

ニシキヤキッチンが人気の「キッズシリーズ」を全 28 品に拡充。

「キッズ鍋・キッズおやつ」を 9 月 24 日(水)に新発売！

—管理栄養士監修の人気シリーズの新商品を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 9 月 24 日(水)に「キッズシリーズ」の新商品「キッズ鍋」を 5 品と「キッズおやつ」1 品を新発売します。ニシキヤキッチンは、「レトルト食品は、安心でおいしく賢い選択」であることを広く知っていただきたいという想いがあります。そのため、2024 年 3 月リニューアル以来、約 1 年で累計 76 万食*を売り上げた人気のキッズシリーズは、2024 年 4 月にも新商品を発売しラインナップを 18 品から 22 品に拡充。この度、1 歳ごろ・2 歳ごろ・3 歳ごろから食べられる新シリーズ 6 品を発売し、全 28 品に拡充しました。選べるメニューをさらに増やすことで、お子さまの成長とご家族の食事づくりをサポートします。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。

*当社販売実績 2024 年 3 月～2025 年 2 月累計

「カンタン」が生む、大切なひととき
KIDS SERIES

新登場 鍋シリーズ&おやつ

<特集ページはこちら⇒ <https://nishikiya-shop.com/column/371>>

アレンジの豊富さが魅力！「キッズ鍋」は全 5 種類

野菜や肉・魚もバランスよく食べてほしいというご家族の思いを叶えるため、主食がすすむおかずのようなものがないのではと考え企画をスタートしました。

ニシキヤキッチンでは 2022 年より「ご当地鍋シリーズ」を販売していたため、今回の「キッズ鍋シリーズ」についても一人分取り分けたようなイメージで、野菜や肉・魚をたっぷり食べられる鍋料理をお手本にしました。

温めてそのままおかずとしてはもちろん、鍋料理のメのように、ごはんにかけて雑炊風にしたり、うどんにかけて食べたりと、お子さまの好みに合わせてお召し上がりいただけます。



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

■こども ごまみそ豆乳（離乳食の終わった1歳ごろ〜）

ごまみそ豆乳鍋をお手本に、豆乳やみそ、ねりごまなどを加えた、コクのあるまろやかなスープで豚ひき肉、キャベツ、にんじん、じゃがいも、赤パプリカ、にらを煮込みました。

ふわっと香るごまの風味とみその甘みと旨みで野菜がおいしく食べられます。

【内容量：100g 価格：390 円(税込)】

URL: <https://nishikiya-shop.com/item/11029>



■こども 鶏の水炊き（離乳食の終わった1歳ごろ〜）

博多の水炊きをお手本に、離乳食の終わった1歳ごろ向けに食べやすくアレンジした鶏の水炊きです。

鶏白湯とこんぶだしをかけ合わせたスープで、鶏ひき肉、はくさい、たまねぎ、にんじん、さやいんげん、ねぎを煮込みました。鶏白湯と鶏ひき肉を使用しているため、鶏の旨みがたっぷり溶け込んでおり、野菜をおいしく食べられます。

食物アレルギーがあるこどもにも配慮し8大アレルゲンである、卵、乳、小麦、そば、えび、かに、落花生、くるみを使用せずに仕上げました。

※本品製造ラインでは、卵・乳・小麦・えび・かに・落花生を含む製品を生産しています。（特定原材料対象）

【内容量：100g 価格：390 円(税込)】

URL: <https://nishikiya-shop.com/item/11030>



■こども 豚の塩ちゃんこ（2歳ごろ〜）

ちゃんこ鍋をお手本に、2歳向けに食べやすくアレンジした豚の塩ちゃんこです。

こんぶだしとかつおぶしだしとチキンブイヨンを組み合わせたスープで豚ひき肉、はくさい、ねぎ、にんじん、だいこん、ごぼう、しいたけを煮込みました。

和出汁とチキンブイヨン、豚ひき肉の旨みでコクがありながらもあっさりとした味に仕上げています。8大アレルゲンを使用せずに仕上げました。

※本品製造ラインでは、卵・乳・小麦・えび・かに・落花生を含む製品を生産しています。（特定原材料対象）

【内容量：100g 価格：390 円(税込)】

URL: <https://nishikiya-shop.com/item/11031>



■こども 鮭のみそバターコーン（2歳ごろ〜）

北海道の郷土料理鮭のちゃんちゃん焼きをお手本にし、さけフレークとキャベツ、たまねぎ、じゃがいも、にんじん、とうもろこしをバターが香るほんのりと甘みのあるみそ味で煮込みました。

