

夏休みのおでかけや自由研究に！レトルト食品の製造工程を学べる ニシキヤキッチンの工場見学受付開始

一來場者 1,000 人突破！満足度 94.8%、SDGs についても学べ、ここでしか買えない限定グッズやお土産ありの無料イベントー

「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）では、空港南工場（所在地：宮城県岩沼市）にてレトルト食品について広く知っていただき、安心してお召し上がりいただくことを目的として毎月数回、工場見学を開催しています。小さいお子様から大人まで、年齢問わずどなたでも参加可能です。夏休み期間中の 7 月・8 月開催の回限定で、お子様を対象にレトルト食品の穴埋めクイズを出題いたします。実際に作っているところを見ながらレトルト食品について知ること、お子様がものづくりや環境配慮など SDGs の観点からも楽しく学ぶことができ、夏休みのお出かけや自由研究にもおすすめです。また、参加者限定で、オリジナルグッズやレトルト食品のお土産もご用意しています。見学終了後には、ニシキヤキッチンの一部商品と工場見学でしか買えない限定のグッズも販売します。

お申し込みはこちら⇒<https://nishikiya-shop.com/column/270>



実際に見て楽しくレトルト食品を学べる工場見学

■工場見学の楽しみ方

1. ニシキヤキッチンの歴史を動画で学ぶ！

まずは初めに、動画でニシキヤキッチンの歴史やこだわりを学びます。なぜレトルト食品を製造することになったのかや、商品開発のこだわりや裏側などをご紹介します。

2. レトルト食品の製造の様子を観察する！

動画で学んだあとは、実際にレトルト食品を作っている様子を見学します。レトルト食品がなぜ常温で長期保存できるのか、その理由も勉強できます。



<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

3. 記念写真で思い出を残す！

ニシキヤキッチンの商品が全商品並んでいる棚の前で記念写真を撮影できます。好きなカレーやオリジナルグッズと一緒に撮影し、夏休みの思い出を写真で残せます。

4. レトルト食品とオリジナルグッズをもらう！

見学の最後には、レトルト食品とオリジナルグッズのステッカーのお土産もご用意しています。何がもらえるかは当日のお楽しみ。

5. 限定グッズをお土産にして、おうちで楽しむ！

ニシキヤキッチンの商品の一部を販売しているほか、工場見学でしか買えない限定のオリジナルグッズもご用意しています。

※お支払いはキャッシュレス決済のみとなります。

※ニシキヤキッチン店舗のポイントカードはご利用いただけません。

※商品のラインナップは、予告なく変更になる場合がございます。予めご了承ください。



【夏休み限定】お子さまを対象にレトルト食品穴埋めクイズを出題予定
小学生・中学生のお子さまを対象に製造工程を見学しながら答えを埋められる、穴埋めチラシをお配りしています。夏休みの自由研究にもご活用いただけます。

もっと詳しく知りたい方はこちらの動画をご覧ください

⇒<https://youtube.com/shorts/rWepaV-qMHY?feature=shared>



SDGs について学ぼう

本工場では、SDGs 目標 7【エネルギーをみんなに そしてクリーンに】、SDGs 目標 12【つくる責任 つかう責任】との実現を目指しています。

7. エネルギーをみんなに そしてクリーンに

<太陽光発電の設置>

冷凍冷蔵設備分をカバーして電力のピークカットをしています。太陽光発電は1日に本社・岩沼工場で90kW、空港南工場では200kW発電し、岩沼工場では電力の約10%、空港南工場では電力の約30%を太陽光発電で補っています。

7 エネルギーをみんなに
そしてクリーンに



12. つくる責任 つかう責任

レトルト食品は常温で長期保存が可能なため、食品ロスの削減に貢献しています。また、製造工程を学ぶことで、私たちの「つくる責任」、消費者の「つかう責任」について学ぶことができます。

「再生可能エネルギーの活用」と「ものづくり」について学び、参加者の方に SDGs を考えるきっかけになってもらいたいと考えています。

12 つくる責任
つかう責任



<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

【ニシキヤキッチンの工場見学】開催1年で1番人気の夏休み期間の受付を開始

■開催概要

夏休み期間中の開催日

7月20日(土)・22日(月)／8月2日(金)・9日(金)・23日(金)・30日(金)

※9月以降も開催予定です。開催日は順次更新いたします。申し込みページよりご確認ください。

時間

10:00～11:00 (1時間)

開催場所

株式会社にしき食品 空港南工場 2階 [Google マップを開く](#)
(〒278-0041 宮城県岩沼市空港南 1-1-1)

アクセス

＜お車＞常磐自動車道「岩沼 IC」もしくは、「仙台空港 IC」から約10分 ※駐車場完備

＜電車＞JR 東北本線/JR 常磐線 館腰駅よりタクシーで約20分

参加料

無料 (完全予約制)

参加人数

各回10名様まで

※先着順となります。※状況により変わる場合がございます。

申し込み開始

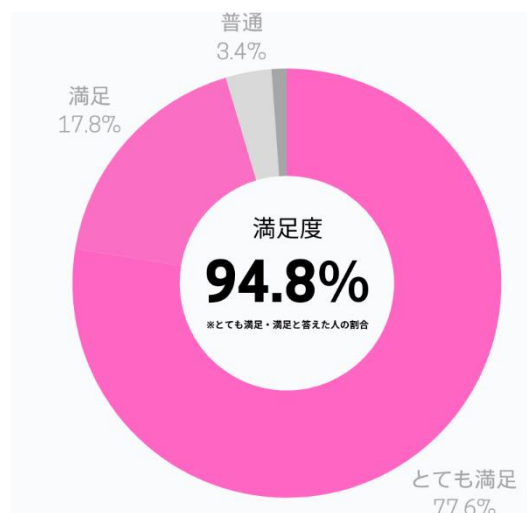
6月18日(火)10時

※申込み締切は各回で異なります。詳しくは申込みページよりご確認ください

申し込みはこちら⇒<https://nishikiya-shop.com/column/270>

来場者 1,000 人突破！満足度 94.8%！参加したお客様からのお声

- ・子どもと一緒に楽しく見学できました！
- ・小さい子供二人を連れての参加だったので、不安だったのですが、アットホームな雰囲気子どもたちも楽しそうでした。
- ・自分の中にあったレトルトのイメージが変わりました。
- ・ご説明がわかりやすく丁寧で、工場設備も美味しさや衛生や安全にこだわってらっしゃるのが伝わり、更にファンになりました。
- ・素材へのこだわりや安全性についてとても気にかけていることが伝わってきました。とても有意義な工場見学にすることができ、感謝の気持ちでいっぱいです。
- ・レトルト食品へのイメージが変わった。美味しさを味わいながら、調理する時間を自分時間に充てられるお得感。自宅で食すのはもちろん、贈答品としても購入したい。職場としても魅力的だった。
- ・思っていた以上に楽しく、ご丁寧に説明などしていただき大満足でした。ありがとうございました。もっと多くの人にニシキヤキッチンさんを知って欲しいと強く思いました。
- ・レトルト商品を作るにも沢山の時間をかけて作っていて、一つ一つに気持ちが込められているような感じがした。



<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

<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/

<公式 X>

<https://x.com/nishikiya>

<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