NEWS RELEASE ＜イベントレポート＞

2026 年 11 月 9 日
株式会社にしき食品

【おいしく防災】レトルトカレーは温めなくてもおいしい？
身近な備えを考える「ニシキヤキッチン防災デー特別工場見学」を開催！

―防災庁発足で高まる事前防災と備蓄、温めないレトルトの試食や災害時に役立つ豆知識を体感―

「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 11 月 5 日（木）に、にしき食品空港南工場にて「ニシキヤキッチン防災デー 特別工場見学」を開催しました。2026 年 11 月 2 日の防災庁発足および緊急要請を受け、世の中の防災意識が一層高まる中、17 名が参加しました。東日本大震災を経験したこの場所から、「身近な備え（おいしく防災）」を皆様と一緒に考えていきたいという思いのもと、震災経験をお伝えし災害時のみならず日常生活にも役立つ「レトルトのおいしい食べ方」や「温めずに試食する」といった活用方法を提案しました。今後も、毎月はじめ（第 1 週）を「ニシキヤキッチン防災デー」と制定し、特別工場見学を開催してまいります。



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

ニシキヤキッチン防災デー開催の背景

2026 年 11 月 2 日、防災行政の司令塔となる「防災庁」が正式に発足し、事前防災の強化や家庭での備えの見直しに関する緊急要請が出されました。これにより各家庭における「備蓄」の重要性が再認識されています。ニシキヤキッチンは、2011 年の東日本大震災で宮城県岩沼市の工場が津波被害により浸水し、大きな被害を受けました。当時、取引先様のご支援や社員一同の懸命な復旧作業により、震災から約 45 日で生産を再開。被災した際に感じたのは「支え合うことで前を向くことができる」という想いと、何よりも「食事の大切さ」です。これまでも地元の小学生への工場見学や大学での講演などを通じ、食の備えの大切さを伝えてまいりましたが、「毎月はじめは、おうちの備えを確かめる日」と定期的に備蓄を見直すきっかけづくりをしたいとの想いで、毎月はじめ（第 1 週）を「ニシキヤキッチン防災デー」と制定し、11 月 5 日（木）より特別な工場見学をスタートいたしました。12 月以降も、事前予約制でイベント開催を続けてまいります。

【次回開催】第 2 回「ニシキヤキッチン防災デー特別工場見学」概要

日時：2026 年 12 月 4 日（金）10:00～11:00
開催地：にしき食品空港南工場（989-2422 宮城県岩沼市空港南 1 丁目 1 番地 1）
定員：20 名程度（参加費無料）
お申し込み受付：11 月 16 日（月）12:00～　※事前予約必須・先着順
お申し込み URL: https://nishikiya-shop.com/blogs/column/270



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

【第１回】ニシキヤキッチン防災デー開催の様子

当日のプログラムでは、自社の歴史や震災当時の経験をお伝えした上で、災害時に起こる「停電・ガス停止」「断水」「冷たい食事によるストレス」といった課題に対し、レトルト食品がどのように活用できるかを実演しながら紹介しました。



１.「防災食を備える」から「おいしく防災」へ

「特別な防災食を買い揃える」ことはハードルが高く感じられがちです。そこでニシキヤキッチンでは、日頃から好きな味を楽しみ、食べた分だけ買い足していく「ローリングストック」を提案。自然と“いつも備えてある”環境を整えることの大切さをお伝えしました。



２.常温のまま食べる「温めないレトルトの試食」

レトルト食品は、気密性容器に密閉し、加圧加熱殺菌しているため、保存料を使用しなくても「長期保存・常温保存」が可能です。停電やガス停止で温められない非常時を想定し、温めなくてもおいしく食べられるニシキヤキッチンの「鶏キーマカレー」を、参加者の皆さまに実食していただきました。

参加者からは「温めないレトルトは食べたことがなかったので、それでも商品によって美味しく食べれるんだなぁと知りました。防災でニシキヤキッチンという考えはなかったので、美味しく備えられるというのはとてもいいなと思いました。」とのお声をいただきました。



