

ニシキヤキッチン「キッズシリーズ」が約1年で累計76万食*を突破！

1歳・2歳向けの4商品を4月16日(水)に新発売、全22品へ拡充

—管理栄養士監修の人気シリーズの新商品がニシキヤキッチン直営店舗とアカチャンホンポ全店でも販売—

「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、2025年4月16日(水)に「キッズシリーズ」の新商品「こども鯛のお野菜あんかけ」「こども鶏レバー入りミートドリアソース」「こどもガパオ風あんかけ」「こども鮭のクリーム煮」の4品を発売します。ニシキヤキッチンのキッズシリーズは2024年3月のリニューアルを経て全18品を販売しており、リニューアルから約1年で累計76万食*を売り上げた人気のシリーズです。この度、1歳ごろ・2歳ごろから食べられる商品を4品新発売し、ラインナップを全22品に拡充しました。仕事や家事、育児と忙しい毎日を過ごすご家族にとって、食事の準備が少しでも楽になり、メニューの選択肢が増えることで、おこさまとの時間を楽しんでいただきたいと思います。ニシキヤキッチン公式オンラインショップ・実店舗の他、全国のアカチャンホンポとオンラインショップでも販売します。(アカチャンホンポの一部店舗では販売していない商品もございます)

※当社販売実績 2024年3月～2025年2月累計

<特集ページはこちら⇒ <https://nishikiya-shop.com/column/343> >

ニシキヤキッチンの「キッズシリーズ」とは

2017年より販売しているキッズシリーズは、困ったときのお助けアイテムになってほしいとの思いから企画がスタートしました。発売から7年が経った2024年3月に「普段の食事にも使ってほしい」という想いからリニューアルをしました。

また、「2歳ごろの幼児食が少ない」というお声を受け、1歳ごろ～5歳ごろまで幅広い年齢に対応できるよう、商品ラインナップを7品から18品に拡充しました。その後、リニューアルから約1年で累計76万食*を突破しました。この度、新商品として4

品を発売し、全22品に拡充することで、忙しいご家族の皆様へのさらなる助けになりたいと考えています。全品管理栄養士監修のもと、1食につき5種類以上の国産野菜を使用し、ご家族もおこさまも喜ぶ味わいを追求しています。温めてすぐにお召し上がりいただけるため、おこさまが空腹を空かせていてすぐに食べさせたいときや、毎日の献立決めに困っているときにもおすすめです。

※当社販売実績 2024年3月～2025年2月累計



<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 直営統括部 広報担当 板花(イサキ) TEL：0223-29-2091 MAIL：branding@nishiki-shokuhin.jp

新たにラインナップに加わる 4 品

■こども鯛のお野菜あんかけ（離乳食の終わった1歳ごろ～）

鯛フレークと5種類の野菜を和出汁で煮込み、とろみをつけた旨みたっぷりのあんかけです。魚は骨があったり、くせがあったりと苦手な子どもが多いですが、こどもが食べやすくなるよう調理工程を工夫し、おいしく食べられるように仕上がっています。鯛や和出汁の旨みにしょうゆなどを合わせた和風仕立ての味わいです。

【内容量：100g 価格：390円(税込)】

URL: <https://nishikiya-shop.com/item/11006>



■こども鶏レバー入りミートドリアソース（離乳食の終わった1歳ごろ～）

ミートドリアをお手本に、野菜もとれるかけごはんにアレンジしました。セロリ、牛ひき肉、豚ひき肉を炒めて旨みを引き出し、トマトピューレーや乳製品などを合わせてじっくりと煮込んだコクのあるドリアソースです。ソースにチーズパウダーを加えているので、ごはんにかけるだけでドリアのような味わいをお楽しみいただけます。

【内容量：100g 価格：390円(税込)】

URL: <https://nishikiya-shop.com/item/11007>



■こどもガパオ風あんかけ（2歳ごろ～）

タイ料理のガパオライスをお手本に、2歳向けに食べやすくアレンジしたガパオ風あんかけです。鯛出汁やしょうゆを使ってナンプラーのような風味を出し、バジルをほんのりときかせ、ガパオライスのような味わいになるようにしました。鶏肉と5種類の野菜の旨みが溶け込んだあんかけ仕立てで、こどもでもおいしくお召し上がりいただけます。

【内容量：100g 価格：390円(税込)】

URL: <https://nishikiya-shop.com/item/11009>



■こども鮭のクリーム煮（2歳ごろ～）

牛乳、生クリーム、バターをバランス良く配合し、みじん切りのセロリも加えた、特製クリームソースでさけフレーク、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、とうもろこし、さやいんげんを煮込みました。

