

ニシキヤキッチンと小学生が共に考えた夢のレトルトカレーを 2 月 20 日（木）に数量限定で発売！

—およそ 1 年かけて小学生が考えたアイデアを元に、味・パッケージ・価格と一緒に考えました

「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、2025 年 2 月 20 日（木）より、東京都豊島区立豊成小学校の 6 年生と一緒に企画開発した「バターりんごカレー」「親子カレー」と、新潟県上越市立直江津小学校の 5 年生と一緒に企画開発した「シャークカレー」を数量限定で販売します。ニシキヤキッチンでは 2024 年 6 月から「学校のカレープロジェクト」と題し、子どもたちの食育を目的にニシキヤキッチンのスタッフが先生として教壇に立ち、授業を行いました。出張授業ではレトルト食品について学ぶとともに、レトルトカレーの企画から味決定、パッケージデザインなど、商品作りの一連の流れに携わってもらうことで、こどもたちの創造力を育み、ものづくりの楽しさや喜びを知ってもらい、一生ものの体験をしてもらいたいという思いで活動を行っています。昨年度に東京都豊島区立豊成小学校から始まった本プロジェクトですが、今年度は、豊成小学校の他、新潟県上越市立直江津小学校にも広がり、商品化が決定しました。

プロジェクトの様子はこちら⇒<https://nishikiya-shop.com/column/337>

NISHIKIYA KITCHEN

小学生が考えた 「夢のカレー」を 商品化しました。



**数量
限定**

およそ1年かけて
小学生が考えたアイデアをもとに
味・パッケージ・価格まで一緒に考えました。

学校のカレープロジェクトについて

このプロジェクトは、こどもたちの食育を目的にニシキヤキッチンのスタッフが先生として授業を行い、レトルト食品について学ぶとともに、レトルトカレーの企画から味づくり、パッケージデザイン等、商品づくりの一連の流れに携わってもらうことで、こどもたちの創造力を育み、ものづくりの楽しさや喜びを知ってもらい一生ものの体験をしてもらいたいという思いのもと、2023 年に豊成小学校からスタートしました。

2 年目となる 2024 年度は、昨年度も実施した、豊成小学校と、新たに直江津小学校でも授業を行いました。

豊島区立豊成小学校の児童が考えたレトルトカレー

■今年のプロジェクトは、児童自ら志望

2023 年に当時 5 年生だった児童から「私たちもカレーをつくりたい！」という声があがり、児童が 6 年生になった 2024 年 4 月、ニシキヤキッチンに約 70 案のカレーのアイデアが届きました。その声を受け、児童の夢を叶えるべく、今年もプロジェクトを始動することが決まりました。

■味づくり・パッケージ・価格決定などの授業を実施

商品企画・味づくり・パッケージデザイン・価格決定・POP や売り場の作り方・パッケージについての授業を行いました。

味づくりでは、実際に児童が試食をし、どうしたらもっと良くなるかの意見を聞きながら3回の改良を経て完成しました。

パッケージデザインは、児童からの意見を取り入れて作成をし、児童が実際に書いた文字やイラストを使用しています。

また、POP 作成の授業で作成した POP は実際に一部の店舗に掲示される予定となっています。



豊成小学校の児童が作成した POP の一部

■バターのコクとりんごの風味が楽しめる濃厚で甘口な「バターりんごカレー」

豊成小学校の6年1組の児童と一緒に作った商品です。

バターの味わいを生かすため、インドのバターチキンカレーをお手本にしています。具材には、りんごの他に、りんごと相性の良い豚肉を使用し、小学1年生でも食べやすい、甘口の味わいに仕上げました。

◎3つのりんご原料の組み合わせ

りんごはカレーの隠し味によく使用されますが、今回はりんごを主役にしっかりと味を感じていただくため、3つのりんごを組み合わせ使用しています。

- ① 角切りりんご：具材に使用。りんごの具材感を感じられる。
- ② おろしりんご：カレーソースに使用。フレッシュなりんごの香りや酸味が感じられる。
- ③ りんごピューレー：カレーソースに使用。りんごの甘さとコクが感じられる。

◎児童のこだわりポイント

バターとりんごのバランスにこだわりました。「もっとバターを増やしたい」、「もっとりんごの味が強くなるようにしたい」などの児童の意見を取り入れ、完成させた味わいです。

