

東日本大震災から15年、ニシキヤキッチンと宮城県岩沼市の小学生が 共に企画開発した「夢のレトルトカレー」、 2月13日(金)から数量限定で発売！

—防災教育に取り組む宮城県岩沼市の小学生と取り組み、被災地から全国へ笑顔と希望の恩返し

商品は無印良品でも販売、更に岩沼市ふるさと納税返礼品にも採用！—

「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、東日本大震災から15年にあたり、宮城県岩沼市立玉浦小学校（以下、玉浦小）の児童と一緒に企画開発したレトルトカレー2品「りんごやきにくカレー」と「にくカレー」を2026年2月13日（金）から数量限定で販売します。本プロジェクト（=学校のカレープロジェクト）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、3年目となる今回は、初の地元である宮城県岩沼市の小学校と取り組みました。

2026年3月11日に、東日本大震災から15年を迎えます。ニシキヤキッチンや玉浦小がある岩沼市も当時甚大な被害を受けましたが、全国の皆さまからのたくさんの応援や支えのおかげで、困難を乗り越えこれまで歩んできてことができました。大切な節目であり防災意識が高まるこの季節に、想いを商品に乗せて発売することで、岩沼市から宮城・そして全国へ笑顔と希望の恩返しをしながら防災の大切さを伝えてまいります。

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や仙南エリアの郵便局での販売、また岩沼市のふるさと納税返礼品の提供などを予定しています。※販売店や時期は変更になる場合がございます。



小学生が企画開発から販売まで！
「学校のカレープロジェクト」

<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」とは？

- ・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。
- ・2023年よりスタートし、今年で3年目。



<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 森 TEL：0223-29-2091 MAIL：branding@nishiki-shokuhin.jp

■地元・宮城県岩沼市の「玉浦小」と取り組む理由

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をしてほしい。」という想いが生まれました。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があり、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しました。

また、2026年3月には東日本大震災から15年を迎えます。大切な節目であり防災意識が高まるこの季節に、たくさんの応援や支えへの感謝の想いを商品に乗せて発売することで、岩沼市から宮城・そして全国へ笑顔と希望の恩返しをしながら防災の大切さを伝えてまいります。

■約1年かけて、全9回の授業を実施

・「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（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”として授業に参加。

・2025年4月から約1年かけて、商品企画から販売までの一連のプロセスについて学ぶ。

①商品企画

- ・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。
- ・募集したアイデアから各クラス1案ずつ決定。

②味づくり

- ・児童のアイデアを元に試作。
- ・お肉の厚みや具材の種類、味わいなど、児童の意見を取り入れながら2回の改良を経て完成。

③パッケージデザインづくり

- ・パッケージデザインの方向性からイラスト・カラー・商品キャッチコピーに至るまで、児童の意見を取り入れながら制作。
- ・2商品共通して「おいしく防災」のアイコンを追加。

④POPや売り場づくり

・実際に授業で制作したPOPは、ニシキヤキッチンと無印良品の実店舗で掲示予定。

⑤食育や防災

・今回新たに、「食の大切さ」や“いつものもしも”を掲げて防災意識向上に取り組む無印良品からも「防災」についての授業を実施。



完成した2種類のカレー「りんごやきにくカレー」「にくカレー」

■6年1組とつくった「りんごやきにくカレー」

玉浦小学校の給食で人気の「玉小やきにく」の味わいをイメージしたカレーです。やきにくのような香ばしい風味と甘めの味付けでごはんが進む、幅広い世代の方もお楽しみいただける味わいです。

【児童と考えた、商品キャッチコピー】

玉浦小給食秘伝の焼肉だれがお手本
香ばしい豚肉がうますぎてヤバイ！

【価格】590円（税込）

【商品URL】<https://nishikiya-shop.com/item/11064>



<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 森 TEL：0223-29-2091 MAIL：branding@nishiki-shokuhin.jp

■6年2組とつくった「にくカレー」

豚・鶏・牛・羊の4種類のお肉に合わせて、インドカレー風に仕立てました。トマトやヨーグルトを使ったすっきりとした味わいで、オリジナルのスパイスの配合で食べやすい辛さに仕上げています。

【児童と考えた、商品キャッチコピー】

肉パラダイス！4種の肉の旨み！食べ応え満点の贅沢カレー

【価格】590円（税込）

【商品URL】<https://nishikiya-shop.com/item/11065>



<発売日>2026年2月13日(金)

<取扱店舗>※数量限定のため、なくなり次第終了となります。※販売店や時期は変更になる場合がございます。

- ① ニシキヤキッチン 公式オンラインショップ
- ② ニシキヤキッチン 実店舗（東京都：自由が丘店／宮城県：仙台パルコ店・ララガーデン長町店・岩沼店・仙台国際空港店・イオンモール名取店・イオンモール仙台上杉店）
- ③ 無印良品 宮城県内実店舗
- ④ 仙南エリアの郵便局（簡易郵便局を除く）
- ⑤ 岩沼市ふるさと納税返礼品

・セット内容：

りんごやきにくカレー 5個セット（寄付金額：12,000円）

にくカレー 5個セット（寄付金額：12,000円）

レトルト食品を“もしも”の備えとして手元に置くだけでなく、「ふるさと納税」というかたちで岩沼市へ寄付いただくことで、このまちの未来や、ここで生まれる挑戦を応援することができます。

お寄せいただいた寄付金は、防災対策をはじめ、学校教育や子育て支援、住みよいまちづくりなど、寄附時に指定いただいた使い道に沿って、大切に活用させていただきます。

- ⑥ 岩沼みんなの家 by infocom <https://minnanoiie-iwanuma-infocom.com/>



発売記念！イートイン店舗で給食風に提供（ニシキヤキッチン仙台パルコ店・岩沼店限定）

夢のレトルトカレーの発売を記念し、学校の給食をイメージした食器でイートインメニューを提供します。小学生時代あの頃を思い出しながら、小学生と作った商品をお楽しみいただきたいです。

※数量限定のため、なくなり次第終了となります。

■セット内容：「にくカレー」または「りんごやきにくカレー」・ごはん（並盛）・小鉢

■価格：870円（税込）

■提供店舗：ニシキヤキッチン 仙台パルコ店・岩沼店



※画像はイメージです。

<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 森 TEL：0223-29-2091 MAIL：branding@nishiki-shokuhin.jp

【岩沼市立玉浦小学校】過去の経験から、防災教育に力を注ぐ

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。2025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。

- ・2024年度「ぼうさい甲子園」 グランプリ受賞
- ・2025年度「ぼうさい甲子園」 ぼうさい大賞受賞



【無印良品】“いつものもしも”を掲げ、防災意識向上に取り組む

2011年から「いつものもしも」と題し、使い慣れた日用品を使って日常的に災害時に備えるためのさまざまなプログラムを実施しています。「災害が起きてもこれで大丈夫」と自信を持って言える備えを、知識もモノも含めて日常的に身に付けることを目指しています。



【ニシキヤキッチン】レトルト食品を通じて、東北のおいしい素材を全国へ伝える

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、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伝えるだけでなく、東北の生産者さんが作る農産物を使った「東北の素材シリーズ」を展開し、東北のおいしい素材を全国に伝えています。「被災地のものを買うこと」は復興支援につながるため、消費者と被災地をつなぐ役割も担います。



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を目指しています。

●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



<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 森 TEL : 0223-29-2091 MAIL : branding@nishiki-shokuhin.jp

■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)



<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 森 TEL：0223-29-2091 MAIL：branding@nishiki-shokuhin.jp