

レトルトカレーのニシキヤキッチンが 縁起がいい大安の日にご祈祷いただいた『お年玉カレー』を発売！

一年始のご挨拶におすすめ！2026 年も良い年であるように祈願する、鶏肉とたけのこの和風カレーー

「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、縁起がいい大安の日にご祈祷した「お年玉カレー」を数量限定で発売します。毎年、大安の日に「良い年でありますように」と願いを込めて、地元宮城県岩沼市の宮司様にご祈祷していただく特別なカレーです。今年は 2025 年 10 月 23 日（木）に今年度の出荷分をご祈祷していただきました。パッケージは松竹梅をイメージしたイラストで、お世話になった方や親戚への年始のご挨拶にもおすすめです。



<販売ページはこちら⇒<https://nishikiya-shop.com/item/296>>

「良い年でありますように」と願いを込めてご祈祷いただいたカレー

■発売のきっかけ

- ・年始のご挨拶のギフトとして贈りたくなる商品を企画

■こだわりポイント

- ・風水的に金運に良いとされている鶏肉と乳製品を使用 ※乳製品：チーズと牛乳
- ・地元宮城県岩沼市の神社の宮司さまにご祈祷いただいた

■味わいの特長

- ・おそば屋さんのカレーをイメージし、和風な味わいに
- ・いわし、かつお、さばの魚粉を使用し、だしをしっかりときかせている
- ・おそば屋さんのそばつゆにも使われる「かえし」を入れた、まろやかな味わい
- ・具材には鶏肉の他、歯ごたえシャキシャキの高知県産のたけのこをたっぷりと使用
- ・乳製品を使用しているので、コクとまろやかな味わいが特長

※かえしとは、醤油とみりん、砂糖を混ぜて煮溶かしたものだ。全ての材料を加熱し混ぜ合わせることで、醤油の角が取れてまろやかになるのが特長。

■商品情報

内容量：200g 価格：550 円（税込）中辛

販売場所：ニシキヤキッチン公式オンラインショップ・ニシキヤキッチン実店舗にて販売 ※数量限定



<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

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」と思い出しただけのブランドに。

■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)

