

**「NISHIKIYA KITCHEN & CAFE」の全飲食メニューを発表！
2026年6月19日（金）岩沼市にオープン。**

—ここでしか味わえない看板メニュー「ザ・バターチキンカレー」やお子さま向け「週替わりキッズカレー」など多数をラインナップ—

「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6月19日（金）にフラッグシップショップ「NISHIKIYA KITCHEN & CAFE（ニシキヤキッチンアンドカフェ）」を、地元・岩沼市の新たなランドマークとして生まれ変わる「岩沼市子どもの遊びと交流基地 miiina(ミイナ)」にオープンします。当店の看板メニューは、ここでしか味わうことのできない「ザ・バターチキンカレー」です。店内キッチンのタンドール釜で焼き上げる「ナン」は、インド宮廷料理の有名店で現地の作り方を学び修行を重ねたスタッフが、出来立てのおいしさをお届けいたします。お子さま向け「週替わりキッズカレー」などの充実したレストランメニューが魅力です。また、カフェとしての機能も重視しており、オリジナルソフトクリームや自家製スイーツなどバリエーション豊富なメニューを揃えます。店内には広々とした客席をご用意し、訪れるファミリーに寄り添う空間を提供いたします。今後、オープン企画については、追って発表する予定です。



※画像はイメージです

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

ここでしか味わえない NISHIKIYA KITCHEN & CAFE のためだけに開発した限定メニューも**【&CAFE 限定/看板メニュー】****ザ・バターチキンカレー 税込 1,150 円**

当店の看板メニュー「バターチキンカレー」はインド研修で訪れた現地レストランの味わいをお手本に、&CAFE のためだけに開発したニシキヤキッチン史上最高の限定メニューです。具材の鶏肉はヨーグルトとスパイスなどに漬け込んでから丁寧に焼き上げており、お肉の旨みや香ばしさをお楽しみいただけます。乳製品やカシューナッツを使った濃厚な味わいにトマトの酸味をほどよくきかせ、インド産のカシミールチリと呼ばれる赤唐辛子を使うことで深みを加えています。またカスメリティという甘い香りとはんものりとした苦みが特徴のスパイスを加えることで香りが引き立ち、本格的な現地の味わいを再現しました。



※ザ・バターチキンカレーは、ごはんかナンが選べます。

●ニシキヤキッチン初！出来立てオリジナル・ナンが味わえる店舗

ニシキヤキッチン実店舗では初の“タンドール釜”で焼き上げた、出来立てのおいしいナンをお召し上がりいただけます。2025年7月より東京にある「インド宮廷料理店・マシャール」でスタッフが修行を重ね、生地づくりから成形、焼成、取り出しまで全ての工程を習得しました。店内でももちろん、テイクアウトでも出来立てのナンをお楽しみいただけます。



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

ザ・シュリンプカレー 税1,180円

インド・ケララ地方の料理教室で学んだ、クリーミーなえびカレーをお手本に、えびの旨みとフレッシュなスパイスの香りを生かし、ココナッツミルクでクリーミーな味わいに仕上げました。南インドのカレーに欠かせないカレーリーフは蔵王産で、爽やかな香りをお楽しみいただけます。&CAFEのためだけに開発した限定メニューです。



【&CAFE 限定/お子さまメニュー】

週替わりキッズカレー 税込 500円

週替わりキッズナン 税込 500円

2歳頃のお子さまにおすすめの「10種のお野菜キーマカレー」や3歳頃のお子さまにおすすめの「こどもポークカレー」、「こどもほうれん草とチーズのカレー」などのカレーを、週替わりで提供いたします。



キッズカレー 税込 400円

離乳食の終わった1歳頃から食べられる「こどもカレー」を提供いたします。6種の国産野菜の甘みが溶け込んだ、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*のカレーです。

*NISHIKIYA KITCHEN の工場では、卵・乳・小麦・えび・かに・落花生を含む製品を作っています。（特定原材料対象）



【&CAFE 限定/デザートメニュー】

蔵王ミルクのソフトクリーム	420円
チャイのソフトクリーム	420円
蔵王牛乳のプリン	420円
ケーキ各種	490円
地元果物のサンデー	680円

※価格は税込です



お子さまと一緒にご家族で楽しんでいただくのはもちろん、ご夫婦やご友人など大人だけでも楽しんでいただける豊富なデザートメニューを揃えています。ソフトクリーム、プリン、サンデーはテイクアウトも可能。

【ドリンクメニュー】

オリジナルブレンドコーヒー	420円
蔵王牛乳ラッシー	420円
チャイ	420円
ももジュース	420円
自家製炭酸レモネード	420円

※価格は税込です



遊んだ後の休憩として店内でお過ごしいただくのはもちろん、テイクアウトも可能です。

<全メニューの一覧はこちら → URL: <https://nishikiya-shop.com/column/395> >

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

NISHIKIYA KITCHEN & CAFE 店舗情報

NISHIKIYA KITCHEN & CAFE では、カレーやスープなどの全ラインナップを販売いたします。特に1~3歳向けの「キッズシリーズ」は、小さいお子さまのいるご家庭に大変人気の商品です。

また、同店はカフェとしての機能も重視しており、充実した飲食メニューと広々とした客席をご用意し、訪れるファミリーに寄り添う空間を提供いたします。



※画像はイメージです

〈店舗概要〉

・店舗名：NISHIKIYA KITCHEN & CAFE（ニシキヤキッチンアンドカフェ）

・所在地：989-2464 岩沼市三色吉雷神 7-1

・電話番号：0223-36-7220 営業時間：10:00~18:00

・定休日：第2・4火曜日 席数：41席

※本リリースの内容は、予告なく変更になる場合があります。

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

■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」と出しているだけのブランドに。

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