NEWS RELEASE <夏商品情報>

2024 年 4 月 24 日
株式会社にしき食品

昨年売上 1 万食以上の人気商品！スパイシーな味わいの「夏カレー」さらっとした味わいの「夏スープ」5 月 30 日 夏限定発売

―夏バテ予防にぴったりのスパイスのきいたカレー・とうもろこしを使った冷製スープ―

NISHIKIYA KITCHEN（ニシキヤキッチン）（株式会社にしき食品　本社：宮城県岩沼市、代表取締役：菊池洋）は、昨年に引き続き、2024 年 5 月 30 日（木）に、シチリア産レモンの酸味と香りが爽やかな「夏カレー」と、北海道産とうもろこしを使用した冷製の「夏スープ」を期間限定で発売します。ニシキヤキッチンの夏カレーは、シチリア産レモンの爽やかな酸味、トマトの旨み、スパイスがきいた「レモンスパイシーチキンカレー」です。カレーによく使用される唐辛子やペッパーなどのスパイスの中には、発汗や血行促進の作用を持つものもあります。汗をかくことで、体温が調節され、涼しさを感じることができるため、夏のごはんにぴったりです。夏スープは、北海道産とうもろこしのおいしさを生かし、塩だけでシンプルに仕上げた冷製スープです。濃度にこだわり、夏でもさらっとおいしく食べられるため、スパイスのきいた夏カレーとの相性も抜群です。夏カレー・夏スープともに、昨年 1 万食以上(※自社調べ)を売り上げており、夏カレーは季節限定カレーの 1 番人気商品です。また今年は、爽やかで夏らしさを感じる水色の紙袋に入った夏カレーと夏スープの特別セットを数量限定で販売いたします。

夏に食べたい！スパイシーな味わいの「夏カレー」・さらっとした味わいの「夏スープ」

■夏カレー　レモンスパイシーチキンカレー

具材にはグリルトマトと鶏肉を使用し、ソースにはシチリア産レモンの酸味をほんのりときかせ、すっきりと仕上げたカレーです。インドカレーにも使用している特製スパイスミックスをメインに、赤唐辛子や黒コショウなどを合わせて、スパイシーに仕上げています。

【価格：580 円(税込)内容量：180g】

＜報道関係の方からのお問い合わせ先＞
株式会社にしき食品　営業本部 広報担当 長坂　TEL：0223-29-2091　MAIL：branding@nishiki-shokuhin.jp

◎こだわりポイント

＜インドで学んだ知識を生かした特製スパイスミックス＞

ニシキヤキッチンは、2010 年から 10 年以上インドへ渡り、レストランのシェフの味から家庭のスパイス料理まで幅広く学んでいます。夏カレーには、現地で学んだ知識をもとに、オリジナルで配合した「特製スパイスミックス」をメインに使用しています。そこに、赤唐辛子や黒コショウなどを合わせ、夏にぴったりのスパイシーな味わいに仕上げました。
夏カレーに使用している赤唐辛子や黒コショウなどのスパイスの中には、発汗や血行促進の作用を持つものがあります。それらを食べ、汗をかくことで、汗が蒸発するときに熱を吸収し、涼しさを感じることができます。また、スパイスの中には、食欲増進や消化サポートの作用を持つものもあり、食欲が落ちがちな夏にぴったりです。

＜シチリア産レモンの酸味と香りがほんのりきいたソース＞

トマトをベースとしたカレーソースには、ほんのりとレモンの酸味をきかせました。レモンは、人気 No.1 のレモンクリームチキンカレーと同じシチリア産のレモンを使用しています。酸味を引き出す「果汁」と香りを引き出す「皮」を使い分け、レモンの風味を引き出しています。

■夏スープ　北海道産とうもろこしの冷製スープ

北海道産とうもろこしの良さが引き立つ、夏にさらっと食べられる冷製スープです。とうもろこしと塩だけで仕上げました。
【価格：380 円(税込) 内容量：160g】

◎こだわりポイント

＜北海道産とうもろこし（スーパースイート種）を使用＞

とうもろこしペーストは、北海道紋別郡遠軽町近郊の生産者と契約栽培で生産された甘味種（スーパースイート種）のとうもろこしを使用しています。品質が落ちないように、収穫してから 20 時間以内にペーストに加工・冷凍し、品質と新鮮なおいしさを保っています。
※スーパースイート種とは、通常のスイートコーンより甘みが更に強い(糖度 17 度以上)品種のこと。

＜塩のみを使用して素材を生かした味づくり＞

ポタージュは素材とブイヨンや乳製品を組み合わせて作るのが一般的ですが、夏スープは、品質の良いとうもろこしそのものの甘みや旨みを体感していただきたく、ブイヨンや乳製品を使わずに、塩のみでおいしさを引き出しています。夏でもさらっとおいしく食べられる濃度にこだわりました。具材に入れた、ホールコーンのシャキシャキとした食感も楽しめます。

＜報道関係の方からのお問い合わせ先＞
株式会社にしき食品　営業本部 広報担当 長坂　TEL：0223-29-2091　MAIL：branding@nishiki-shokuhin.jp

【数量限定】贈り物にもおすすめ！水色の紙袋に詰めた特別セット

今年は、限定の紙袋に入った夏カレーと夏スープの特別セットを販売いたします。紙袋は、黄色と水色のツートーンが夏らしい色合いで、夏バテ気味の友人やお世話になっている方へのカジュアルな贈りものにぴったりです。

■サマーセット　※限定紙袋付き・実店舗限定
・商品：夏カレー・夏スープ　×各 1 パック
・価格：960 円（税込）

にしき食品・NISHIKIYA KITCHEN について

■会社概要
・1939 年に宮城県仙台市で創業
・レトルト食品専門のメーカー
・水や塩、素材にこだわった商品づくりが特長
＜詳細＞
本社所在地：
〒989-2421　宮城県岩沼市下野郷字新関迎 265 番地 1
代表取締役：菊池 洋
設立：1952 年 3 月
資本金：3,000 万円
ホームページ：https://www.nishiki-shokuhin.jp/

■「NISHIKIYA KITCHEN」概要
・コンセプトは、「世界の料理を『カンタン』に。」
・カレーやスープ、パスタソースなど約 120 種類を販売
・公式オンラインショップ、直営店舗の他、セレクトショップやカタログギフト等でも販売中
＜公式オンラインショップ＞
https://nishikiya-shop.com/

■本内容に関するお客様からのお問い合わせ先
NISHIKIYA KITCHEN(ニシキヤキッチン)通販部
TEL：0120-19-2498(平日 10:00～17:00)

＜報道関係の方からのお問い合わせ先＞
株式会社にしき食品　営業本部 広報担当 長坂　TEL：0223-29-2091　MAIL：branding@nishiki-shokuhin.jp