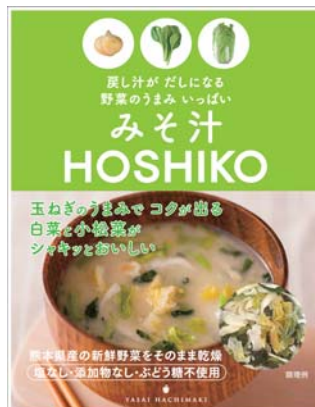
「スープHOSHIKO」(10g)
玉ねぎ／パプリカ赤・黄／ピーマン
のブレンドによるスープ用

1袋で **炊きこみごはん**
4人分の乾燥野菜



「炊きこみHOSHIKO」(15g)
ごぼう／椎茸／蓮根
のブレンドによる炊きこみごはん用

1袋で **みそ汁**
2人分の乾燥野菜



「みそ汁HOSHIKO」(10g)
玉ねぎ／小松菜／白菜
のブレンドによるみそ汁用

1袋で **ラーメン**
1人分の乾燥野菜



「ラーメンHOSHIKO」(10g)
玉ねぎ／小松菜／キャベツ
のブレンドによるラーメン用

■発売日／2013年7月12日(金) ■売価／スープHOSHIKO 357円(税込)／炊きこみHOSHIKO 357円(税込)
みそ汁HOSHIKO 294円(税込)／ラーメンHOSHIKO 294円(税込)

歯ごたえシャキシャキ、うまみいっぱい。HOSHIKO(ベジほし子)は新しい乾燥野菜です。

熊本県産の
上質な特別栽培野菜を
使用しています。

HOSHIKOの野菜は、水ゆたかな熊本の専用農地でつくられています。農業や化学肥料の使用を抑え、おいしさと安心・安全にこだわりました。

安心とおいしさのために、
「塩なし・添加物なし・
ぶどう糖不使用」。

野菜本来のうまみや甘みを味わっていただきたいから、保存料や調味料はもちろん、ぶどう糖も使っていません。だから戻し汁ごと使えます。

常温で
長期保存できるから、
保存食として人気！

蒸し料理にも炒めものにも、サラダにも大活躍。メニューが広がるから、キッチンにストックしておきたい食材としてリピーターが増えています。

全国の百貨店・専門店・
スーパー、通販サイトで
取り扱っています。

全国の百貨店・専門店・スーパーでの販売実績。ご自宅用だけでなく、ご贈答用としてもお求めいただいています。WEBでも購入可能。

●このリリースに関するお問い合わせ先／野彩八巻株式会社 商品開発チーム 前原・松本
熊本県熊本市東区神水本町27-15 TEL.096-288-0992 Email:info@yasaihachimaki.com www.yasaihachimaki.com