NEWS RELEASE <新商品情報>

2024 年 9 月 6 日
株式会社にしき食品

開発期間約 2 年！ニシキヤキッチン初の米飯レトルト
ライス入り温めて食べる「チキンビリヤニ」「野菜ビリヤニ」が新発売！

～9 月 5 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～

「世界の料理を『カンタン』に。」をコンセプトに掲げ、レトルトカレーやスープなどを販売す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 9 月 5 日（木）より、温めて食べるライスが入った調理済みのビリヤニ「チキンビリヤニ」「野菜ビリヤニ」を発売いたします。レトルトパウチに入ったビリヤニはニシキヤキッチンとして初の米飯商品で、開発期間約 2 年を経て完成しました。ビリヤニはご家庭で本格的な味わいを作ろうとすると、材料を揃えるのが大変で作り方にもこだわりがあり、とても難易度の高い料理です。ニシキヤキッチンのビリヤニはお米の選定はもちろん、お米とソースの割合など細かい検証を重ねて、納得のいくおいしさに仕上げました。本格的な味わいのビリヤニを、温めるだけで「カンタン」にお楽しみいただけます。ニシキヤキッチンでは、今回の発売を記念して同時発売したインドカレーとビリヤニがセットになった「オリジナルランチバッグ付き限定セット」も数量限定で販売します。
オンラインショップはこちら⇒https://nishikiya-shop.com/column/317

ビリヤニ企画開発のきっかけ

ニシキヤキッチンでは、2010年から足掛け14年かけてカレーの本場・インドへ行き、レストラン巡りや現地の料理教室に参加するなど、インド料理の勉強を続けてきました。コロナ禍で一時は研修の中断を余儀なくされましたが、これまでに約20回インド研修を行い、現在も本格的な味わいのインドカレーを作り続けています。
過去に、炊き込みご飯のもととしてビリヤニを発売し、スパイスの香り高いビリヤニを実現しましたが、もっと手軽にビリヤニを楽しんでいただきたいとの思いから、2022年より米飯商品の開発に取り組み始めました。ニシキヤキッチンとしても初の米飯商品で、約2年の開発期間を経てついに商品化することができました。

＜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：branging@nishiki-shokuhin.jp

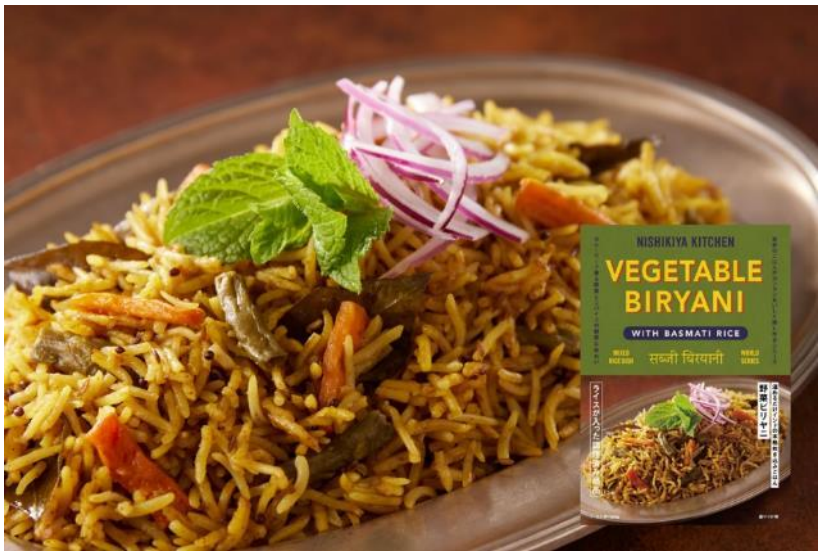
約 2 年の開発期間を経て完成した、本格的な味わいのビリヤニ 2 種

■チキンビリヤニ

チキンビリヤニはビリヤニの中でも定番のメニュー。チキンの旨みにスパイスが香る深みのある味わいをお楽しみいただけます。
本場のインドにならい、お米はバスマティライスを使用し、具材には鶏肉、宮城蔵王産のカレーリーフを加えて香り良く仕上げています。チキンビリヤニに合うように、単品スパイスとニシキヤキッチンオリジナルの北インド風ガラムマサラを組み合わせて香り良く仕上げています。【価格：680 円（税込）　内容量：300g】

