

**【8月29日は焼肉の日】長引く残暑を乗り切る“スタミナ食”
ニシキヤキッチンが「焼肉カレー」を新発売！**

—焼肉ならではの香ばしさと贅沢なカレーソースで、ごはんはもちろん麺にも合う味わい—

「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8月29日（土）の「焼肉の日」に合わせ、「焼肉カレー」を新発売*します。「焼肉の日」は夏バテ気味の人にスタミナをつけてもらうことを目的に、1993年に全国焼肉協会によって制定されました。近年、8月下旬頃になっても厳しい残暑が続き、夏バテや食欲不振に悩まされる方が増えています。そこでニシキヤキッチンでは、レトルトカレーならではの「温めるだけ」という簡便さをいかし、食事の準備時間を短縮しながら、カレーを食べて残暑を乗り切ってほしいとの思いで本商品を企画しました。

*公式オンラインショップは9/1(火)から販売開始



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

残暑に食べたい！オープンで焼いた牛肉の香ばしさと食欲そそる「焼肉カレー」

誰もが好きな「焼肉」を、温めて手軽に楽しめる和風カレーに仕上げました。焼いたお肉の香ばしさと、ごはんがすすむ焼肉のタレをイメージ。スプーンを口に運ぶたびにどこか懐かしさを感じ、ほっと一息つきたくなる味わいのカレーです。

【辛さ：中辛 価格：550円（税込） 内容量：180g】

1.オープンで香ばしく焼き上げた「牛バラ肉」

やや厚みのある牛バラスライスを、一度オープンで香ばしく焼き上げてから具材に使用しています。焼きたてのお肉の旨みと香ばしさを、レトルトパウチの中にギュッと閉じ込めています。

**2.手作りのタレのようなパルプ（果肉）感あふれる「贅沢なカレーソース」**

しょうゆをベースに、にんにく、ごま油、おろししょうがを加えて食欲そそる焼肉のタレ風の味わいに仕上げました。炒めたまねぎやおろしりんごを使うことで、手作りしたタレのようなパルプ（果肉）感のある贅沢な口当たりを楽しめます。

**3.焼肉のタレの風味を引き立てる「2種類のカレー粉」を独自でブレンド**

2種類のカレー粉を独自の比率でブレンド。スパイスのクセを抑えることで、焼肉のタレの味わいを生かし、食べやすい味わいを実現しました。

<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(イタケ) TEL：0223-29-2091 MAIL：branding@nishiki-shokuhin.jp

【残暑におすすめ】焼肉カレーのアレンジレシピ

■彩りもボリュームも満点「夏野菜のグリル×焼肉カレー」

そのままでもおいしい焼肉カレーに、香ばしく焼いた野菜をのせると見た目も華やかなごちそうカレーに。お好みでレモン果汁を絞ると、暑い日でもさっぱりとお召し上がりいただけます。

【おすすめ具材】ピーマン、かぼちゃ、なす

【シーン】休日の贅沢ランチをゆっくり楽しみたいときや、キャンプ・バーベキューなどのアウトドアシーンにもおすすめ。



■レモンでさっぱり！「焼肉カレーうどん」

残暑グルメ定番の麺料理に。ゆでたうどんに温めた焼肉カレーをかけるだけで、お店のメニューのような“ご褒美ごはん”が完成。包丁を使わずトッピングできる具材がおすすめ。お好みでレモン果汁を絞ると、暑い日でもさっぱりとお召し上がりいただけます。

【おすすめ具材】ねぎ、卵黄、レモン

【シーン】平日の夜、料理をする気力があまりない時にささっと準備。手軽においしいものが食べたい時におすすめ。



【実店舗限定】手土産にギフトにもらって嬉しい「スタミナカレーセット」を販売

9/23(水)までの期間中、ニシキヤキッチンの実店舗では、夏の残暑におすすめ・中辛～辛口カレー3品をセレクトしたセット品を販売します。シルバーウィークの帰省の手土産や、身近な人を元気づけたい時の気持ちのこもったプレゼントにもおすすめです。

■スタミナカレーセット 1,630 円

焼肉カレー、ビーフカレー、麻婆豆腐カレー 各1P



店舗情報はこちら：<https://nishikiya-shop.com/shop/list>

【おすすめ】お肉を焼き上げる「おいしいひと手間」を加えたカレーは全8種類

新発売の「焼肉カレー」のおいしさの秘密は、オーブンでじっくりと焼き上げること。同じようにオーブンで焼き上げ、香ばしいお肉の旨みがソースにまで溶け込んだ“こだわりカレー”は、全部で8種類あります。

- | | |
|-------------------------|---------|
| ■焼肉カレー（中辛） | 550 円 |
| ■バターチキンカレー（小辛） | 490 円 |
| ■クリーミーバターチキンカレー（甘口） | 490 円 |
| ■スパイシーバターチキンカレー（辛口） | 490 円 |
| ■ビネガー香る南インドのポークカレー（中辛） | 490 円 |
| ■贅沢に香り立つ南インドのチキンカレー（中辛） | 490 円 |
| ■ジャークチキンカレー（辛口） | 590 円 |
| ■ビーフカレー（中辛） | 590 円 |
| ■牛ホホ肉のグリルカレー（中辛） | 1,050 円 |



カレーのラインナップはこちら：<https://nishikiya-shop.com/list/17>

※価格は税込で、2026年8月時点のものです。変更になる場合があります。

<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(イサハ) 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)

