

## ニシキヤキッチン×マイナビ仙台レディースとのコラボ商品

### 「スイートポテトのポタージュ」を3月21日(金)に発売

—選手と半年かけて育てた復興のさつまいもを使用！コラボ商品発売を記念して「ニシキヤキッチンマッチデー」でお披露目—

「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、代表取締役社長：菊池洋一）は、宮城の女子プロサッカーチーム「マイナビ仙台レディース」とのコラボ商品「スイートポテトのポタージュ」を3月21日より数量限定で販売します。

使用するさつまいもは、宮城県東松島市で育った「伊達娘さつまいも蔵出し金時」。東日本大震災で津波被害を受けた後、塩害地域である東松島市の農業復興として栽培された品種です。今回、生産者のよつばファーム様監修のもと、コラボ商品に使用するさつまいもの一部を、約半年かけて選手と共に育てました。

また、コラボ商品の発売を記念し、3月16日には「ニシキヤキッチンマッチデー」を開催。当日は悪天候にも関わらず、合計190食を先行販売（物販・飲食）し、来場者の皆様からは「選手の皆さんが関わった商品をいち早く食べることができて嬉しい。リピートします。」「甘くておいしい。寒い日にぴったりで心も身体も温まるポタージュ」と高評価をいただきました。



<コラボ商品プロジェクトこちら⇒<https://nishikiya-shop.com/column/326>>

### コラボ商品企画「伊達な娘とさつまいもプロジェクト」について

#### ■コラボ商品企画のきっかけは、復興への恩返し

東日本大震災の影響で、前身のチームが活動中止を余儀なくされた「マイナビ仙台レディース」と、津波により工場が浸水し、大きな被害を受けた「ニシキヤキッチン」。地元・宮城を盛り上げ、支えてくださった皆さまに恩返しをしていきたいという想いから、初のコラボ商品企画に踏み切りました。



<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 添野 TEL：0223-29-2091 MAIL：branding@nishiki-shokuhin.jp

■農業復興として栽培された「伊達娘さつまいも蔵出し金時」を使用

使用しているさつまいもは、宮城県東松島市で育った「伊達娘さつまいも蔵出し金時」。東日本大震災で津波被害を受けた後、塩害地域である東松島市の農業復興として栽培されました。生産者のよつばファーム様監修のもと、さつまいも畑の一部を使用して、コラボ商品に使用するさつまいもの一部を選手と共に協力して育てました。



■苗付けから約半年かけて生育に携わり、3月21日コラボ商品を発売

2024年	5月	苗付け（トップ選手3名参加）
	7月	除草（ジュニアユース選手7名参加）
	8月	ツル剥がし
	10月	さつまいも収穫イベント （トップ選手3名参加／ニシキヤキッチン・マイナビ仙台レディース会員様参加）
2025年	1月	ニシキヤキッチン工場見学（トップ選手3名参加）
	2月	選手への商品お披露目会（トップ選手6名参加）



コラボ商品企画「伊達な娘とさつまいもプロジェクト」

・詳細ページはこちら：

<https://nishikiya-shop.com/column/326>

・動画(60秒)はこちら：

<https://www.youtube.com/watch?v=Q2GX-SN6HJw>

<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 添野 TEL：0223-29-2091 MAIL：branding@nishiki-shokuhin.jp

## 3/16 開催「ニシキヤキッチンマッチデー」でコラボ商品を先行お披露目

コラボ商品の発売を記念し、3月16日に「ニシキヤキッチンマッチデー」を開催。岩沼市長をはじめ、来場者の皆様にコラボ商品を先行してお披露目し、また商品発売を一緒にお祝いしました。

- ・日時：2025年3月16日（日） イベントスタート：11:00／キックオフ：14:00
- ・場所：セイホクパーク石巻(石巻総合運動公園)
- ・来場者数：414人

### <オープニングセレモニー・コラボ商品お披露目会>

参加者：岩沼市長 佐藤淳一様／マイナビ仙台レディース ジュニアユース 小宮山 碧羽選手／にしき食品 代表取締役社長 菊池洋一

試合開始前のオープニングセレモニーとして、コラボ商品のお披露目会を実施。当日は岩沼市長 佐藤淳一様にもご参加をいただき、コラボ商品をご試食いただきました。「イモい！本当においしい。岩沼市のふるさと納税の返礼品としての提供も開始しますので、ぜひ皆さまよろしくお祈いします。」と、味わいについての感想と発売に向けた想いをお話いただきました。



小宮山 碧羽選手からは、「とても濃厚で、さつまいもの味がしっかりしていておいしい。暑い中除草作業をした甲斐がありました。」と、商品が完成した喜びの感想をいただきました。

