

## にしき食品×ささ圭がコラボ「笹かまぼこカレー」6月3日発売 売上の一部を能登半島地震の被災地に寄付

— 笹かまぼこを丸ごと2枚使用・仙台七夕まつりなど仙台のお土産におすすめ —

「世界の料理を『カンタン』に。」をコンセプトに掲げるレトルト食品専門店 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、2024年6月3日（月）に、株式会社ささ圭（本社：宮城県名取市 代表取締役社長：佐々木圭亮）製造の笹かまぼこを使用したレトルトカレー「笹かまぼこカレー」を発売します。具材には、本商品専用に作られたオリジナル配合の笹かまぼこを2枚丸ごと使用し、ソースは、笹かまぼこに合うようにおだしをきかせた和風の味わいに仕上がっています。笹かまぼこカレーの売上げの10%は、にしき食品より、能登半島地震の被災地へ寄付を行います。本商品は数量限定で、ニシキヤキッチンオンラインショップ・実店舗の他、東北管内の郵便局1898局（新仙台郵便局・岩手郵便局・郡山東郵便局及び簡易郵便局を除く）にて販売いたします。

販売ページ：<https://nishikiya-shop.com/item/10947>



### 被災企業にしき食品×ささ圭のコラボ商品

東日本大震災から13年が経ち、仙南の被災企業であるにしき食品とささ圭がコラボし、商品を開発いたしました。

にしき食品は、東日本大震災の津波被害により、工場が浸水し、大きな被害を受けました。しかし、懸命な復旧作業により、震災から約45日後には生産を再開し、2012年2月には新工場を竣工、その後も、2020年、2022年と新工場を竣工しております。ささ圭も、東日本大震災の津波被害により、名取市閑上地区にあった工場3つを全て失う甚大な被害を受けましたが、2012年9月に名取市植松に新工場が完成しました。完成するまでは手造りの「手わざ笹かまぼこ」のみで営業を続けていました。

ニシキヤキッチンでは今回、新たな仙台名産となるような商品を作りたいと考え、企画がスタートしました。仙台の名産品と言えば、『笹かまぼこ』が有名ですが、笹かまぼこが入ったカレーはなかなか見かけません。そこで、仙南の被災企業であるささ圭にお声がけをし、コラボすることとなりました。

将来的には、東北の各県の食材を使用した商品の企画・開発も計画しています。



<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

## 仙台名産笹かまぼこを2枚使用したおだしがきいた「笹かまぼこカレー」

### ■オリジナルの笹かまぼこを2枚使用した和風カレー

具材には、今回の商品のためにささ圭で専用で作られたオリジナル配合の笹かまぼこを2枚丸ごと使用しています。具材として使用することで、笹かまぼこの旨みがカレーソースに加わり、よりおいしく仕上がりました。ソースは、笹かまぼこに合うように、おだしをきかせ、さらに隠し味として、パルメザンチーズを加えて、味にコクと旨みを出しています。【価格：500円（税込） 内容量：200g】



### ■笹のイラストを使用したパッケージ

笹かまぼこは笹の葉の形をしており、仙台では『仙台七夕』の笹飾りも有名なことから、パッケージには笹のイラストを採用しています。

### ■常温で日持ちがするため、お土産にもおすすめ

笹かまぼこは、冷蔵品で日持ちがしないものも多いですが、笹かまぼこカレーは常温で持ち運び可能です。2024年は8月6日(火)~8月8日(木)で開催される仙台七夕まつりなど、仙台のお土産としてもおすすめです。

## 能登半島地震の被災地へ寄付

笹かまぼこカレーの売り上げの10%は、にしき食品より、能登半島地震の被災地へ寄付を行います。

2011年に発生した東日本大震災にて被災した際、全国の皆さまからご支援をいただき、現在まで事業を継続することができております。にしき食品では、被害を受けられた方々への支援や被害を受けた地域の復興に役立てていただくため、今までもカレーやスープなどのレトルト食品を寄付してきました。今後ご協力企業・団体の皆さまのお力添えをいただきながら、被害を受けられた方々への支援を継続して行ってまいります。

## 笹かまぼこメーカー・『ささ圭』について

### ■会社概要

- ・1966年名取市にて創業
- ・笹かまぼこ製造・販売メーカー
- ・とことん原材料や副素材と向き合い、一切の妥協を許さずに選定
- ・東日本大震災の津波被害により、名取市閑上地区にあった工場3つを全て失う甚大な被害
- ・2012年9月に名取市植松に新工場完成 完成するまでは手造りの「手わざ笹かまぼこ」のみで営業継続

### <詳細>

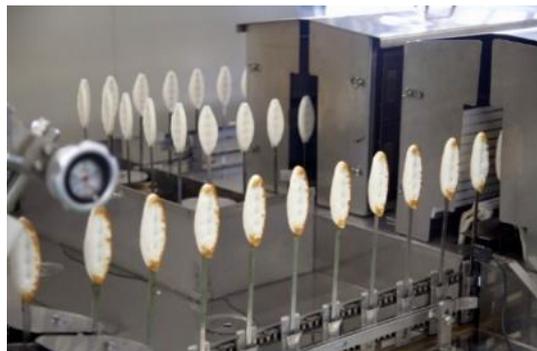
本社所在地：宮城県名取市植松字入生 48-1

代表取締役社長：佐々木圭亮

設立：1976年12月

資本金：1,000万円

ホームページ：<https://www.sasakei.co.jp>



<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

## 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
- ・東日本大震災の津波被害により、工場が浸水
- ・懸命の復旧作業により、震災から45日後には生産を再開
- ・2012年2月には新工場を竣工、その後も、2020年、2022年と新工場を建設

### <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/>

### <公式Instagram>

[https://www.instagram.com/nishikiyakitchen\\_official/](https://www.instagram.com/nishikiyakitchen_official/)

### <店舗情報>

<https://nishikiya-shop.com/shop/list>

### ■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