

「これがレトルトで食べられるのはすごい！」と絶賛！ テレビやSNSで話題のニシキヤキッチン「チキンビリヤニ」が 公式オンラインショップにて年内最終再販開始！

—過去4回の再販もすべて売り切れるほど大人気！—

「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）から、2024年9月5日（木）に発売した、「チキンビリヤニ」が、SNSで「日本のビリヤニ事情がとんでもないことになってきました。」と紹介されたことで火が付き、その後テレビでも取り上げられ話題となったことで、公式オンラインショップでは再販の度に数時間で完売するほどの人気となっております。2024年12月6日（金）放送のフジテレビ系「めざましテレビ」の人気コーナー『なにわ男子のどっち派!?』でも紹介され、ご試食いただいた際、「これがレトルトで食べられるのはすごい！」とコメントをいただきました。大きな反響をいただいたことにより、販売数が想定を大きく上回り、製造が追いつかないため、「チキンビリヤニ」「野菜ビリヤニ」共に2024年12月5日（木）20時からの販売を年内最終販売とすることを決定しました。数に限りがありますので、あらかじめご了承ください。

<販売ページはこちら⇒<https://nishikiya-shop.com/list/1023>>



「これがレトルトで食べられるのはすごい！」と絶賛していただいたチキンビリヤニ

■フジテレビ「めざましテレビ」の人気コーナー『なにわ男子のどっち派!?』で紹介
めざましテレビの人気コーナー『なにわ男子のどっち派!?』は、若者の代表である「なにわ男子」が時代のリーダーとなり若者の間で流行しているトレンドや現象、オトナジェネレーションギャップなど2つの候補を深掘り取材し、最終的に、なにわ男子メンバーが自分はどっち派なのかを決定するコーナーです。2024年12月6日（金）放送では、『手軽に本格料理を味わうなら...シーズニング派?レトルト派?どっち派!?』調査企画でした。
レトルト派として、ニシキヤキッチンの『チキンビリヤニ』が紹介され、「これがレトルトで食べられるのはすごい！」とお言葉をいただきました。

<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：branding@nishiki-shokuhin.jp

ご好評につき 2024 年 12 月 5 日（木）20 時より、数量限定で年内最終販売！

「チキンビリヤニ」「野菜ビリヤニ」共に 2024 年 12 月 5 日（木）20 時より、ニシキヤキッチン公式オンラインショップにて年内最後の再販売を開始しています。どちらもお届けに最大 3 週間かかる予定です。数量限定での販売のため、より多くの方にお手に取っていただけるよう、おひとり様各商品 5 個までの販売といたします。数に限りがありますので、あらかじめご了承ください。※実店舗では販売状況が異なりますので各店舗にお問合せください。（店舗・催事情報：<https://nishikiya-shop.com/shop/list>）

チキンビリヤニ：<https://nishikiya-shop.com/item/10960>

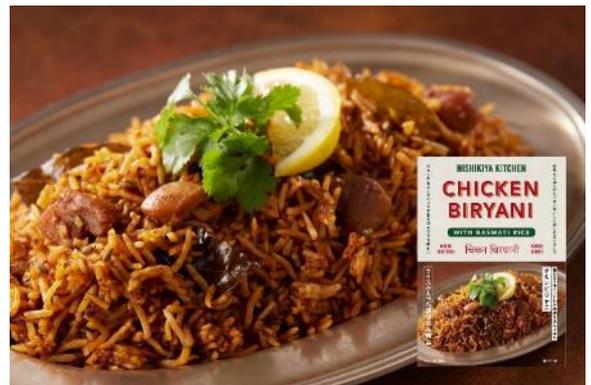
野菜ビリヤニ：<https://nishikiya-shop.com/item/10961>

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

■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。

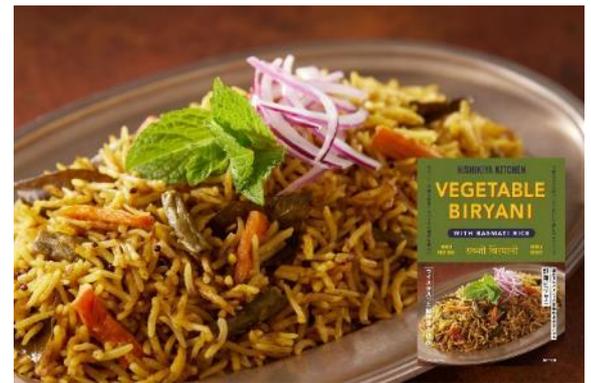
■チキンビリヤニ

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、香り良く仕上げています。【価格：750 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：750 円（税込） 内容量：300g】



<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。

■お湯で温める場合



大きめの鍋や深みのあるフライパンを使用して袋（パウチ）の封を切らずにそのまま沸騰したお湯に入れて中火で約10分

■電子レンジで温める場合



袋（パウチ）にハサミで約3cm切り込みを入れ、袋のまま平らな耐熱皿に乗せて加熱
目安：500Wで約2分30秒

※加熱時間は機種、W(ワット)数により異なりますので、電子レンジの説明書などを参考にしてください。
※実際にお召し上がりになる際は、裏面の「お召し上がり方」をご参照ください。
加熱直後に皿にうつし、ごはんをよくほぐしてからお召し上がりください。

<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