

ニシキヤキッチン初のスープカレー「角煮とたまごのスパイシースープカレー」と「骨付きチキンとゴロっと野菜の濃厚スープカレー」を 4 月 16 日(水)に新発売

—3 月の先行販売では公式オンラインショップでわずか 1 日で完売した 2 品がついに正式発売—

「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約 120 種類のレトルト食品を販売する専門店 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)にニシキヤキッチン初のスープカレーの新商品「角煮とたまごのスパイシースープカレー」「骨付きチキンとゴロっと野菜の濃厚スープカレー」の 2 品を発売します。3 月 14 日から 7 日間限定でニシキヤキッチンの 4 周年を記念して先行販売を行ったところ、公式オンラインショップで限定 1,000 個がわずか 1 日で完売、実店舗ではカレー売上ランキング TOP5 入りと大変好評を頂戴しました。公式オンラインショップで購入したお客様にアンケートを実施した結果、「具が大きく食べ応えがあった」「レトルトでここまでできるのかと驚いた」など喜びの声が多数寄せられています。

< オンラインショップはこちら⇒ <https://nishikiya-shop.com/> >



ニシキヤキッチン初のスープカレー・企画の背景

ニシキヤキッチンではレトルト食品専門店として、カレーだけでも約 60 種類のラインナップを誇りますが、これまでスープカレーがラインナップに入ったことはありませんでした。2023 年に発売した季節限定商品「秋カレー」を、当時キーマカレーからスープカレーにリニューアルしたところ、「スープカレーを待っていた」というお客様からの声を多くいただき、本格的なスープカレーの開発に取り組みました。

スープカレーの開発に取り組むにあたり、2024 年にはスープカレー発祥の地である北海道へ、おいしさの秘密を探しに向かいました。北海道ではスープのベースや具材など、お店ごとに個性があるスープカレーを食べ歩きました。2 日間で 7 軒のお店で計 14 品のスープカレーを食べ、ニシキヤキッチンがつくるスープカレーの方向性を決めていきました。

ニシキヤキッチンのスープカレーの特徴3つ

① 圧倒的な具材感

スープカレーの醍醐味である「具材感」をレトルトでも表現したいと考えました。ニシキヤキッチンでは初の骨付きチキンを使用したり、まるごと1個のゆでたまごや、大きめカットの野菜を加えて食べ応えを出しています。

② ニシキヤキッチンオリジナル配合のスパイス

ニシキヤキッチンはカレーだけでも約60種類のラインナップ。様々なカレーを作り上げたニシキヤキッチンならではのスパイス配合で仕上げた、オリジナルのスープカレーです。

③ スープは旨みにこだわり追求

素材や味わいに合わせたベースにしています。

スパイスの香りや味わいをしっかりと感じる「角煮とたまごのスパイシースープカレー」

■角煮とたまごのスパイシースープカレー

スパイスの爽やかな辛みと奥深い香りをきかせたスープで、大きめカットの野菜、角切りの豚肉とたまごを煮込みました。具たくさんで食べ応えのあるスープカレーです。【内容量：330g 価格:790円(税込) 辛さ:辛口】

URL: <https://nishikiya-shop.com/item/11002>



◎具材のポイント

ゴロっとカットした角切りの豚肉、ゆでたまご、大きめカットの野菜（れんこん・にんじん）を加えて、見た目のボリューム感と食べ応えがあります。ニシキヤキッチンでは初のゆでたまごをまるごと1個、具材として使用しています。

◎特製・豚の角煮について

角切りの豚肉を丁寧に下処理し、具材としてカレーソースと一緒にレトルトパウチに詰め、レトルト殺菌釜で煮込み調理をすることで、北海道のスープカレーをイメージした豚の角煮が出来上がります。この煮込み調理をすることで、豚肉の旨みがカレーソースに溶け込み、またお肉にカレーソースの味が染み込み、おいしいスープカレーが出来上がります。

〈お客様の声〉

- ・市販品とは思えないスパイスの香りと辛さがとても美味しく感じました。（40代・女性）
- ・スープカレーのスープがとても美味しかったです。販売されたらカレー好きの知り合いにも勧めたいと思います。（50代・女性）
- ・八角の香りが効いたスープが中華っぽくて面白い。（60代・男性）



＜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(イサハ) TEL：0223-29-2091 MAIL：branding@nishiki-shokuhin.jp

スパイスの爽やかな香りが楽しめる「骨付きチキンとゴロっと野菜の濃厚スープカレー」

■骨付きチキンとゴロっと野菜の濃厚スープカレー

とんこつ、鶏白湯スープ、和出汁を合わせた濃厚なスープに爽やかな香りのスパイスをきかせて仕上げました。具たくさんで食べ応えのあるスープカレーです。【内容量：350g 価格:790 円(税込) 辛さ:辛口】

URL: <https://nishikiya-shop.com/item/11003>



◎具材のポイント

骨付きチキンとゴロっとカットした野菜（じゃがいも・れんこん・にんじん・ヤングコーン）を加えて、食べごたえを出しています。

◎骨付きチキンについて

ニシキヤキッチンとしては初の、骨付きチキンを使用しています。食べ応えが出ることはもちろんのこと、旨みもよりスープに溶け込み、味わいに深みが出ます。スープカレーの醍醐味である具材感を、レトルトでもお楽しみいただけます。

〈お客様の声〉

・具が想像よりもごろっと入っていて、お肉も野菜も形をしっかり保っているのにほろほろ、ほくほく、出汁が効いたスープも辛すぎずちょうどいい刺激でとても美味しかったです。レトルトでここまでできるのかと驚きました。（40代・女性）
・骨付き肉が入っていて、凄いボリューム、しかも、美味しい。肉もホロホロで簡単に肉が外せる。家で作りたくても簡単に作れない。大満足です。（50代・女性）



3月に行った先行販売の反響について

3/14(金)より、ニシキヤキッチンの4周年を記念して、公式オンラインショップと実店舗限定で初の「スープカレー」の先行販売を数量限定で行いました。

公式オンラインショップでは限定1,000個が1日で完売、実店舗ではカレー売上ランキングTOP5入りするなど、大変多くの方にご購入いただき「念願のスープカレーは大満足でした」と嬉しいお声もいただいています。



＜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 直営統括部 広報担当 板花(イナハ) 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
「ひたすら試してランキング（チキンカレー部門）」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	： 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(イタケ) 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(イタケ) TEL：0223-29-2091 MAIL：branding@nishiki-shokuhin.jp