

**開発期間 3 年！ニシキヤキッチンオリジナルの「トマトこうじ」が完成！
発酵食品「こうじ」の旨みをㄆまでおいしく味わえる和風の鍋の素
「トマトこうじ鍋の素」「こうじみそ豆乳鍋の素」新発売**

～10 月 3 日より、NISHIKIYA KITCHEN 実店舗及び、公式オンラインショップで販売開始～

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 10 月 3 日（木）より、新商品である和風の味わいの鍋の素「トマトこうじ鍋の素」と「こうじみそ豆乳鍋の素」を発売いたします。発酵食品である「こうじ」は美容・健康面等で注目度の高い調味料です。ニシキヤキッチンでは、オリジナルの調味料を開発したいという想いから 2021 年より「こうじ」の研究を開始しました。研究開始から約 3 年の歳月を経て、甘みや旨みのある米こうじと、うま味成分であるグルタミン酸を多く含むトマトを合わせた、ニシキヤキッチンオリジナルの「トマトこうじ」が完成しました。「トマトこうじ鍋の素」に使用しているオリジナルのトマトこうじは、だしやコンソメ等を使わなくても、味に深みが出ることが特長です。旨みも強く、他の調味料を抑えることができます。ニシキヤキッチンの鍋の素は、すでに販売している個性豊かな 3 種類と今回の 2 種の新商品を合わせて 5 種類のラインナップとなります。これからの季節に重宝する鍋料理で体を温めながら、ㄆまでおいしく様々な味わいをお楽しみいただけます。

**ニシキヤキッチン鍋の素シリーズとは**

ニシキヤキッチンは2020年より、世界の料理を鍋で楽しめる「世界の鍋シリーズ」を発売しました。ラインナップは「火鍋の素」「トムカーガイの鍋の素」「カニトマトクリーム鍋の素」の3種類で、他にはない個性豊かな味わいのお客様からご好評をいただいています。その中で「家族みんなで食べられる味わいの鍋の素もほしい」というお客様からのお声があり、和風で食べやすい味わいの商品企画がスタートしました。

今回は、オリジナルで研究開発した「トマトこうじ」を使用した「トマトこうじ鍋の素」と、日本人になじみがあり家族みんなが食べやすい「みそ」をベースにした「こうじみそ豆乳鍋の素」の2種類を発売いたします。鍋がおいしいこれからの季節、食べやすい味わいも個性的な味わいもどちらも楽しめる鍋の素シリーズです。



<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 : branging@nishiki-shokuhin.jp

約3年の開発の末、完成した「トマトこうじ」を使用した、トマトこうじ鍋の素

トマトこうじの旨みがきいた、さっぱりとした味わいの鍋の素です。鍋に加える具材の持ち味をトマトこうじが引き出します。トマトと相性の良いハーブを加えて爽やかに仕上げた、最後まで飽きの来ない味わいです。【価格：450円（税込） 内容量：200g】※濃縮タイプ



◆トマトこうじの研究について

ニシキキッチンでは、オリジナルの調味料を開発したいという想いから2021年より「こうじ」の研究を開始しました。研究開始から約3年の歳月を経て、甘みや旨みのある米こうじと、うま味成分であるグルタミン酸を多く含むトマトをかけ合わせた、オリジナルの「トマトこうじ」が完成しました。宮城県にある醸造所でニシキキッチンオリジナルで作っていただいております。だしやコンソメを使わなくても、味に深みが出ます。また、トマトこうじ自体の旨みが強いので、他の調味料を控えることができます。



◆作り方とおすすめの具材

基本の作り方

●材料(2～3人前) 本品:1袋(200g) ※本品はよく振ってから鍋に入れてください。
鶏もも肉:150g / 白菜:200g / 小松菜:50g / ぶなしめじ:50g / 木綿豆腐:150g
トマト:約150g(お好みで) / 水:400ml



①材料は食べやすい大きさに切っておきます。



②鍋に本品と水を入れて良くかき混ぜます。



③火の通りにくい具材から入れて、火が通れば出来上がりです。

◆おすすめの×

鍋の×は卵でとじて雑炊にすると、おいしくお召し上がりいただけます。



<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 : branging@nishiki-shokuhin.jp

家族みんなが食べやすいみそベースのまろやかな味わい、「こうじみそ豆乳鍋の素」

こうじみそと豆乳を合わせたコクのある鍋の素です。みその甘みと豆乳の風味を生かすため、和出汁を組み合わせるシンプルに仕上げました。旨みのあるまろやかなスープは、最後まで飽きの来ない味わいです。【価格：450円（税込） 内容量：200g】※濃縮タイプ



調理例

◆味わいのポイント

和の調味料の旨みを生かすために、発酵調味料である「こうじみそ」を使っています。みそのコクと豆乳のまろやかな味わいのバランスは難しく、試行錯誤を重ねて、こどもから年配の方まで食べやすい味わいにしています。

「こうじみそ」のコクと豆乳の風味を生かすため、和出汁の旨みを合わせてシンプルに仕上げました。こうじみその甘みと旨みで、野菜がおいしく食べられます。

◆作り方とおすすめの具材

基本の作り方

●材料(2～3人前) 本品:1袋(200g)※本品はよく振ってから鍋に入れてください。

豚バラ肉:150g / 白菜:150g / 大根:50g / にんじん:50g

ぶなしめじ:50g / ごぼう:50g / 豆腐:150g / 水:400ml



①材料は食べやすい大きさに切っておきます。



②鍋に本品と水を入れて良くかき混ぜます。



③火の通りにくい具材から入れて、火が通れば出来上がりです。

◆おすすめの〆

鍋の〆は、うどんやおじや、チーズリゾットにしても、おいしくお召し上がりいただけます。



<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 : branging@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/>

■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)

■報道関係の方へ

試食やサンプルをご希望の場合は、下記へお問い合わせください。

NISHIKIYA KITCHEN(ニシキヤキッチン)広報担当 長坂

TEL：0223-29-2091



<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：branging@nishiki-shokuhin.jp