

## 暑い日は“冷やサラ飯” ニシキヤキッチンが「トマトと和だしの冷やしカレー」と 「国産鯛の冷や汁」を5月28日（木）に新発売！

—先行販売では30～50代の女性のまとめ買い続出！冷蔵庫で冷やしておくだけ、夏期限定「冷製かけごはんシリーズ」—

「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5月28日（木）に、夏期限定で「トマトと和だしの冷やしカレー」と「国産鯛の冷や汁」を新発売します。ここ数年で日本の夏は酷暑化が進み、気象庁では2026年4月17日に、最高気温が40℃以上となる日を「酷暑日」と正式に呼称することを発表しています。2026年の夏も全国的に平均気温が高くなり、記録的な暑さが継続する見込み\*のため、キッチンで料理をするのもひと苦勞です。ニシキヤキッチンでは世界各国の「かけごはん文化」に着目し、2019年より温めて食べる商品ラインナップを展開していますが、“夏に火を使わなくてもおいしいごはんが食べたい”というお客様のお声を受けて、2026年より「冷製かけごはん」シリーズの企画をスタートしました。本シリーズは、温めず、ごはんにかけるだけで、手軽に涼やかでサラサラとごはんがすすむ味わいです。冷やしカレーも冷や汁もアレンジがしやすいことが魅力で、夏バテによる体調の変化などに合わせ、お好みの具材をトッピングしながらお召し上がりいただけます。\*気象庁 夏の天候の見通し 全国(6～8月) <https://www.data.jma.go.jp/cpd/longfcst/kaisetsu/?term=P6M>



<特集ページはこちら⇒ URL <https://nishikiya-shop.com/column/403>>

### 先行販売では平均2個以上の購入が続出！「冷製かけごはん」シリーズのおすすめポイント

世界各国には、台湾のルーロー飯や韓国のユッケジャンクッパなど、ごはんの上に具材やソースをかけて食べる料理があり、日本ではお茶漬けや冷や汁といった汁物をかけて食べる文化もあります。ニシキヤキッチンではこうした世界の「かけごはん文化」に着目し、家庭では作るのが難しい、本格的な世界各地の味わいをラインナップしています。酷暑で外出を控える日でも、自宅で手軽に「贅沢な味わい」をお楽しみいただけます。ニシキヤキッチン公式オンラインショップでは会員様限定で5/23(土)～5/25(月)の期間中、先行販売を行いました。購入者の約半数が女性で、30～50代の方を中心に大好評いただきました。中でも「国産鯛の冷や汁」は平均して2個以上まとめて購入いただいております。

#### 1.火を使わず、冷蔵庫で冷やすだけの0秒調理

本シリーズは、熱がこもりがちな夏場のキッチンでも、火を使わずに食事の準備ができます。

#### 2.どんぶり一つで、洗い物も少なく済む

丼ぶりにごはんを盛り付け、本商品をかけてお好きなトッピングをしたら完成。洗い物も少なく済みます。

#### 3.「だし」の旨みを生かした、贅沢で食べやすい味わい

本シリーズはベースのだしにこだわり、食欲が落ちる夏場でも日本人に馴染みのある食べやすい味わいで、贅沢な味わいをお楽しみいただけます。食欲に合わせてお好きなトッピングを追加しアレンジができることも魅力です。

<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 直営統括部 広報担当 板花(イサケ) TEL：0223-29-2091 MAIL：branding@nishiki-shokuhin.jp

## 【夏季限定】冷やしかけごはんは2種類をラインナップ

### ■トマトと和だしの冷やしカレー

ベースには北海道産の真昆布だしを使い、馴染みのある食べやすい味わいに仕上げています。トマトの程よい酸味と和だしの旨みを生かした、冷やしカレーです。具材にはグリルトマトを使い、爽やかな香りのスパイスをきかせて、さっぱりとした味わいに仕上げました。

【価格：420円（税込） 内容量：160g】

URL: <https://nishikiya-shop.com/item/11105>



**【食べ方】** 本品を冷蔵庫で冷やし、振ってから冷ましたごはんにかけてお召し上がりください。ごはんを冷水で洗ってから冷やした本品をかけても、おいしくお召しあがりいただけます。

**【おすすめトッピング】** フレッシュトマトやオクラなどの夏野菜、サラダチキンなどさっぱりとしたお肉がおすすめです。

### ■国産鯛の冷や汁

宮崎や愛媛の郷土料理である「冷や汁」は朝早くから仕事に出かける農家や漁師が、前日に残った麦飯にみそと水を混ぜてかきこんで食べていた料理が元になったと言われています。

ニシキヤキッチンでは、国産鯛の上品な味わいを生かした冷や汁に仕上げました。麦みそと米みそを使い、焙煎したごまをむろあじ節の粉末と合わせ、旨みと香ばしさを引き立てています。また、3種類の出汁を組み合わせ、味に深みを出しています。ごはんがサラサラと食べられる冷たいかけごはんです。

【価格：420円（税込） 内容量：170g】

URL: <https://nishikiya-shop.com/item/11106>



**【食べ方】** 本品を冷蔵庫で冷やし、振ってから冷ましたごはんにかけて、きゅうりと豆腐、お好みで薬味をトッピングしてお召し上がりください。ごはんは冷水で洗ってから冷やした本品をかけても、おいしくお召しあがりいただけます。

**【おすすめトッピング】** 青しそやみょうがなど、爽やかな薬味がおすすめ。

## 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(イサケ) TEL：0223-29-2091 MAIL：branding@nishiki-shokuhin.jp