

## 東日本大震災から15年。 宮城の被災企業・ニシキヤキッチン「こどもカレー」が 『第1回災害食アワード2026』で最優秀賞を初受賞

—1歳ごろから食べられる発売12年のロングセラー商品が「おいしく防災」に—

「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、日本食糧新聞社主催の「第1回災害食アワード2026」において、発売12年目のロングセラー商品「こどもカレー」が特殊栄養食品・サプリメント等部門で、最優秀賞を初受賞しました。「こどもカレー」はニシキヤキッチンが大切にする「おいしく防災」の考えのもと、離乳食の終わった1歳ごろからお召し上がりいただける商品で、「こどもが食べるものこそ、安心安全でおいしいものを」という想いと、仕事や家事、育児と忙しい日々を過ごすご家族の助けとなる商品をつくりたいという想いから2014年に誕生しました。管理栄養士監修のもと1食につき5種類以上の国産野菜を使い、温めても温めなくてもおいしくお召し上がりいただける味わいに仕上げしており、普段の「時短ごはん」にはもちろん、いざという時の「備え（ローリングストック）」にも長く愛され続けています。災害時の不安な気持ちに寄り添うのは、食べ慣れた「いつものおいしさ」です。東日本大震災から15年の節目に、被災企業として「おいしく防災」のメッセージを多くの方へ発信してまいります。



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

### 全78品の受賞商品のうち、最優秀賞を受賞したのはわずか13品

日本食糧新聞社が主催の「第1回災害食アワード2026」は、“おいしく・安心して・届く”災害食・災害食関連品の開発・普及に取り組む企業・団体を応援し、すべての人に食べる安心を届ける目的で新設。高齢者や乳幼児、アレルギーを持つ方など、多様なニーズに応える優れた製品を表彰する賞で、今年初の実施です。エントリーは7部門に分かれ全78品が受賞し、ニシキヤキッチンは「特殊栄養食品・サプリメント等部門」で最優秀賞を受賞しました。〈第1回災害食アワード2026についてはこちら ⇒ <https://saigaisyoku.com/>〉

#### ■こどもカレー（離乳食の終わった1歳ごろ～）

6種の国産野菜の甘みが溶け込んだカレー。8大アレルゲン（たまご・乳・小麦・そば・えび・かに・落花生・くるみ）不使用。具材は細かくカットしたじゃがいもとにんじんをじっくりと煮込み、歯茎でつぶせる食べやすさになりました。【内容量：180g 価格290円(税込) 辛さ：甘口】

商品ページ URL: <https://nishikiya-shop.com/item/10556>



<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

## ニシキヤキッチンが被災企業として復興支援や防災の大切さを伝え続けています

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。当時、お取引先企業様からご支援をいただきながらも社内スタッフも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ました。



### ■東北の素材シリーズの展開による復興支援

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。

▼被災地で育った仙台井土ねぎを使ったポタージュについてはこちら

<https://nishikiya-shop.com/column/150>



### ■防災教育に力を注ぐ、岩沼市立玉浦小学校とのカレーづくり

2025年4月より、地元岩沼市の小学生とともにカレーの企画開発を行う「学校のカレープロジェクト」を推進してまいりました。こどもたちの夢をカタチにし食育に繋げるとともに、パッケージには「おいしく防災」のアイコンを入れ、普段食べ慣れたおいしさが、もしもの安心につながるという考え方を全国に広める取り組みを実施しています。

▼プロジェクトについて詳しくはこちら

<https://nishikiya-shop.com/column/346>



## 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 直営統括部 広報担当 板花 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 直営統括部 広報担当 板花 TEL：0223-29-2091 MAIL：branding@nishiki-shokuhin.jp