

レトルトカレーのニシキヤキッチンが選ぶ「今年のカレー」発表！ 2025年は“具だくさんで満足”が大好評の「スープカレー」に決定！

一令和の米騒動や物価高のなか、具だくさんで贅沢な味わいを楽しめる“スープカレー”が第1位を獲得！

「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、カレーのプロフェッショナルが集うニシキヤキッチンスタッフに調査を行った結果、「今年のカレー」が「スープカレー」に選ばれました。ニシキヤキッチン初として、2025年に新発売した「スープカレー」は4月の発売以来、好評を博し累計約3万食*を達成しました。“令和の米騒動”や“物価高”といった家庭の財布事情に厳しい話題が続いた2025年ですが、こうした状況下でもニシキヤキッチンのスープカレーは「具だくさんで満足感が高い」と多くの方に支持されました。ニシキヤキッチンは、これからも“新しい挑戦”を続けながら日々の食卓にごちそうをお届けしてまいります。

*当社累計販売実績（2025年4月～2025年10月）



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

物価高に負けない圧倒的な具材感を実現した「スープカレー」

11/4(火)～11/11(火)までの期間中、カレーのプロフェッショナルが集うニシキヤキッチンのスタッフ70名に「ニシキヤキッチン・今年のカレー」と題して2025年に発売した新商品やTVなどで話題になった商品を中心に、社内アンケートを実施。投票の結果「スープカレー」が投票数1位を獲得しました。

■ニシキヤキッチンが選ぶ今年のカレー 投票結果

第1位	スープカレー2品
第2位	スパイシートマトビーフカレー
第3位	レモンクリームチキンカレー10周年記念カレー2品
第4位	南インドのチキンカレー&キーマカレー
第5位	バターチキンカレー



■ニシキヤキッチン商品開発担当者よりコメント

骨付きチキンとゴロっと野菜の濃厚スープカレー（担当：目黒）

スープカレーの発祥の地・北海道で数軒のお店を食べ歩き、すぐに試作に取りかかった思い出があります。いくつもの“初めて”が重なり苦労しましたが工場で何度もテストを重ね、具沢山な仕上がりを実現することができました。

角煮とたまごのスパイシースープカレー（担当：今野）

シンプルな味わいながらもスパイスの奥深い香りを楽しめるスープは、納得がいく味わいになるまで、とことんこだわりました。角切りの豚肉も丁寧に下処理していて、お肉にスープの味わいが染み渡っているのもおいしさの秘密！

URL : <https://nishikiya-shop.com/list/1027>

<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

ニシキヤキッチンの商品づくりに関わる各部門スタッフの声

第1位 ニシキヤキッチン初「スープカレー」2品

【商品企画(販促)/女性】レトルトでこんなに具材感が楽しめるのかと驚きワクワクした新シリーズでした！2品とも違った良さがあり、いまだにどちらが好きか聞かれると悩んでしまいます…！ちなみに、商品名と価格だけ聞いて「他のシリーズよりもちょっと価格が高いんだね～」と呟いた夫が、食後に「このクオリティとボリュームでこの値段、むしろいいの！？安すぎない！？凄すぎるよね！？」と興奮気味に意見を覆してきたのがなんだか忘れられません。笑



【生産管理部(原材料調達)/男性】「圧倒的な具材感」を実現するために各部署が連携・協力しながらやっとの思いで実現できた自信のシリーズです！

【直営統括部(店舗スタッフ)/女性】とにかくおいしい！お客様にもまず知ってほしくておすすめするほど、味がおいしい！

【生産部(工場)/男性】工場での生産がとても大変でした。そして今でも生産が大変な商品ですが、買って食べてみたらとてもおいしくて、スープカレーが好きになりました。

第2位 テレビ放送後、売上約1,000倍「スパイシートマトビーフカレー」

【業務管理部(人事)/女性】人気のスパイスカレー専門店店主も認めた味！全国放送で前年にも他商品を取り上げていただき、知名度があがっているのを嬉しく思います。

【品質保証部/女性】もともと個人的に好きだったカレーが話題となって、とても嬉しかったです！

URL : <https://prtmes.jp/main/html/rd/p/000000171.000079206.html>



第3位 発売から10周年「レモンクリームチキンカレー」限定2品

【営業部/男性】食べたとき予想を超えておいしかった。また食べたい、誰かに紹介したいと思いました。

【代表取締役会長・菊池】レモンクリームチキンカレーと言えば「にしきや」、ニシキヤキッチンのルーツ。

※数量限定品のため、現在は販売しておりません



第4位 インド研修15年の集大成「インドカレー」の新商品2品

【品質保証部/女性】南インドのキーマカレーは、まさに極致と呼ぶにふさわしい逸品。その鮮烈なスパイスの力強さと、濃厚なうま味の完成度に、ただただ魅了されます。

URL : <https://nishikiya-shop.com/list/1003>



第5位 イオンモール仙台上杉店で売上No.1「バターチキンカレー」

【直営統括部(広報)/女性】

インドで学んだ集大成のカレーの中でも、ニシキヤキッチンのシグネチャーメニューかつ象徴的なカレー！工場見学に来ていただいたお客様にも試食提供をしています。

URL : <https://prtmes.jp/main/html/rd/p/000000186.000079206.html>



<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

にしき食品・NISHIKIYA KITCHENについて

■ニシキヤキッチンとは？

「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、幼児食など、約120種類のレトルト食品を取り揃える専門ブランド。

■こだわりポイントは？

素材本来のおいしさを生かしながら、食品添加物に頼らない味づくり。

●調味料(アミノ酸等)*、着色料、香料は不使用。

*食品に分類される酵母エキスなどのうま味素材の使用はございます



■ブランドの使命は？

レトルト食品を“手抜き”ではなく“カンタン”にすること。料理を作る負担を軽くし、大切な時間を増やすこと。

「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ブランドに。

■シグネチャーメニューは？

- ・バターチキンカレー：カレーの本場インドに10年以上通い続けた集大成。
- ・コーンポタージュ：発売から10年以上レシピを変えず、愛され続けるロングセラー商品。

■どこで購入できるか？

- ・東京都、宮城県の直営店7店舗と公式オンラインショップ
- ・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や大阪・阪急うめだ本店にも出店。



■どんなメディアで取り上げられているか？

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』など多数。

■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

代表者 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>



■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(イハナ) TEL: 0223-29-2091 MAIL: branding@nishiki-shokuhin.jp