ニシキヤキッチンでは、こどもでも食べやすいようさけフレークを使用し、こどもが好きなとうもろこしも加えて、魚も野菜もおいしく食べられるような味わいに仕上げました。

【内容量：100g 価格：390 円(税込)】

URL: <https://nishikiya-shop.com/item/11032>



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

■こども かぼちゃと豚肉のみそ仕立て（3歳ごろ～）

山梨県のほうとうの汁をお手本に、豚肉と野菜をたくさん食べてもらえるよう、かぼちゃ、はくさい、にんじん、だいこんにえのきたけを加えて具たくさんにし、みじん切りのねぎとごぼうペーストを加えた特製みそスープで煮込みました。その為、具材の旨みがスープに溶け込み、味わいに深みが出ます。ごはんや麺に合う味わいです。

【内容量：120g 価格：390 円(税込)】

URL: <https://nishikiya-shop.com/item/11033>



「キッズおやつ」は試食モニター会で絶賛の「さつまいもぜんざい」を新発売

「こどもと親と一緒に食べられるようなおやつが欲しい」というお客様からのお声をいただいたことをきっかけに、企画がスタートしました。

開発を進めていく中で、お子さまに食べさせるにあたり、小豆の皮が気になるのではないかとという課題があったことから、2024年11月に、ニシキヤキッチン会員様と公式アンバサダーに向けた「試食モニター」を実施しました。1～2歳頃のお子さまに試食していただき、小豆の皮については96%の方から「気にならない」「問題ない」と回答をいただきました。



〈モニター様のお声〉

- ・小豆もさつまいももしっかりと形が残っているのに、やわらかさも本当に食べやすい（30代/1歳4ヶ月）
- ・トマトの皮が苦手な娘は、しばらく小豆の皮が口の中に残っていましたが、最終的には飲み込めていました！豆も柔らかく、甘さも本当にちょうどよく、ぜんざいデビューにぴったりかと思います。（30代/2歳4ヶ月）

■こども さつまいもぜんざい（離乳食の終わった1歳ごろ～）

小豆とさつまいもを使用した素朴な味わいのぜんざいです。

離乳食が終わった1歳ごろから食べられるように、歯茎でつぶせるやわらかさになるまでじっくりと炊き上げました。

素材のおいしさが楽しめるよう甘さは控えめに仕上げています。

【内容量：100g 価格：290 円(税込)】

URL: <https://nishikiya-shop.com/item/11034>



▼ニシキヤキッチン キッズシリーズ、管理栄養士監修の詳しいこだわりはこちら

「ママパパの手助けになりたい。」2歳以降向けの幼児食拡充にこめた思い～開発秘話～

URL: <https://prtimes.jp/story/detail/vBdVVAS2z3r>

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

ニシキヤキッチン・キッズシリーズ拡充の背景と株式会社赤ちゃん本舗との取り組み

ニシキヤキッチンでは「レトルト食品を使うことは手抜きなのでは？」と無意識に罪悪感を抱えるご家族に寄り添いながら、レトルト食品への従来のイメージを覆し、「こどもの成長をサポートする、安心でおいしい選択肢」であるという、新しい価値観を広げていきたいという思いがあります。ニシキヤキッチンでは、社員自身も子育てをしながら働くことができるよう、産休育休制度はもちろん、出産後の時短勤務など復帰後も働きやすい社内制度が整っています。子育てをしながら働く社員が多いからこそ、キッズ商品の企画開発が進んでおり、2024年3月には7品から18品への大幅なリニューアルに繋がりました。

さらに同年には、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、お子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歳ごろのお子さまの食事で、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。

赤ちゃん本舗と一緒に取り組むことで、お子さまやご家族の「食」に関する困りごとの解決と家族みんなが笑顔になれる食卓を目指してまいります。



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。

「レトルトカレーは、ニシキヤキッチン」と思い出していただけるよう、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。



<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

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
「ひたすら試してランキング（ビーフカレー部門）」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