

## NEWS RELEASE &lt;新商品情報&gt;

生産量日本一！宮城県産パプリカを3種類使用した冷製スープ  
「三種のパプリカ香るガスパチヨ」が数量限定で6月1日に発売！

自動車工場の廃熱を利用するなど、「省エネ・環境配慮」を意識した農場でも栽培

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：菊池洋）は、2023年6月1日（木）より、宮城の素材シリーズ「三種のパプリカ香るガスパチヨ」を数量限定で新発売いたします。赤・黄・オレンジの3種類のパプリカの味わいを生かし、トマトやきゅうりなどの夏野菜を合わせた、さっぱりとした冷製スープです。「宮城の素材シリーズ」は、地元・宮城県のこだわり素材を使用して、素材のおいしさや魅力を最大限に引き出したシリーズで、2019年1月からスタートし、旬の素材を使った商品を販売しております。



## 地元宮城県のこだわりの食材を使用した「宮城の素材シリーズ」

宮城の素材シリーズとは、NISHIKIYA KITCHEN のある地元・宮城県の素材を使用して、素材のおいしさや魅力を最大限に引き出した商品シリーズです。2019年1月からスタートし、今回で8商品目となります。

（※一部終売している商品もございます。）

## ■これまでの宮城の素材シリーズ



<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 営業本部 広報担当 長坂 TEL：0223-29-2091 MAIL：a-nagasaka@nishiki-shokuhin.jp

## 生産量日本一！宮城県産パプリカを使用した「三種のパプリカ香るガスパチョ」

生産量日本一（※）を誇る宮城県産パプリカを使用したガスパチョです。赤・黄・オレンジの3種類のパプリカの味わいを生かし、トマトやきゅうりなどの夏野菜を合わせ、さっぱりとした冷製スープに仕上げました。2023年6月1日から数量限定で新発売します。【内容量 160g 価格 550円（税込） 賞味期限 お届け時約3ヶ月以上、直射日光を避け、常温で保存 ※開封後はお早めにお召し上がり下さい。】

※農林水産省・令和2年産地域特産野菜生産状況調査による



### ◆宮城県産パプリカとは

パプリカは、ピーマンやトウガラシと同じ「ナス科トウガラシ属」に分類されるカーピーマンの一種です。果肉の厚さと口いっぱいに広がるフルーツのような甘みが人気の食材です。赤や黄色、オレンジなどカラフルな色合いで食卓に彩りを添えてくれます。

夏は涼しく、冬は温暖な宮城県の気候がパプリカの栽培に適しており、輸入品に比べると、産地ならではのフレッシュさが魅力のひとつです。

宮城県は、平成21年に企業参入により生産拠点が整備されて生産が拡大し、パプリカが生産量が日本一になりました。1年を通して安定して収穫することができるのも宮城県のみです。

### ◆パプリカを栽培する農場について

パプリカの収穫最盛期は5～7月ですが、宮城県栗原市にあるベジ・ドリーム栗原では「栗原農場」「大衡農場」の2拠点で栽培をおこない、8ヶ月の収穫サイクルで年間を通して収穫できるようにしています。

- ・栗原農場：東京ドーム約1個分の広さの国内最大級のパプリカ温室です。
- ・大衡農場：隣接している自動車工場の廃熱を利用して温室の暖房に活用しています。冬作型温室として建造され、省エネで環境への配慮を意識した農場です。



※画像はイメージです。

<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 営業本部 広報担当 長坂 TEL：0223-29-2091 MAIL：a-nagasaka@nishiki-shokuhin.jp



### ◆素材の良さを引き出す工夫

味わいの異なる「赤」、「黄」、「オレンジ」の3種類のパプリカを、自社工場にてピューレーに加工し使用しています。オレンジ色のパプリカは甘みが強く、黄色のパプリカはさっぱりとした味わいで、赤のパプリカはその2つの中間の味わいです。パプリカを組み合わせ、ガスパチョにした時にバランスがよい味わいになるようにしています。



## NISHIKIYA KITCHEN について

にしき食品は、宮城県岩沼市に本社・工場を構えるレトルト食品専門メーカーです。自社ブランド『NISHIKIYA KITCHEN』では、オンラインショップや東京・宮城の直営店で約120種類のレトルト食品を販売しています。

### 【公式オンラインショップ】

世界の料理を「カンタン」に。

NISHIKIYA KITCHEN

<https://nishikiya-shop.com/>

### 【直営店舗】

NISHIKIYA KITCHEN 仙台パルコ店

全商品の販売のほか、レトルトカレーが全種類食べられるイートインスペースを6席併設しています。

また、テイクアウトも可能となっております。

▼他東京都・宮城県に5店舗

<https://nishikiya-shop.com/shop/list>



### 【会社概要】

社名：株式会社にしき食品

本社所在地：〒989-2421 宮城県岩沼市下野郷字新関迎 265 番地の1

代表取締役：菊池 洋

事業内容：レトルト食品の製造・販売

設立：1952年3月

資本金：3,000万円

ホームページ：<https://www.nishiki-shokuhin.jp/>

### 【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 営業本部 広報担当 長坂 TEL：0223-29-2091 MAIL：a-nagasaka@nishiki-shokuhin.jp