

一度は見送られたレシピが5年越しに復活。 ニシキヤキッチン「牛しぐれ煮カレー」が3月5日に新発売

一年々売り上げ好調の和風カレーシリーズに新たな自信作が登場し、新生活シーズンにほっと一息つける時間を一

「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、2026年3月5日（木）に和風カレーシリーズ「牛しぐれ煮カレー」を新発売します。本商品は、5年前に商品化の候補に上がりながらも、試作段階で惜しくも商品化が見送られたレシピです。近年、和風シリーズ全体の売上が好調に推移したことを受け、この度5年の歳月を超えて復活し、商品化が決まりました。当時のレシピをベースに、醤油や隠し味に塩こうじを加えたコクのあるソースで煮込み、牛肉の旨みと生姜の香りが引き立つ甘辛い和風の味わいに仕上げています。慌ただしく疲れを感じやすい新生活シーズンに、懐かしさを感じる和風の味わいでほっと一息ついてほしいとの思いで、新年度を前に発売が決定しました。



<特集ページはこちら⇒ URL <https://nishikiya-shop.com/column/390>>

一度は見送られたレシピが復活してできた「牛しぐれ煮カレー」

■企画のきっかけ

- ・牛のしぐれ煮は、ごはんに合うおかずの定番
- ・牛のしぐれ煮をカレーにしたら、おいしいカレーができるのではないかという思いから企画がスタートしたが、惜しくも商品化が見送られ、5年の歳月を超えてついに商品化

■牛しぐれ煮カレーの味わいポイント

- ・牛バラ肉、こんにゃく、ささがきごぼう、千切り生姜を醤油や隠し味に塩こうじを加えたコクのあるソースで煮込み、牛肉の旨みと生姜の香りが引き立つ甘辛い味わい
- ・甘辛い味わいでも最後まで飽きずに食べられるよう、食感のアクセントとしてこんにゃくを使用【内容量：180g 価格：550円(税込) 辛さ:中辛】

URL: <https://nishikiya-shop.com/item/11068>

■こんな時におすすめ

- ・ほっと一息つきたくなった時に
- ・新生活が始まる方への引っ越し祝い、離れて暮らす家族への仕送りにも
- ・定番の食事として、ローリングストックで常備するのもおすすめ



<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 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

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