

伝 統 ひ ご 野 菜 × ご コ ロ ッ ケ



熊本いんげんコロッケ



貴重な種を代々受け継ぎ生産している熊本いんげんの爽やかな味わいをホクホクのコロッケに仕上げました。



水前寺菜コロッケ



水前寺の三大名物のひとつ水前寺菜は、葉の表は緑、裏は紫という栄養素の高い野菜です。すっきりとした味をお楽しみ下さい。



熊本赤なす入りあか牛ミンチカツ



全国的に有名なあか牛を使用したジューシーなメンチカツ。隠し味にひご野菜の赤なすを加える事でやさしい味わいに仕上げました。



熊本あか牛入り里芋コロッケ



全国的に有名なあか牛のミンチ肉を里芋でしっとりとした味に仕上げました。ホクホクトロトロの味をお楽しみ下さい。



熊本赤なすコロッケ



生で食べると青りんごのような爽やかな味わいの西村さんの赤なすを、麻婆なすに調理してコロッケにした人気ナンバー1の逸品です。



熊本れんこんコロッケ



冬の寒い厳しい中で収穫される森下さんのレンコンをたっぷり詰め込んだコロッケはシャキシャキ食感のくせになるおいしさです。



黒皮かぼちゃコロッケ



真っ黒い皮の黒川かぼちゃは、甘さ抜群の伝統ひご野菜。栄養の事を考えて、皮も一緒に混ぜ込み、ヘルシーな味に仕上げました。



甘えび入り春日ぼうぶらコロッケ



熊本を代表する野菜の春日ぼうぶらの甘みをいかしてクリームソースにして、甘えびと合わせました。あまトロ〜な味わいをお楽しみ下さい。

伝統ひご野菜

ベジコロ

Kumamoto Vegetable Croquette.



伝統ひご野菜 × コロケ



愛情 Spice

伝統ひご野菜

ベジコロ

Kumamoto Vegetable Croquette.

ひご野菜は、熊本では古くから栽培されている在来種で熊本の歴史や食文化に深くかかわる伝統野菜です。

気候風土に適した性質を持ち、とても味の良いお野菜ですが現代の食生活の変化や、昔から変わらない手間がかかる栽培製法ということから生産農家も減り、消滅の危機にさらされています。

しかし今でも手間を惜しまず、また楽しみながら、ひご野菜を守り続ける農家さんたちと出逢い、野菜ソムリエの資格を持つ店主が生産者の想いを込めてつくった、四季折々の季節のコロケをつくり上げました。

冷凍食品

全国発送承ります。

ご注文は、下記電話、FAX、メールにて承ります。

※セット内容、送料はお問合せ下さい。

通販サイト higonosuke.com

熊本コロケ専門店
ひごのすけ
HIGONOSUKE

Tel/Fax 096-273-7644

熊本県熊本市中央区新屋敷 3-7-7

【Mail】 info@higonosuke.com

【営業時間】 open 11:00 - 18:00

店休日 / 日曜・祝日

伝統ひご野菜のい



熊本コロケ専門店
ひごのすけ

HIGONOSUKE

肥後の国

K u m a m o t o C r o q u e t t e