販売ページ⇒<https://nishikiya-shop.com/item/10996>



■親子丼をイメージした甘辛い味わいの「親子カレー」

豊成小学校の6年2組の児童と一緒に作った商品です。

具材には、鶏肉、たまごそぼろ、たまねぎを使用しています。カレーソースにはかつおとこんぶの出汁をベースに、醤油、みりん、砂糖を使用し、甘辛い味わいに仕上げました。

和風ベースで、馴染みのある食べやすい味わいですので、こどもから年配の方まで、幅広くお楽しみいただけるカレーです。

◎親子丼をイメージした具材と味づくり

食べた時に親子丼をイメージできるように、かつおとこんぶの出汁をベースにしょうゆ、砂糖、みりんで甘辛い味わいになるようにし、カレーソースに卵黄加工品を加えて、たまごのまろやかさとコクが出るようにしています。親子丼のたまごはたまごそぼろで再現し、たまごの味わいをしっかりと感じていただけます。

◎児童のこだわりポイント

出汁とスパイスのバランスにこだわりました。「もっと出汁をきかせたい」、「もっとスパイスを強くしたい」などの児童の意見を取り入れ、完成させた味わいです。

販売ページ⇒<https://nishikiya-shop.com/item/10995>



＜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

新潟県上越市立直江津小学校の児童が考えたレトルトカレー

■カレーのテーマは、「直江津らしさ」

新潟県上越市立直江津小学校からも児童が考えたカレーのアイデアがたくさん届き、そこから1つに絞り、「シャークカレー」に決定しました。

上越地域には古くからサメを食べる食文化があり、サメを食べる習慣が根付いています。そんな直江津の食文化を伝えたいという想いが込められています。

■味づくり・パッケージ・価格決定などの授業を実施

商品企画・味づくり・パッケージデザイン・価格決定・POP や売り場の作り方の授業を行いました。パッケージデザインは、児童の考える直江津の色「青」を大胆に使用し、児童が実際に書いたサメのイラストや文字を使用しています。また、POP 作成の授業で作成した POP は実際に一部の店舗に掲示される予定となっています。



直江津小学校の児童が作成した POP の一部

■上越地方の食文化を取り入れた和風な味わいの「シャークカレー」

直江津小学校の5年松組の児童と一緒に作った商品です。

シャーク（サメ）に合うよう和だしを使用した和風味のカレーです。隠し味に新潟県上越市内で作られた米みそを使用し、カレーソースにコクをつけました。具材には、じゃがいも、よしきりぎめ、たまねぎを入れて、具たくさんで食べ応えのあるカレーに仕上げました。

◎上越地方の食文化を取り入れた

・具材にサメを使用

新潟県南西部、及び上越地域には古くからサメを食べる文化があり、サメを食べる習慣が根付いています。そんな食文化を伝えたいという想いでサメを使用しています。

・新潟県上越市内で作られた「米みそ」を使用

カレーのコク付けに米みそを使用しています。上越市は、古くから、日本酒、ワインなどのお酒、みそ、醤油などの発酵食品の製造が盛んで、夏は高温多湿、冬も雪により低温多湿という「発酵」に適した気候風土の中にあるまちです。「直江津らしさ」が商品のテーマとなっているので、上越市内にある(株)山本味噌醸造場で作られた「雪ん子みそ（こし）業務用」を使用しました。

◎サメの美味しさを引き出す工夫

サメ特有の臭みがソースに出ないように、下処理として生姜汁に一晩漬け込みをしてから使用しています。そうすることで、カレーソースの味がサメにより馴染みやすくなり美味しくなります。

◎児童のこだわりポイント

具材の種類と香辛料のバランスにこだわりました。具材はサメ以外に「こどもが好きなじゃがいもを入れたい」、味わいについては「カレー風味を強くしたいのでスパイスを増やしたい」など、多くの意見が上がり、こどもたちの意見を取り入れ、完成させた味わいです。

販売ページ⇒<https://nishikiya-shop.com/item/10997>



商品情報

- 商品名 バターりんごカレー/親子カレー/シャークカレー
- 価格 バターりんごカレー/親子カレー 各 590 円（税込）
シャークカレー 550 円（税込）
- 発売日 2025 年 2 月 20 日(木)
- 販売先 ニシキヤキッチン公式オンラインショップ
ニシキヤキッチン実店舗
無印良品一部店舗 他

※数量限定のため、なくなり次第終了となります。販売先は変更になる可能性があります。



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
「ひたすら試してランキング（チキンカレー部門）」2 冠受賞

<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 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>



＜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