■野菜ビリヤニ

ビリヤニはお肉を使ったものが多いですが、ベジタリアンの多いインドでは具材が野菜のみのものもあります。野菜ビリヤニは野菜とスパイスのシンプルな組み合わせで、よりスパイスの香りが引き立つ味わいです。
本場インドにならい、お米はバスマティライスを使用し、具材にはにんじん、さやいんげん、宮城蔵王産のカレーリーフを加えて、香り良く仕上げています。
野菜に合わせたスパイスの絶妙な風味は、ニシキヤキッチンの野菜ビリヤニでしか味わえないおいしさです。【価格：680 円（税込）　内容量：300g】



〈地元・宮城県蔵王の農家さんと契約栽培したカレーリーフを使用〉

南インドのカレーに欠かせないスパイスの 1 つにカレーリーフがあります。乾燥したカレーリーフでは香りが飛んでしまうため、生のカレーリーフを使うことが重要でした。生のカレーリーフを日本で安定して手にいれるのは難しいものでしたが、蔵王の農家さんのご協力もあり、4 年もの試行錯誤を経て、ついにカレーリーフの生産に至りました。南国の植物であるカレーリーフを蔵王で栽培するにあたり、冬でも暖かな温室栽培にし、本場インドの環境に少しでも近づけるよう工夫をしています。丁寧な管理と蔵王の自然が育んだ生のカレーリーフのおかげで、フレッシュな香りや風味が最良の状態で味わえるようになりました。

＜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：branging@nishiki-shokuhin.jp

ビリヤニのお召し上がり方・おすすめの食べ方

■お召し上がり方

炊き上がったごはんが入っているため、温めるだけで手軽にビリヤニをお召し上がりいただけます。

■おすすめの食べ方

1人で食べても2人でシェアしてもOK！ごはん茶碗一杯は一般的に150gとされますが、「チキンビリヤニ」「野菜ビリヤニ」は内容量が300gです。お好みに合わせてお召し上がりいただけます。

また、南インドで親しまれているサンバルをお手本にしたニシキヤキッチンの「南インドの豆と野菜のスープカレー(サンバル)」と一緒に食べたり、ライタ（インドのヨーグルトサラダ）を作って食べるのもおすすめです。

オリジナルランチバッグ付き限定セットも販売！

9/5(木)に同時発売したインドカレーシリーズの新商品の発売を記念して、オリジナルランチバッグ付きの限定セットを販売します。ランチバッグは、good design company 水野学さんのデザインで、ニシキヤキッチンオリジナルの限定品です。鮮やかな赤の色味がアクセントとなる、「Spicy?」の文字がデザインされた、シンプルでユーモアのあるランチバッグです。

セットには、今回新発売した「チキンビリヤニ」、一緒に合わせるのにおすすめな「南インドの豆と野菜のスープカレー」の他に、同時発売の新商品「ビネガー香る南インドのポークカレー」や人気商品である「バターチキンカレー」や「南インドのシュリンプカレー」の５つの商品がはいっています。

■スパイシーバッグセット　※数量限定

＜セット内容＞　税込 2,470 円

・バターチキンカレー
・ビネガー香る南インドのポークカレー
・南インドのシュリンプカレー
・南インドの豆と野菜のスープカレー
・チキンビリヤニ

URL：https://nishikiya-shop.com/item/10962

＜ランチバッグデザイン＞

クリエイティブディレクター / good design company 代表　水野学

ブランドや商品の企画、グラフィック、パッケージ、インテリアデザイン、広告宣伝、長期的なブランド戦略までをトータルに手がける。主な仕事に Panasonic、相鉄グループ、三井不動産、熊本県「くまモン」など。『NISHIKIYA KITCHEN』ではトータルブランディングを担う。

＜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

開始 11 分で目標金額突破！Makuake にて先行販売

発売に先駆け、7/5(金)より応援購入サービスMakuake(マクアケ)にて先行販売をスタート。今回発売のビリヤニ2種を含む、「インドカレー7食&ビリヤニ2食セット」や「ビリヤニ10食セット」等を販売しました。開始11分で目標金額を上回り、最終的には718名のサポーターの皆さまに、3,339,520円という目標を大きく上回る応援をいただき、連日の応援にスタッフ一同驚きと嬉しさでいっぱいのプロジェクトとなりました。

■応援コメント

・ビリヤニのレトルトはなかなか手に入りにくいので、楽しみにしています。

・NISHIKIYAさんのカレーは、どれも美味しくて品質が高く深い味わいのものばかりです。こらからもどんどん新商品を開発して新定番を増やして欲しいです。

仕事の関係で海外生活が多く日本に居ても長粒米が無性に食べたくなる事が有ります。自分では美味しい調理が出来ませんので、味わうのを楽しみにしております。

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