さけと野菜の旨みが溶け込んだクリーミーでやさしい味わいのソースが、ごはんによく合います。

魚も野菜もおいしく食べられるクリーム煮です。

【内容量：100g 価格：390円(税込)】

URL: <https://nishikiya-shop.com/item/11008>



「キッズシリーズ」商品ラインナップはこちら

URL: <https://nishikiya-shop.com/list/38>

<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 直営統括部 広報担当 板花(イナケ) TEL : 0223-29-2091 MAIL : branding@nishiki-shokuhin.jp

キッズシリーズ4つのこだわり

1. 1商品に5種類以上の国産野菜を使用

- ・具材やソースに加える野菜は国産を使用
- ・具材の原材料も国産を使用（一部商品を除く）
- ・すべての商品で1商品当たり、5種類以上の野菜を使用
- ・こどもカレーには、1歳の1食分に必要な野菜の目安量である60g※1の野菜を使用

野菜が苦手なおこさまや、食が細いおこさまでもおいしく食べられるように仕上げ、不足しがちな野菜を食べてもらえるように工夫しました。



2. 年齢に合わせた豊富なラインナップ | 各年齢に合わせた具材の大きさと味わい

- ・年齢を分けし各年齢に合わせた具材の種類や大きさ・味わいについてニシキキッチン独自で基準を設定
〈1歳～2歳ごろ〉

とにかくごはんを食べて欲しく、できれば野菜も多くとってほしいと願う親の気持ちに寄り添ったラインナップ

〈3歳ごろ～〉

自分で食べたいものを選べる頃であり、こどもにとって選ぶ楽しみのあるメニューを揃え、肉や野菜も多くとって欲しいと願う親の気持ちにも寄り添ったラインナップ



3. 管理栄養士監修のレシピ | 社内モニターも実施

- ・管理栄養士監修の元、おこさまの健康面を考えレシピを作成
- ・こどもをもつ社員にモニター調査を実施し、意見を反映
〈管理栄養士 コメント〉

各年齢の発育に合わせ、具材の大きさや固さ、味付けを考慮した設計にしました。また、各商品に合った野菜を選び、ほうれん草やセロリなど苦手なおこさまも多い野菜は、他の食材と組み合わせることで美味しく食べてもらえるように工夫しています。



4. 調理が簡単で時短

- ・こどもカレーや中華丼は温めなくても食べられる
- ・湯煎で約1分、もしくはレンジで約40秒温めてご飯にかけるだけ
家事や育児で忙しくても簡単に調理をすることができます。

(※1 引用元：『八訂食品成分表 2023』資料編 「4つの食品群の年齢別・性別・身体活動レベル別食品構成」1～2歳の野菜重量より（女子栄養大学出版部）より算出）

〈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 直営統括部 広報担当 板花(イナ) TEL : 0223-29-2091 MAIL : branding@nishiki-shokuhin.jp

株式会社赤ちゃん本舗との取り組み

ニシキヤキッチンのキッズシリーズは、アカチャンホンポ全店での販売をしています。

株式会社赤ちゃん本舗（本社：大阪府大阪市、代表取締役：味志謙司）では、仕事や家事、子育ての忙しい中で、思うようにこどもの食事づくりに時間がさけない時などに、少しでも楽に食べられる商品があれば、おこさまの食事をおいしく、手軽に、すぐに食べさせてあげられるのではないかと考え、幼児用のレトルト食品のアイテム拡充が必要だと考えていました。さらに、離乳食を卒業する1歳ごろから、幼児食に慣れ始める2歳ごろのおこさまの食事で、多くの困りごとがあると聞いていました。その思いがニシキヤキッチンのキッズシリーズの全面リニューアルの背景と重なり、2024年3月よりアカチャンホンポ全店での販売に繋がりました。家事や食事の準備が少しでも楽になることで、おこさまとの食事の時間を楽しみ、気持ちにゆとりをもって過ごしてもらいたい、おこさまとの食事をおいしく、楽しい時間にしてほしいと考える赤ちゃん本舗と一緒に取り組むことで、おこさまやご家族の「食」に関する困りごとの解決を目指します。

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ればという思いを込めて、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 直営統括部 広報担当 板花(イナ) 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 : <https://www.nishiki-shokuhin.jp/>
オンラインショップ : <https://nishikiya-shop.com>
(eギフトにも対応 : <https://nishikiya-shop.com/egift>)
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 板花(イハナ) 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 直営統括部 広報担当 板花(イハナ) TEL : 0223-29-2091 MAIL : branding@nishiki-shokuhin.jp