

【初受賞】第 20 回キッズデザイン賞 小学生が“夢のレトルトカレー”を企画開発する ニシキヤキッチンの「学校のカレープロジェクト」

—東日本大震災の被災企業と被災小学校が共創。子どもたちが描いたカレーで「おいしく防災」を発信—

「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、小学生とともに“夢のレトルトカレー”を企画開発する「学校のカレープロジェクト」が、「第 20 回キッズデザイン賞（子どもの参加・参画部門／カテゴリー：食育・くらし）」にて初受賞しました。1 年をかけて企画開発から販売までの一連のプロセスを学ぶ本取り組みは、「子どもたちの夢をカタチにする体験を通じて、創造力を育み食育へつなげること」を目的として 2023 年にスタートした、教育連携プロジェクトです。今回受賞した 3 年目のプロジェクトでは、初となる地元・宮城県岩沼市立玉浦小学校（以下、玉浦小）と実施しました。

東日本大震災から 15 年という節目を迎えた 2026 年。当時甚大な被害を受けた岩沼市に本社を置く企業と学校として、これまで全国からいただいた温かい支援への感謝と、未来へ向けた防災の大切さを届けたいという思いが本商品に込められています。パッケージには「おいしく防災」のアイコンを入れ、「普段食べ慣れたおいしさが、もしもの安心につながる」というフェーズフリーな考え方を提唱しています。

キッズデザイン賞は、子どもや子育てに関わるすべての人々に向けて、安全性・創造性・未来を育む力を兼ね備えた優れたデザインを顕彰する制度です。今回の受賞は、ニシキヤキッチンが大切にしてきた「おいしく防災」の考え方や、次世代を担う子どもたちに寄り添う姿勢が評価されたものと受け止めております。



<学校のカレープロジェクトはこちら⇒ URL : <https://nishikiya-shop.com/column/346>>

キッズデザイン賞とは

「子どもたちが安全に暮らす」「子どもたちが感性や創造性豊かに育つ」「子どもを産み育てやすい社会をつくる」という目的を満たす、製品・サービス・空間・活動・研究の中から優れた作品を選び、広く社会に発信していくことを目的に 2007 年に特定非営利活動法人キッズデザイン協議会により創設されました。子どもや子どもの産み育てに配慮したすべての製品・サービス・空間・活動・研究を対象とする顕彰制度です。

エントリーは、デザインミッションに基づく 4 つの「部門」と、応募作品の分野に基づく 8 つの「カテゴリー」から構成され、ニシキヤキッチンは「子どもの参加・参画部門（カテゴリー：食育・くらし）」で受賞しました。

キッズデザイン賞について：<https://kidsdesignaward.jp/about/>

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

企画開発から販売まで、小学生と共に取り組む「学校のカレープロジェクト」

■「学校のカレープロジェクト」とは？

・小学生が考案した“夢のレトルトカレー”のアイディアをもとに商品開発に取り組む教育連携プロジェクト。

・2023年よりスタート。現在は4年目を迎えており、今年度は岩沼市立岩沼小学校とともに新たな取り組みを進める。

(詳細：<https://nishikiya-shop.com/column/405>)



■約1年かけて、全9回の授業を実施

・「ものづくりのプロ」であるニシキヤキッチンに加え、「お店づくりのプロ」である無印良品（株式会社良品計画 本社：東京都文京区、代表取締役社長：清水智）の店舗スタッフが“先生”として授業に参加。

・2025年4月から約1年かけて、商品企画から販売までの一連のプロセスについて学ぶ。

①商品企画

- ・児童一人一人から「夢のレトルトカレー」のアイディアを募集。
- ・募集したアイディアから各クラス1案ずつ決定。

②味づくり

- ・児童のアイディアを元に試作。
- ・お肉の厚みや具材の種類、味わいなど、児童の意見を取り入れながら2回の改良を経て完成。

③パッケージデザインづくり

- ・パッケージデザインの方向性からイラスト・カラー・商品キャッチコピーに至るまで、児童の意見を取り入れながら制作。
- ・2商品共通して「おいしく防災」のアイコンを追加。

④POPや売り場づくり

・実際に授業で制作したPOPは、ニシキヤキッチンと無印良品の実店舗で掲示。

⑤食育や防災

・今回新たに、「食の大切さ」や“いつものもしも”を掲げて防災意識向上に取り組む無印良品からも「防災」についての授業を実施。



完成した2種類のカレー「りんごやきにくカレー」「にくカレー」

■6年1組とつくった「りんごやきにくカレー」

玉浦小学校の給食で人気の「玉小やきにく」の味わいをイメージしたカレー。やきにくのような香ばしい風味と甘めの味付けでごはんが進む、幅広い世代の方も楽しみいただける味わい。

■6年2組とつくった「にくカレー」

豚・鶏・牛・羊の4種類のお肉に合わせて、インドカレー風に仕立てました。トマトやヨーグルトを使ったすっきりとした味わいで、オリジナルのスパイスの配合で食べやすい辛さに仕上げる。

※2商品は、現在は販売を終了しています。



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

【岩沼市立玉浦小学校】過去の経験から、防災教育に力を注ぐ

2011年の東日本大震災で大きな被害を受けた経験から、防災教育に力を注いでいます。2025年は年間11回の避難訓練、3回の集団下校訓練や12回の防災学習を全学年で実施しており、命の大切さや自助・共助の力を育んでいます。

- ・2024年度「ぼうさい甲子園」 グランプリ受賞
- ・2025年度「ぼうさい甲子園」 ぼうさい大賞受賞



【ニシキヤキッチン】レトルト食品を通じて、「おいしく防災」を全国へ伝える

東日本大震災の津波被害により、工場が浸水し、大きな被害を受けました。しかし、お取引先企業様からご支援をいただき、また、懸命な復旧作業により、震災から約45日後には生産を再開し、現在まで事業を継続することができています。

被災企業として、レトルト食品を通して、災害時にも安心して食べられる食の大切さや備えの重要性を伝えるだけでなく、東北の生産者さんが作る農産物を使った「東北の素材シリーズ」を展開し、東北のおいしい素材を全国に伝えています。「被災地のものを買うこと」は復興支援につながるため、消費者と被災地をつなぐ役割も担います。



【おいしく防災について】

近年、自然災害が相次ぐなかで「家庭での備蓄」が見直されています。一方で、非常食は「特別なもの」として押し入れに眠ったままになったり、災害時に子どもが食べ慣れない味に不安を覚えるというケースも少なくありません。私たちが提唱する「おいしく防災」は、普段の食卓で楽しむ美味しい食事がそのまま備えになるという提案です。普段から親しんでいる大好きな味だからこそ、非常時にも子どもたちの心と身体を優しく支えることができると考えています。

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」と思い出しただけのブランドに。



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

■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。

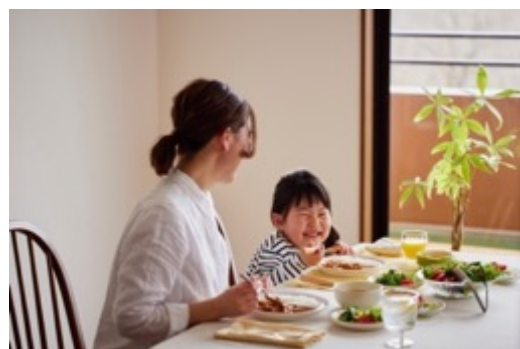
■どんなメディアで取り上げられているか？

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