

《主力商品》 麦粒みそ「ごていしゅ」、「あまくち醤油」、「火の国ぼん酢」



熊本県の素材を生かした商品のご提案  
ほんなごっこデコポン! 火の国ぼん酢

高級果実のデコポン果汁使用

熊本が誇る「デコポン」の「ぼん酢」

ホシサン株式会社(古荘完二社長)は熊本に本社のあるみそ・醤油メーカーだ。ぼん酢とは、オランダ語で柑橘類の果汁を意味する「pans(ポンス)」に由来する。



火の国ぼん酢



ジュレ火の国ぼん酢 120g

2012年には熊本県内のメーカーとしていち早く「ジュレぼん酢」を開発し、果汁のつまみ無駄なく味わえる大好評! 一般的には、かぼすや、柚子、だいたいなどの果汁を使った、「酸っぱいぼん酢」が有名だが、この「火の国ぼん酢」は、糖度13度以上、酸1%以下の基準をクリアした「本物の」デコポン果汁を使用している。デコポンの特徴は、甘みが強い柑橘であり、酸っぱさが弱いことだ。この特徴を生かし、「火の国ぼん酢」は酸っぱさ控えめのぼん酢として、「酸っぱいぼん酢」が苦手な層を中心に広まっている。

熊本市版HACCP認証取得  
厳しい品質管理体制

ホシサン株式会社は熊本のみそ・醤油メーカーとして初の熊本市食品自主衛生管理評価事業(熊本市版HACCP認証第7段階)を取得し、HACCPの管理手法に則った強固な品質管理体制をとっている。



なつかしい九州の味  
しょうゆの実シリーズ

「しょうゆの実」とは、もろみにしょうがや昆布で味付けしたもろみ味噌のこと。熊本地方では、「しょうゆの実」の事を方言で「しんしん」とも言い、食卓には欠かせない一品だ。



しょうゆの実



しょうゆの実 400g



しょうゆの実 ゆず風味



しょうゆの実ゆず風味 450g

原材料全て熊本県産  
百年乃蔵シリーズ

創業百年を記念して開発した「百年乃蔵」シリーズ。原材料を全て熊本県産に限定し、百年続く醸造蔵の蔵付きの麹菌で仕込んだ、淡色で甘口の味わいは、米みそにはない奥深さがある。



麦みそ

合わせ

麦みそ

合わせ

1906年創業  
熊本を中心に関東地区への販売を強化中

ホシサン株式会社は1906年創業の老舗。

近年は、調味料の多様化から、みそ・醤油の他、ドレッシングやおかずみその製造も手掛ける。また、自社通販サイトで人気の商品を中心に、関東地区への販売を強化中である。

創業当時のホシサン



他にもたことだわりの商品を多数取り揃えております。ぜひ一度お問い合わせ下さい!



おてもちゃん

もろみに、しょうが昆布を加え味付けした商品。ご飯にそのままのせたり、しょうゆにつけてみそ汁のついでに。

しょうゆの実にゆずの風味をプラスした商品。みずやかな香りがプラスされ、みそご飯が進む味わい。

百年乃蔵500g  
百年乃蔵300g

おかげさまで創業108年  
DATA  
ホシサン株式会社  
代表取締役社長 古荘 完二  
〒861-8007  
熊本県熊本市北区龍田弓削1丁目28番8号  
TEL:096-338-1100  
FAX:096-338-4223  
http://www.hoshisan.co.jp

工場見学 受付中!