

ニシキヤキッチンの夏季限定品、大人気の「夏カレー（レモンスパイシーチキンカレー）」と「夏スープ（北海道産とうもろこしの冷製スープ）」が 5 月 29 日(木)に発売

—夏バテ気味の方への“気遣いギフト”にぴったり！手軽に贈れる夏限定「サマーセット」を数量限定販売—

「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 5 月 29 日(木)に夏季限定商品「夏カレー（レモンスパイシーチキンカレー）」「夏スープ（北海道産とうもろこしの冷製スープ）」を公式オンラインショップと実店舗で発売します。レモンの爽やかな酸味とスパイスがきいた「夏カレー」は 2020 年の発売以来、累計 5 万食^{※1} を販売。また北海道産とうもろこしをシンプルに冷製スープとして楽しめる「夏スープ」は 2022 年の発売以来累計 4.3 万食^{※2} を販売しているニシキヤキッチン夏の代表として人気の高い商品です。今年は、2 品を夏仕様の限定紙袋に入れた「サマーセット」も実店舗にて数量限定で販売します。夏のご挨拶にはもちろん、夏バテ気味でちょっとお疲れの方への“気遣いギフト”などちょっとした贈り物におすすめです。 ※1 2020～2024 年度当社販売実績 ※2 2022～2024 年度当社販売実績



<特集ページはこちら⇒<https://nishikiya-shop.com/column/195>>

シチリア産レモンの爽やかな酸味とスパイスがきいた「夏カレー（レモンスパイシーチキンカレー）」

具材にはグリルトマトと鶏肉を使用し、ソースにはシチリア産レモンの酸味をほんのりときかせ、すっきりと仕上げたカレーです。ニシキヤキッチンが 10 年以上インドへ渡り、現地で学んだ知識をいかしてつくりあげた「特製スパイスミックス」をメインに、赤唐辛子や黒コショウなどを合わせて、スパイシーに仕上げています。【価格：590 円(税込) 内容量：180g 辛さ：中辛】<https://nishikiya-shop.com/item/245>



<シチリア産レモンが爽やかに香る>

トマトをベースとしたカレーソースには、ほんのりとレモンの酸味をきかせました。レモンは、ニシキヤキッチン人気 No.1 のレモンクリームチキンカレーと同じシチリア産のレモンを使用しています。酸味を引き出す「果汁」と香りを引き出す「皮」を使い分け、レモンの風味を引き出しています。

<お客様の声>

- ・ほのかな酸味と程よい辛みが夏にぴったりですね。鶏肉がゴロゴロ入っていてびっくり！こんなにお肉がちゃんと入っていると！美味しかったので、友達の家にお土産として持っていくことにしました♪（30 代/女性）
- ・こちらはとくに夏におすすめ。爽やかな後味で、ついつい食べすぎてしまいます。そうめんと合わせるのも気に入っています。（40 代/女性）



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

とうもろこし本来のおいしさを味わえる「夏スープ（北海道産とうもろこしの冷製スープ）」

北海道産とうもろこしの良さが引き立つ、夏にさらっと食べられる冷製スープです。とうもろこしと塩だけで仕上げました。【価格：420 円(税込) 内容量：160g】

<https://nishikiya-shop.com/item/10747>



<北海道産とうもろこし（スーパースイート種）を使用>

とうもろこしペーストは、北海道紋別郡遠軽町近郊の生産者と契約栽培で生産された甘味種（スーパースイート種）のとうもろこしを使用しています。品質が落ちないように、収穫してから 20 時間以内にペーストに加工・冷凍し、品質と新鮮なおいしさを保っています。

※スーパースイート種とは、通常のスイートコーンより甘みが更に強い(糖度 17 度以上)品種のこと。



<塩のみを使用して素材を生かした味づくり>

ポタージュは素材とブイヨンや乳製品を組み合わせるのが一般的ですが、夏スープは、品質の良いとうもろこしそのものの甘みや旨みを体感していただきたく、ブイヨンや乳製品を使わずに、塩のみでおいしさを引き出しています。夏でもさらっとおいしく食べられる濃度にこだわりました。具材に入れた、ホールコーンのシャキシャキとした食感も楽しめます。

<お客様の声>

- ・食事を用意すると汗をかく時に冷蔵庫で冷やしておくだけでスープが用意出来るのは有り難いです。私だけで無く家族も美味しく飲んでくれました。（40 代/女性）
- ・朝食にパンと一緒に頂きました。コーン本来の濃厚な甘みの中にほのかな塩味があって美味しいです。みずみずしくシャキッとしたコーンの粒々が思ったより沢山で朝から幸せな気分になりました。（20 代/男性）

【実店舗限定】ギフトに嬉しい紙袋付きの「サマーセット」は数量限定

夏カレーと夏スープを涼しげな黄色×水色のツートーン紙袋に入れた限定セットです。

暑さで食欲が落ちて少しお疲れ気味な方に、優しさを届ける“気遣いギフト”としてもおすすめです。

■実店舗限定・サマーセット <税込 1,010 円>

- ・商品：夏カレー・夏スープ ×各 1 パック ※数量限定の紙袋付き



<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

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!』
- ・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 直営統括部 広報担当 板花(イタケ) TEL：0223-29-2091 MAIL：branding@nishiki-shokuhin.jp