

【サタプラで総合 1 位と 3 位の W 受賞】
ニシキヤキッチン「角煮とたまごのスパイシースープカレー」が
大人気テレビ番組『サタプラ』のランキングで初の“総合 1 位”を獲得！

ーさらに「ポークカレー」も“カレーの真骨頂”と紹介され、総合 3 位を獲得ー

「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販売するレトルト食品専門店 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）の商品「角煮とたまごのスパイシースープカレー」が MBS/TBS 系全国ネット『サタプラ』の大人気コーナー「ひたすら試してランキング」の「ポークカレー」部門にて、総合 1 位を獲得しました。ニシキヤキッチンの商品が総合 1 位を獲得するのは初めてです。さらに「ポークカレー」も総合ランキング 3 位を獲得し、W 受賞しました。番組放映直後から公式オンラインショップと店舗で大きな反響をいただき、多くのお客様にお買い求めいただき、公式オンラインショップの売上は「角煮とたまごのスパイシースープカレー」が通常の約 427 倍、「ポークカレー」が通常の約 125 倍を記録しました。

人気番組 MBS/TBS系全国ネット「サタプラ」ひたすら試してランキング

「レトルトポークカレー」ランキング 総合 1 位・3 位 獲得！ NISHIKIYA KITCHEN

角煮とたまごのスパイシースープカレー 総合ランキング 1 位 【具材の満足度部門 1 位】

ポークカレー 総合ランキング 3 位 【ご飯との相性部門 1 位】

MBS/TBS系全国ネット「サタプラ」毎週土曜 午後 7 時 30 分～9 時 25 分 (2026 年 8 月 15 日 放送日)

<販売ページはこちら⇒ <https://nishikiya-shop.com/contents/98>>

真夏のポークカレー頂上決戦！と注目の放送回で、総合ランキング第 1 位・第 3 位を W 受賞！

『サタプラ』は毎週（土）あさ 7:30～9:25、MBS/ TBS 系列で生放送されている情報番組です。

「ひたすら試してランキング」は、番組独自の方法で 10 時間以上徹底調査をし、カテゴリ別に人気商品をランキング形式で発表する、人気コーナーです。2026 年 8 月 15 日の放送回は「真夏のポークカレー頂上決戦！超ハイレベルな戦い」と紹介され、全 12 種類の「レトルトポークカレー」の中から、番組で設定した 5 つの評価項目【1 具材の満足度、2 豚肉の味、3 ソースの味、4 コストパフォーマンス、5 ごはんとの相性】をもとに評価・点数化。総合得点の高い上位 5 商品が「番組おすすめベスト 5」として紹介されています。番組内では、食べてみたいと思った商品に投票をする「視聴者投票」も開催しています。

■ひたすら試してランキング・受賞結果

角煮とたまごのスパイシースープカレー

総合：1 位

部門別：具材の満足度 1 位 視聴者投票：第 3 位

ポークカレー

総合：3 位

部門別：ごはんとの相性 1 位



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

番組でも減多に出ない 48 点を獲得！人気カレー店店主も「カレーの真骨頂」と大絶賛

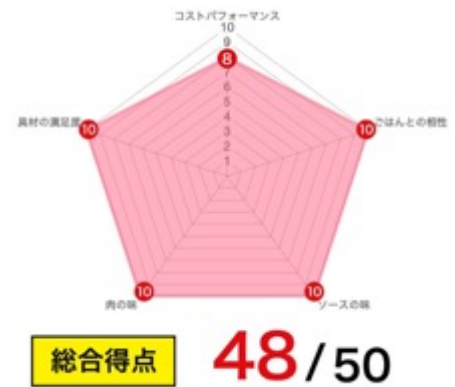
■角煮とたまごのスパイシースープカレー（辛口）

総合ランキング 1 位

北海道のスープカレーをイメージしてスパイスの爽やかな辛みと奥深い香りをきかせたスープで、角切りの豚肉とたまご、大きめ野菜を煮込みました。

人気のスパイスカレー専門店 『SPICY CURRY 魯珈』の店主齋藤様からは「笑っちゃうほど大きな豚肉」「（豚肉が）ほろほろで想像の 5 倍やわらかい！」「おいすぎる」とのお言葉をいただきました。

