

— きのこのある食卓で、健康な毎日を。 —

きのこことカット野菜でパパッと簡単！「スープの素(濃縮タイプ)」全国販売開始！

きのこ総合企業のホクト株式会社(所在地:長野県長野市、代表取締役社長 水野雅義)では、きのこことカット野菜などの具材を入れるだけで、パパッと簡単に、ご家庭で本格的な味わいをお楽しみ頂ける「スープの素(濃縮タイプ)」を、和洋中3種類のバリエーション展開で、2023年11月7日(火)より全国にて販売を開始いたします。



【「スープの素(濃縮タイプ)」の特徴と商品ラインナップ】

近年益々高まる健康志向や調理の利便性のニーズにお応えし、ご家庭でより手軽でおいしく、健康的な料理をお楽しみ頂くことができる本商品。ご家庭では再現が難しい本格的な味わいを簡単に作ることができ、きのここと野菜をたくさんお召し上がり頂くことができます。



<あごだしスープの素>

人気の“焼きあご出汁”をベースに、うま味の強いホクトのオリジナルきのこ「霜降りひらたけ」の粉末を合わせた味わい深いスープ。きのこに豊富な「グルタミン酸・グアニル酸」と焼きあごの「イノシン酸」のうま味の相乗効果により、より深く濃厚なうま味をお楽しみいただけます。



<旨辛火鍋スープの素>

豆板醤や生姜に加え、スターアニス、クローブ、こしょう、シナモンなどの本格的なスパイスと、オキアミエキスやポークエキスを混ぜ合わせることで、本格的な辛味とうま味を楽しめる味わいに。身体を芯から温めて整える、本格的な火鍋をご家庭でお楽しみいただけます。



<きのこクリームスープの素>

きのこのうま味・風味豊かな「きのこペースト」を使用し、うま味の強いホクトのオリジナルきのこ「霜降りひらたけ」の粉末を合わせ、濃厚な味わいを楽しめるスープに仕上げました。お子様から大人の方までお楽しみいただけます。

※本商品は具材は入っておりません。

お好みのきのこや野菜を合わせて頂くことで、本格的なスープをお楽しみ頂けます。

【「スープの素(濃縮タイプ)」のレシピ】

《あごだしスープの素》



材料(2人分)

あごだしスープの素……1袋
 水………400ml
 お好みのきのこ…1袋(100g)
 お好みのカット野菜……100g

作り方

- ①鍋に具材と水400mlを入れ、中火にかける。
- ②沸騰したらスープの素を入れ、具材に火が通ったら完成。

《旨辛火鍋スープの素》



材料(2人分)

旨辛火鍋スープの素……1袋
 水………400ml
 お好みのきのこ…1袋(100g)
 お好みのカット野菜……100g

作り方

- ①鍋に具材と水400mlを入れ、中火にかける。
- ②沸騰したらスープの素を入れ、具材に火が通ったら完成。

《きのこクリームスープの素》



材料(2人分)

きのこクリームスープの素…1袋
 水………200ml
 牛乳………200ml
 お好みのきのこ…1袋(100g)
 お好みのカット野菜……100g

作り方

- ①鍋に具材と水200mlを入れ、中火にかける。
- ②沸騰したらスープの素と牛乳を入れ、具材に火が通ったら完成。

▼本商品は炒め物や煮物、パスタなど、様々な料理にアレンジできます！



▼商品およびレシピに関する詳しい情報

https://www.hokto-kinoko.co.jp/kinoko/kanrensyohin/soup_base/

【製品概要】

[商品名]: スープの素 濃縮タイプ(あごだし/旨辛火鍋/きのこクリームスープ)

[価格]: ¥138円(税込)(各1袋)

[内容量]: 60g(2~3人前)

[販売方法]: 全国各種量販店様(一部お取り扱いがない店舗もございます)、ホクト公式オンラインショップ



▼ホクト公式オンラインショップ

<https://www.hokto-onlineshop.jp/>



【カラダに嬉しいきのこの効果】



きのこは菌そのものだけを食われる唯一の食材です。きのこを日常的に食べて、体の中からキレイで健康になる生活習慣「きのこで菌活」を実践することで、体に嬉しい様々な効果効能があります。



■ ダイエットに！

低カロリーで食物繊維が豊富なため、ヘルシー料理の強い味方です。



■ 紫外線&乾燥対策に！

美容ビタミンとも呼ばれるビタミンB群が代謝を促し、皮膚や髪のを再生をサポート。



■ 腸を整える！

食物繊維が腸の老廃物の排出を促すと共に善玉菌のエサとなり腸を整えます。



■ 冷えや寒さ対策！

葉酸やナイアシンはエネルギー代謝に関わり、血行を正常に保ち冷え&寒さ対策に。



■ 免疫維持をサポート！

β グルカンが免疫維持を助け、風邪や不調に負けない身体づくりを応援します。



■ ぐっすりサポート！

オルニチンが睡眠の質を保ち、気持ちのよい目覚めをサポートします。



■ リラックスしたい時に！

GABAが神経の興奮を抑制し、気持ちを落ち着かせます。



■ スポーツに！

きのこに豊富な「潤滑栄養素」は食べたものを身体の中で動かせることで、効率の良いエネルギーづくりや筋肉、骨づくりに役立ちます。



■ デトックスに！

カリウムが体内の余分な塩分の排出を促し、溜め込みにくい身体づくりを応援します。



■ アルコールケアに！

肝臓で重要な働きをするオルニチンの働きで、アルコールケアをサポート。



■ 丈夫な骨づくりに！

ビタミンDがカルシウムの吸収を助けることで、お子様の成長やケガをしにくい骨づくりに役立ちます。

きのこの効果について、詳しくは

きのこらぼ

Q 検索

(<https://www.hokto-kinoko.co.jp/kinokolabo/>)

【会社情報】

会社名.....ホクト株式会社

代表.....代表取締役社長 水野雅義

所在地.....長野県長野市南堀138-1

〈公式サイトURL〉

<https://www.hokto-kinoko.co.jp/>

