

ニシキヤキッチンが被災地復興を支援し続けて7年。

「仙台井土ねぎのポタージュ」を2025年1月9日(木)より数量限定で発売！

—ねぎの栽培に適した“3つの条件”が揃う土地で、旬の1番おいしい時期に収穫した「甘とろ」なねぎを使用—

「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、宮城県仙台市の沿岸部・井土地区で育った仙台井土ねぎを使用した「仙台井土ねぎのポタージュ」を数量限定で販売します。井土地区は、東日本大震災で津波被害を受けた地域。被災後、農家さんが土壌を復興するべく試行錯誤を重ねた結果、「良質な地下水」「豊富な日射量」「夏の冷涼な海風」の3つの条件が揃う土地として再興することができ、その土地の恩恵を受けた甘くてとろっとした味わいの「仙台井土ねぎ」が誕生しました。ニシキヤキッチンでは、被災企業として復興の後押しをしたいとの思いから、2019年から「井土ねぎのポタージュ」を数量限定で販売をしています。旬の1番おいしい時期に収穫したねぎを使用し、調理法にも手間ひまを惜しまず「仙台井土ねぎ」の味わいを最大限に生かしたポタージュに仕上げました。数量限定の取り扱いですが、年々発売を楽しみに待つお客様も増え、7年目となる本年までに累計2.8万食まで売り上げを伸ばしている人気商品です。

宮城の素材シリーズ

## 仙台井土ねぎの ポタージュ

NISHIKIYA KITCHEN



<販売ページはこちら⇒<https://nishikiya-shop.com/item/395>>

仙台井土ねぎのポタージュを作り続け、地元・宮城県の被災地復興を支援

■被災した土壌をたゆまぬ努力で復興。その結果3つの条件が揃う土地として再興し、ここだけでしか収穫することができない「仙台井土ねぎ」が誕生

井土地区は、古くから農業が盛んな土地です。しかし、東日本大震災で津波の被害を受けた後、前と同じように野菜を育てることが難しい状況に。農家さんが様々な野菜を試し、試行錯誤を繰り返した結果、「良質な地下水」「豊富な日射量」「夏の冷涼な海風」が、ねぎの栽培に適していることが分かり、甘くてとろっと柔らかい特長が魅力の「仙台井土ねぎ」が誕生しました。

■ニシキヤキッチンも仙台井土ねぎの魅力を広め、復興を後押し

ニシキヤキッチンは被災企業として復興の後押しをしたいという思いから、2019年より「仙台井土ねぎのポタージュ」を毎年1月に発売しています。仙台井土ねぎの特長である「甘み」を最大限に生かした味わいをお届けするため、「仙台井土ねぎのポタージュ」には、1番甘みが増す、旬の時期に収穫したねぎを使用しています。



<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

## ■農家さんのご協力を経て、7年間商品づくりを継続

「仙台井土ねぎのポターージュ」は、農家さんのたゆまぬ努力とご協力があって、はじめてつくり続けられる商品です。ポターージュづくりにおいて、ニシキヤキッチンではねぎの青い部分を大事にしています。ねぎの青い部分は香りや風味がよく、ポターージュにしたときにねぎの風味がしっかりと感じられ、ポターージュのきれいな緑色も表現できるからです。しかしこの青い部分は、畑で虫がつきやすく、きれいな状態のものがそう多くはありません。ポターージュに最適なものを、農家さんの目で時間をかけて選別していただいています。

そのため、毎年数に限りのある販売となりますが、年々多くのお客様にもご好評いただき、累計2.8万食まで売り上げを伸ばすことができました。



## 仙台井土ねぎの特長である「甘み」を最大限に生かしたポターージュ

フレンチのポロネギのポターージュをイメージし、「仙台井土ねぎ」の甘みを最大限に生かしながら、じゃがいもでとろみをつけたクリーミーなポターージュです。【内容量 160g 価格 450円(税込)】

URL: <https://nishikiya-shop.com/item/395>



## ■素材の良さを引き出す工夫

工程の最初に、ねぎの香りと甘みを引き出すために、バターでじっくりと炒めます。その後、じゃがいもを加え煮込みます。素材のとろみが出てきたら機械を使い、ねぎとじゃがいもをなめらかなピューレー状にし、さらに煮込んで味をととのえ仕上げています。

スープの中には、仙台井土ねぎを約32%使用しています。

仙台井土ねぎのポターージュができるまで

URL: <https://nishikiya-shop.com/column/150>



## ■お客様の声

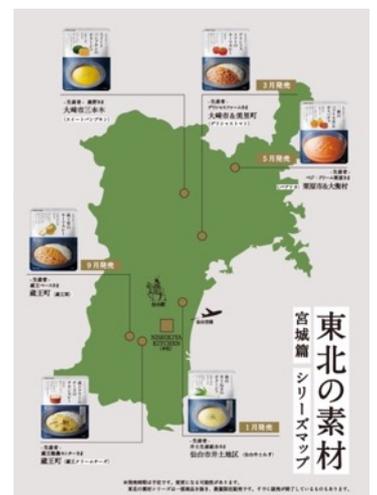
・実は井土の近くに住んでいます。新発売ときに食べた味がおいしくて忘れられず、この時期は必ず食べます。月並みですがご飯にもパンにも合うしねぎが体を温めてくれるので、寒い季節の朝食にぴったりだと思います。宮城が誇るスープとして、有名になって欲しいですね。

## ニシキヤキッチンを通じて、東北のおいしい素材を全国へ！

「東北の素材シリーズ」は、2019年1月から「井土ねぎのポターージュ」の販売をスタートに、これまでに8商品を販売しています。 ※一部終売している商品もございます。

## ■「東北の素材シリーズ」に込めた想い

- ・地元の農家さんが作る農産物を使って、おいしい料理に仕上げる、そしてお客様に楽しんでいただくのがコンセプトです。
- ・東北のこだわりの野菜、チーズなどを使用した商品を全国で販売することで、東北のおいしい素材を広め、地域貢献につなげたいという想いが込められています。
- ・また、「被災地のものを買うこと」は復興支援につながるため、ニシキヤキッチンは、消費者と被災地をつなぐ役割も担います。



<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

## 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	: <a href="https://www.nishiki-shokuhin.jp/">https://www.nishiki-shokuhin.jp/</a>
オンラインショップ	: <a href="https://nishikiya-shop.com">https://nishikiya-shop.com</a>
X	: <a href="https://x.com/nishikiya">https://x.com/nishikiya</a>
Instagram	: <a href="https://www.instagram.com/nishikiyakitchen_official/">https://www.instagram.com/nishikiyakitchen_official/</a>
SHOP LIST	: <a href="https://nishikiya-shop.com/shop/list">https://nishikiya-shop.com/shop/list</a>



### ■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