菊池社長からは、「昨年から半年かけて選手の皆さんと一緒にさつまいもを育て、収穫にはサポーターの皆さんにも来ていただいたのですが、商品としてついに出来上がりました。東北の素材シリーズは、生産者さんの想いも乗っている愛情たっぷりのシリーズですが、今回は選手・サポーターの皆様の想いも乗っかり、いつも以上に愛情たっぷりの商品に出来上がりました。」と、プロジェクト全体を通した感想と発売に向けた想いをお話いただきました。

### <ニシキヤキッチンブース・イベント内容>

#### ■当日限りの先行販売を実施

当日はコラボ商品を、合計190食先行販売（物販・飲食）しました。来場者の皆様からは「選手の皆さんが関わった商品をいち早く食べることができて嬉しい。リピートします。」「甘くておいしい。寒い日にぴったりで心も身体も温まるポタージュ」と高評価をいただきました。



#### ■選手書き下ろしの顔出しパネルを初お披露目

コラボ商品の発売を記念し、オリジナルの顔出しパネルを初お披露目しました。イラストは、今回プロジェクトに関わった隅田凜選手と佐藤楓選手が書き下ろしています。当日は、たくさんの来場者に顔出しパネルを楽しんでいただきました。



<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 添野 TEL : 0223-29-2091 MAIL : branding@nishiki-shokuhin.jp

## ■SNS 連動企画・当日の様子を投稿して「伊達娘さつまいも蔵出し金時」をプレゼント

XまたはInstagram(ストーリーでも可)にハッシュタグ「#伊達な娘とさつまいもプロジェクト」を付けて投稿してくれた方に、さつまいもをプレゼントしました。さつまいもは、同じ畑で収穫した「伊達娘さつまいも蔵出し金時」です。



## 「伊達娘さつまいも蔵出し金時」の優しい味わいを最大限に生かしたポターージュ

「伊達娘さつまいも蔵出し金時」の優しい味わいを生かしながら、生クリーム、バターを合わせた、スイートポテトのような味わいのポターージュです。【内容量 160g 価格 450円(税込)】



## ■「伊達娘さつまいも蔵出し金時」の特長

沿岸部特有の砂が多い土地で栽培している事で、さつまいもの味がしっかりとしています。また、さつまいも特有の繊維質が少なく、なめらかな食感が特長です。

## ■素材の良さを引き出す工夫

さつまいもを収穫後、11~13°Cで約2ヶ月間、低温で追熟させます。この作業があることで、でんぷんが糖に変わり甘さがアップします。そして、追熟して甘みが増したさつまいもを丁寧に皮をむき、一度蒸してからなめらかなペーストにします。スープ中にさつまいもを約31%使用しています。



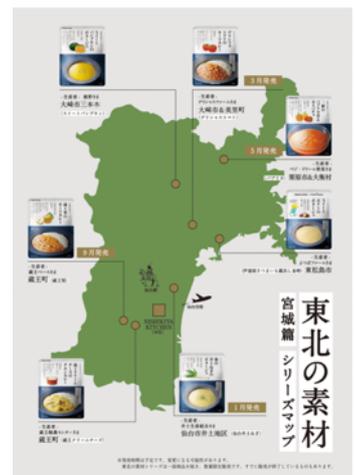
## ニシキヤキッチンを通じて、東北のおいしい素材を全国へ！

「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

- ・地元の生産者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。
- ・このシリーズは特別で、私たちの商品に対する想いプラス生産者さんの想いも乗っている、愛情たっぷりのシリーズです。今回はニシキヤキッチン、生産者さん、そしてマイナビ仙台レディースも一緒に作り上げていくことで、愛情の輪を2倍にも3倍にも広げていきながら、皆さんに愛されるコラボ商品にしていきます。
- ・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 添野 TEL : 0223-29-2091 MAIL : branding@nishiki-shokuhin.jp

## マイナビ仙台レディース について

### ■「マイナビ仙台レディース」概要

- ・宮城県仙台市をホームタウンとする、WE リーグに所属する女子プロサッカーチーム
  - ・仙台・東北から日本全国・全世界に向けて、感動や勇気を与え、選手達の熱いプレーが多くの方に届くよう日々活動
  - ・クラブコンセプトは「日本でいちばん、“ひと”が育つクラブへ」
- <公式WEBサイト>

<https://www.mynavisendai-ladies.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
代表取締役会長	: 菊池 洋
代表取締役社長	: 菊池 洋一
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>



<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 添野 TEL : 0223-29-2091 MAIL : branding@nishiki-shokuhin.jp

X : <https://x.com/nishikiya>  
Instagram : [https://www.instagram.com/nishikiyakitchen\\_official/](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 添野 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 添野 TEL : 0223-29-2091 MAIL : branding@nishiki-shokuhin.jp