清水アナウンサーも「押し寄せてくるスパイスの香りがいい」「たまごが箸休め的なポジションにいて、これは嬉しいですね」と大絶賛いただきました。



商品開発担当者コメント（今野）

総合 1 位を受賞し、驚きと喜びでいっぱいです！スープカレーの本場・札幌で様々な味を学んだ結果、カレーの核となる「炒めたたまねぎ」をあえて抜くことで、スッカリと本格的なスパイス感が楽しめる味わいに仕上がりました。スープカレーの醍醐味、ゴロゴロとした具材をどう表現するかも苦労しましたが、納得のいく具材感を実現しました。番組内でも「具材の割合・大きさ・種類がどれも衝撃！」と紹介されて大変嬉しいです。ニシキヤキッチン的情熱と挑戦が詰まった、レトルトを超えた自慢の逸品です。何かに一生懸命チャレンジした日・頑張った日の「自分へのご褒美」として、ぜひお楽しみください！



■ポークカレー（中辛）

総合ランキング 3 位

炒めたたまねぎやはちみつ、数種類のフルーツの甘みがバランスよく溶け込んだまろやかなソースで、豚肉をじっくりと煮込みました。アクセントにブラックペッパーをきかせ、まろやかさの中にもキレを出しています。

人気のスパイスカレー専門店 『SPICY CURRY 魯珈』の店主齋藤様からは「酸味・甘み・コクのバランスがいい」「カレーの真骨頂」「スプーンが止まらなくなる」とのお言葉をいただきました。

清水アナウンサーも「ポークカレーが食べたいときに、一番食べたいカレー」とごはんとの相性についても大絶賛いただきました。



商品開発担当者コメント（伊藤）

ごはんとの相性部門 1 位・そして総合 3 位になれて大変光栄です。総合 1 位になりたかった！という気持ちも少しあります。番組内でも「どスライクの家庭の味！」とご紹介いただいた通り、目指したのは誰もがほっとする「懐かしい家庭の味」です。家庭の味＝オンリーワンの味のため、どんな要素を取り入れたら「ほっとする」のか、企画担当者と徹底的に試作を重ね、家庭でよく使われるフルーツや、かくし味にまでこだわりました。心の安らぎがほしいときや、故郷のおうちのカレーが恋しくなった時。ぜひお召し上がりいただき、癒されていたいただけたら嬉しいです！



引用) 2026 年 8 月 15 日放送「サタデープラス」ひたすら試してランキング

ポークカレー放送回より <https://www.mbs.jp/saturday-plus/tameshite/2026/0815-007783.shtml>

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

2024 年から 3 年連続で総合ランキング TOP5 入りを達成！ 部門別では 1 位も獲得。

2024 年 8 月 24 日放送「ポークカレーランキング」

- ・豚の角煮カレー
(総合ランキング：2 位、豚肉の味：1 位)
- ・ハニージンジャーポークカレー
(総合ランキング：3 位、ソースの味：1 位)

2025 年 1 月 25 日放送「チキンカレーランキング」

- ・スパイシーバターチキンカレー
(総合ランキング：2 位、全体の味：1 位)
- ・レモンクリームチキンカレー (肉だけの味部門：1 位)

2025 年 8 月 16 日放送「ビーフカレーランキング」

- ・スパイシートマトビーフカレー
(総合ランキング：5 位、全体の味：1 位)

2026 年 7 月 4 日放送「レトルトスパイスカレーランキング」

- ・夏カレー/レモンスパイシーチキンカレー (総合ランキング：5 位)

2026 年 8 月 15 日放送「レトルトポークカレーランキング」

- ・角煮とたまごのスパイシースープカレー
(総合ランキング：1 位、具材の満足度：1 位)
- ・ポークカレー (総合ランキング：3 位、ごはんとの相性：1 位)



今回も放送直後から、大反響をいただき、8 月 15 日・16 日の公式オンラインショップの注文数は、通常の約 11 倍となりました。

現在、公式オンラインショップでは、注文を受け付けておりますが、お届けまで約 2～3 週間程度お時間をいただく可能性がございます。注文増加について、生産体制を強化しておりますが、お急ぎのお客様にはご迷惑をおかけします。何卒ご了承のほどお願い申し上げます。

<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『サタプラ』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>

■メディア関係者向け、商品画像・サンプルの送付

高解像度の商品画像・調理例画像、パッケージ画像、およびご試食用サンプルのご用意がございます。

下記へお気軽にお申し付けください。

NISHIKIYA KITCHEN(ニシキヤキッチン) 広報担当 板花(イタハ)

TEL：0223-29-2091

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