

小学生が企画開発する「夢のレトルトカレー」 ニシキヤキッチン「学校のカレープロジェクト」が 2025 年も始動

無印良品の店舗スタッフ協力のもと、2025 年は初となる地元・宮城県岩沼市の小学生と取り組みます

「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、小学生とともにオリジナルレトルトカレーを開発する「学校のカレープロジェクト」を、3 年目となる 2025 年は、初の地元・宮城県岩沼市の「岩沼市立玉浦小学校（以下、玉浦小）」と実施いたします。本プロジェクトは「子どもたちの夢をカタチにする体験を通じて、創造力を育み食育へつなげることを目的として 2023 年よりスタートし、過去 2 回に渡って実施してまいりました。

これまで東京・新潟の小学校と実施した後、「次はぜひ、地元・岩沼の子どもたちにもこの体験してほしい。」という想いが生まれ、地域とのつながりを大切にする企業として地元教育に貢献したいという願いから、岩沼市・岩沼市教育委員会のご協力をいただきながら、今回の取り組みが実現いたしました。

今年は全 9 回の授業を予定しており、ニシキヤキッチンのスタッフに加え、無印良品（株式会社良品計画 本社：東京都文京区、代表取締役社長：清水智）の店舗スタッフが先生として特別授業に参加いたします。本プロジェクトは 4 月からスタートし、玉浦小 6 年生の各クラスでアイデアを出し、多数決の結果、6 年 1 組は「りんごやきにくカレー」、6 年 2 組は「にくカレー」※のアイデアで決定しました。2026 年 2 月中旬頃の完成を目指し、玉浦小の 6 年生とともに 2 種類のオリジナルレトルトカレーを開発していきます。また、完成した商品はニシキヤキッチンの実店舗やオンラインショップ、宮城県全域の無印良品での販売を予定しています。※商品名や商品内容は、一部変更になる可能性があります。

<今年のプロジェクトについてはこちら> <https://nishikiya-shop.com/column/346>



企画開発から販売まで、小学生と共に取り組む「学校のカレープロジェクト」

「学校のカレープロジェクト」は、小学生が考案した“夢のレトルトカレー”のアイデアをもとに商品開発に取り組む教育連携プロジェクトです。2023 年よりスタートし、今年で 3 年目を迎えます。

<昨年のプロジェクトについてはこちら>

<https://nishikiya-shop.com/column/337>



<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

今回は全9回の特別授業を予定しており、「ものづくりのプロ」であるニシキヤキッチンに加え、「お店づくりのプロ」である無印良品の店舗スタッフが“先生”として授業に参加いたします。また、毎回の授業にはニシキヤキッチンの商品開発スタッフや無印良品の店舗スタッフもサポートとして加わり、児童と直接コミュニケーションを取りながら、商品づくりや売り場づくりの楽しさや想いを伝えていきます。



児童たちは1年間を通じて、①商品企画②味の検討③パッケージデザイン④販売といった一連のプロセスについて学びながら、実際の商品化を目指します。子どもたちの夢をカタチにする体験を通じて、創造力を育み、ものづくりの楽しさや喜び、そして食の大切さへの理解を深めることを目的としています。

2025 年は初の地元・宮城県岩沼市の小学生とともに開発に取り組む

これまで東京・新潟の小学校と実施した後、「次はぜひ、地元・岩沼の子どもたちにもこの体験してほしい。」という想いが生まれ、地域とのつながりを大切にする企業として地元教育に貢献したいという願いから、岩沼市・岩沼市教育委員会のご協力をいただきながら、今回の取り組みが実現いたしました。

今年度のプロジェクトは4月からスタートしており、児童一人一人から「夢のレトルトカレー」のアイデアを募集しました。募集したアイデアから、事前にニシキヤキッチンにて各クラス3案まで絞り、5月20日（火）の授業で、多数決により各クラス1案ずつオリジナルカレーのアイデアが決定しました。



●6年1組「りんごやきにくカレー」

自校給食である玉浦小の人気給食「玉小やきにく」をイメージした夢のカレー



●6年2組「にくカレー」

「鶏肉」「豚肉」「牛肉」など、様々な肉を1つの商品に入れ込んだ夢のカレー



※商品名や商品内容は、一部変更になる可能性がございます。

<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

防災教育に力を注ぐ、玉浦小学校

宮城県岩沼市にある玉浦小学校は、2011年の東日本大震災で大きな被害を受けた経験から、防災教育に力を注いでいます。2024年は年間11回の避難訓練、3回の集団下校訓練や12回の防災学習を全学年で実施しており、命の大切さや自助・共助の力を育んでいます。これらの取り組みが評価され、2024年度の「ぼうさい甲子園」ではグランプリを受賞しました。



被災企業として、防災の大切さを伝えたい

にしき食品は、東日本大震災の津波被害により、工場が浸水し、大きな被害を受けました。しかし、お取引先企業様からご支援をいただき、また、懸命な復旧作業により、震災から約45日後には生産を再開し、2012年2月には新工場を竣工、その後も、2020年、2022年と新工場を竣工し現在まで事業を継続することができています。被災企業として、レトルト食品を通して、災害時にも安心して食べられる食の大切さや備えの重要性を児童へも伝えていきたいと思っています。



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6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!』

<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

- ・ 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