NEWS RELEASE <季節商品情報>

2024 年 11 月 15 日
株式会社にしき食品

「大安」にご祈祷され、金運に良いとされている食材で作った ニシキヤキッチン特製、その名も『お年玉カレー』 パッケージをリニューアルして今年も発売！

―年始のご挨拶におすすめ！2025 年も良い年であることを祈願する、鶏肉とたけのこの和風カレー―

「世界の料理を『カンタン』に。」をコンセプトに掲げ、レトルトカレーを中心に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、昨年に引き続き、2024 年 11 月 1 日（木）に、おそば屋さんのカレーをイメージしてだしをきかせ、鶏肉とシャキシャキのたけのこをたっぷり入れた「お年玉カレー」を数量限定で発売を開始しています。毎年、大安の日に「良い年でありますように」と願いを込めて、地元宮城県岩沼市の宮司様にご祈祷していただいています。今年は 2024 年 10 月 17 日（木）に今年度出荷分をご祈祷していただきました。また、今年はパッケージをリニューアルし松竹梅をイメージしたイラストでかわいらしく仕上げています。お世話になった方や親戚への年始のご挨拶にもおすすめです。
＜販売ページはこちら⇒https://nishikiya-shop.com/item/296＞

「良い年でありますように」と願いを込めてご祈祷されたカレー

「良い年でありますように」と願いを込めて、毎年、地元・宮城県岩沼市にある神社の宮司様にご祈祷していただいています。縁起がいいとされる「大安」の日の午前中に、ニシキヤキッチンの本社近くの空港南工場敷地内でご祈祷していただきました。
また、使用している鶏肉と乳製品は、風水的に金運に良いとされています。風水では西でお金を呼び、北で貯めるとされています。そこに十二支を当てはめると、西は鳥、北北東は牛が位置します。牛の中でも乳製品が効果的といわれているため、お年玉カレーには、鶏肉と乳製品を使用しています。

＜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

風水的に金運に良いとされている食材を使用した『お年玉カレー』

■発売のきっかけ

お年玉カレーは、昨年お世話になった方に年始のご挨拶などで贈りたいと思っていただける、また、もらった方も嬉しいと感じていただけるレトルト食品を作りたいという想いから企画がスタートしました。企画担当者が和風の味わいといえば、だしのきいたカレーではないかとの発想から、おそば屋さんのカレーをイメージし、味づくりが始まりました。

■こだわりポイント

・風水的に金運に良いとされている鶏肉と乳製品を使用

※乳製品：チーズと牛乳

・地元宮城県岩沼市の神社の宮司さまがご祈祷

■味わいの特長

・おそば屋さんのカレーをイメージし、和風な味わいに

・いわし、かつお、さばの魚粉を使用し、だしをしっかりときかせている

・おそば屋さんのそばつゆにも使われる「かえし」を入れた、まろやかな味わい

・具材には鶏肉の他、歯ごたえシャキシャキの高知県産のたけのこをたっぷりと使用

・乳製品を使用しているので、コクとまろやかな味わいが特長

※かえしとは、醤油とみりん、砂糖を混ぜて煮溶かしたもの。全ての材料を加熱し混ぜ合わせるので、醤油の角が取れてまろやかになるのが特長。

■商品情報

内容量：200g　価格：550 円（税込）

販売場所：ニシキヤキッチン公式オンラインショップ・ニシキヤキッチン直営店にて販売　※数量限定

＜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

■NISHIKIYA KITCHEN とは

「世界の料理を『カンタン』に。」をコンセプトに、カレーやスープ、パスタソースなど、約 120 種類のレトルト食品を取り揃えた専門ブランドです。水や塩など、素材にこだわり、その料理に合った原材料を厳選し、素材の持ち味をいかした味づくりをしています。
東京都・宮城県の直営店 5 店舗＋公式オンラインショップでの販売を行う他、過去には、ポップアップショップとして、渋谷スクランブルスクエア・NEWoMan 新宿にも出店しています。
前身の自社ブランド「にしきや」は 2011 年に誕生しました。そして、そのブランド立ち上げから約 10 年後、生活が劇的に変化するなかで改めてブランドの使命を見つめ直し、皆さんのキッチンのような存在になれればという想いを込めて、2021 年に『にしきや』から『NISHIKIYA KITCHEN』へと生まれ変わりました。皆さんに代わり手間ひまかけた料理をレトルトパックという小さな鍋に詰めてお届けしています。料理をつくる負担がもっと軽くなり、大切な時間が少しでも増えることを願っています。

NISHIKIYA KITCHEN は、多数のメディアにも取り上げていただいています。（一部抜粋）
・テレビ東京系『カンブリア宮殿』
・MBS/TBS 系『所さんお届けモノです！』
・TBS 系『櫻井・有吉 THE 夜会』
・MBS/TBS 系『サタデープラス』「ひたすら試してランキング（ポークカレー部門）」2 冠受賞

■にしき食品　会社概要

会社名	：株式会社にしき食品
本社所在地	：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
ホームページ	：https://www.nishiki-shokuhin.jp/
オンラインショップ	：https://nishikiya-shop.com
X	：https://x.com/nishikiya
Instagram	：https://www.instagram.com/nishikiyakitchen_official/
SHOP LIST	：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：branding@nishiki-shokuhin.jp