鶏キーマカレー商品ページはこちら：
https://nishikiya-shop.com/collections/1054/products/10602



３.日常でも役に立つ！知っておきたい「レトルト食品の豆知識」

ハサミや食器、水が使えない場面や日常でも役立つ知識を実演。

〈豆知識①〉温めなくてもおいしく食べられる選び方

レトルトカレーの場合、温度が低いとソースの油脂が固まってしまったり、粘度が高すぎてしまうこともあります。できるだけおいしく食べるためには、お肉を使用していないカレーなど動物性油脂の少ないメニューを選ぶのがおすすめです。

ニシキヤキッチンは約 120 種類の豊富なラインナップがあり、野菜ゴロゴロカレー、鶏キーマカレー、コーンポタージュ、こどもカレーなど、ご家族みんなが楽しめる商品を揃えることができます。

おすすめ商品一覧はこちら：https://nishikiya-shop.com/collections/1054



〈豆知識②〉ハサミがなくてもキレイに開ける方法

切り口に合わせてしっかりと折り目をつけてから切ると、手でも開けやすくなります。湯煎する場合は、湯煎前に折り目をつけてください。

〈豆知識③〉パウチをシャカシャカ振るとおいしくなる（湯煎の場合）

湯煎した場合、袋を開ける前にパウチを振るのがおすすめ。油分などが均等に混ざってよりおいしくなります。



〈豆知識④〉パウチを二つ折りにする

袋をたたんで絞り出すようにすると、中身を無駄なくきれいに取り出すことができます。

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

〈豆知識⑤〉ポリ袋＋お皿で節水
お皿にポリ袋をかぶせて盛り付けることでお皿を汚さず、断水時の貴重な水を節約。使用後は裏返してゴミ袋としても活用できます。



4.年間 5,000 万食を誇る製造ラインの見学と「専用ストック箱」のお渡し
年間 5,000 万食のレトルト食品を製造する工場の製造ラインも見学。レトルト食品がどのように作られているのか、間近で見ることができます。
見学後には、ご家庭ですぐにローリングストックがはじめられるよう「レトルト食品 1 パック＋専用ストック箱」をお土産としてお渡ししています。普段この専用ストック箱は、工場でレトルト食品を 10 パックずつ梱包する時に使われており、一般のお客様が目にすることはほとんどない、めずらしい箱です。
ニシキヤキッチンの店舗などで商品を開封した時に出た箱を再利用することで、環境にも配慮しながら、ご自宅ですっきりとレトルト食品を保管することができます。







【選べる定期便】日常の「おいしい食卓」がそのまま「いざという時の安心」に

ニシキヤキッチン公式オンラインショップでは、約 100 種類以上の豊富なラインナップから、お気に入りの味を日常的にストックできる「選べる定期便」を展開しています。忙しい平日の夜のごはんや、手軽な休日ランチとして楽しみながら、自然と家庭の備えがととのう「ローリングストック」を無理なく続けられるサービスです。





1.ライフスタイルに合わせて選べる 3 つのプラン
10 個、20 個、30 個のプランをご用意。ご家族の人数や利用ペースに合わせて選べます。最大 8%OFF でたくさん注文するほどおトクになり、毎日の食卓の強い味方に。

2.商品の組み合わせは何度でも変更が可能
「今月はカレーを多めにしよう」「肌寒い日の朝食にスープを頼んでおこう」など、毎回好きな商品を自由にカスタマイズ可能です。

3.気軽にはじめやすい 1 回のお試しから OK！
回数縛りがないため「まずは試してみたい！」という方も大歓迎。日常の食卓にレトルト食品を上手に取り入れながら、いざという時にも安心な暮らしをサポートしてまいります。

URL：https://nishikiya-shop.com/pages/teiki

＜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(ｲﾀﾊﾅ)　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



■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(ｲﾀﾊﾅ)

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