

梅雨の“なんとなく不調”を、世界の知恵で整える。 漢方医監修・ニシキヤキッチン初の「養生スープ」3種が 2026年6月4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！からだを巡る、世界を巡るをテーマにしたスープで“セルフケア習慣”を—

「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4日（木）に、漢方医監修のもと世界の伝統料理をお手本にした「養生スープ」シリーズ（麻辣湯・肉骨茶・参鶏湯）を新発売します。梅雨入りを迎える6月は、気圧の変化や湿度の上昇により、体調を崩しやすい季節です。また、夏場は冷房や冷たいものの取り過ぎによる「内臓の冷え」にも悩まされます。この“なんとなく不調”を後回しにしがちな人々の毎日に寄り添い、ニシキヤキッチンは、古くから世界各地で育まれてきた「体を整える食事（=食養生）」に着目。漢方医監修のもと、養生に良いとされる素材やスパイスを選定した、1人前のスープを企画開発しました。本シリーズは常温でストックができ、電子レンジで温めるだけのカンタン調理で、無理なく続けられる「セルフケア習慣」をサポートします。



<特集ページはこちら⇒ URL <https://nishikiya-shop.com/column/401>>

先行販売では平均2個以上の購入が続出！ニシキヤキッチン初の「養生スープ」発売の背景

「養生」とは単に病気を防ぐだけでなく、日々の暮らしの中で心と体をいたわり、整えていく知恵のことです。忙しい毎日を送る方々に向け、ニシキヤキッチンは「もっと手軽に自分自身を大切にできる食事」を届けたいと考え企画しました。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6割女性で、30～50代の方を中心に大好評いただきました。中でも麻辣湯と参鶏湯は平均して2個以上まとめて購入いただいております。



1.漢方医監修・無理なく続けられる“セルフケア”をサポート

漢方をDXする VARYTEX 株式会社（本社：東京都港区、代表取締役：平野喜一郎）とともに、養生に良いとされる素材とスパイスを使い、食べやすい味わいはもちろん、具材の食感などの食べ応えも重視した、1人前のスープに仕上げました。

2.火を使わず温められる、電子レンジ対応包材を採用

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。

3.常温保存でストック可能

特に夏場、いっぱいになりがちな冷蔵庫のスペースを気にせず、常温での長期保存が可能です。

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

【電子レンジ調理可】養生スープは、食シーンに合わせて選べる3種類をラインナップ

■麻辣湯（マラータン）

中国・四川省にある長江支流の岷江沿いで舟曳きとして働く人々が、冷えた体を温め、過酷な労働に耐えるために食べていた料理が起源とされています。ニシキヤキッチンでは、中国発祥の麻辣湯をお手本に、4種の具材を豚白湯のまろやかなスープで煮込み、花椒や唐辛子であと引く辛さに仕上げました。

【価格：590円（税込） 内容量：180g】

URL <https://nishikiya-shop.com/item/11107>



[養生に効くとされている食材] れんこん、きくらげ、たけのこ、唐辛子

[食シーン] 梅雨時期、少し肌寒く感じる日の「温活スイッチアイテム」として。からだを内側から温めたい時におすすめ。お好みで茹でた春雨をトッピングしても、おいしくお召し上がりいただけます。

■肉骨茶（バクテー）

マレーシアやシンガポールの華人（移民）の食文化から生まれた料理。長時間の港湾作業や重労働で体力を消耗していた人々が、活力を取り戻すためのエネルギー補給として食べられていました。

ニシキヤキッチンでは、マレーシアの肉骨茶をお手本に、ごろっとした豚バラ軟骨とスパイスを醤油味のスープで柔らかく煮込みました。

【価格：590円（税込） 内容量：180g】

URL <https://nishikiya-shop.com/item/11108>



[養生に効くとされている食材] 豚バラ軟骨、にんにく、松の実、スターアニス

[食シーン] おつかれ気味な日の夕食として「寝る前養生」を。活力を養いたい時におすすめ。

■参鶏湯（サムゲタン）

韓国の伝統的な薬膳料理で、元々は朝鮮王朝時代の皇帝や王族が健康を保つために食べていた栄養満点のスープ。滋養強壮や免疫力向上、万病予防に効果があるとされ古くから親しまれてきました。

ニシキヤキッチンでは、韓国の参鶏湯をお手本に、鶏肉、もち麦、高麗人参を煮込み、鶏の旨みが引き立つやさしい味わいに仕上げ、とろっとした食べるスープに仕上げました。

【価格：590円（税込） 内容量：180g】

URL: <https://nishikiya-shop.com/item/11109>

[養生に効くとされている食材] 鶏肉、くこの実、生姜、高麗人参

[食シーン] 食べすぎた翌日の朝食など「リセット献立」のひとつとして。体を休めたい時におすすめ。



<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