

将来のかすみを吹き飛ばす！レトルトカレーのプロが本気で考えた【新入社員向け・スパイス目薬】が新登場！

仕事の“辛い”によく効く“辛み”のあるスパイスをはじめ、有効成分を配合しました。

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)から、2023年4月1日(土)より、仕事の“辛い”によく効く有効成分配合の「新入社員向け・スパイス目薬」が新登場いたします。ニシキヤキッチンはカレーの本場・インドに10年以上通い、現地のレストランや家庭料理などからカレーづくりを学びました。今回は、カレーづくりで学んだスパイスの知識を目薬に応用し、持っているだけでも元気が出るような「カレー色」の目薬に仕上げました。なお、本リリースは、エイプリルフールのお知らせとなります。

[トピックス]

- ・レトルトカレーを60種類以上販売する『ニシキヤキッチン』が考える、スパイス目薬とは？
- ・将来のかすみを引き起こす原因とは？辛み成分を含む有効成分を配合。
- ・仕事の“辛い”にアプローチ、幅広い効能・効果が期待できる！



※4月1日はエイプリルフールです

- スパイス目薬、誕生のきっかけとは？

■新生活シーズン本格化に備えて

春らしい日々気分が高まると共に、何かと忙しく不安が多いこの時期。今回は初めての就職や転職等で「新しい環境」に飛び込む方々を応援するために企画をしました。

■スパイスはある意味、薬のようなもの？

ニシキヤキッチンには、10年以上カレーの本場・インドへ研修に行くほどカレーづくりに本気です。以前現地に行った際、インド人が体調に合わせてスパイスを使い分けたり、血止めにターメリックをつけたりするなどの光景を目にし「インド料理のスパイスは、健康を意味しているのではないか」「インド人にとってスパイスは、薬のような役割があるのではないか」と考えていました。



インドで家庭料理を学んでいる様子

そこで今回は、これまで約60種類のカレーを商品化し続けてきた経験とスパイスの知識を応用し、この時期仕事の悩みを多く抱えがちな「新入社員」に向けたスパイス目薬を新発売いたします。

● 将来のかすみを引き起こす原因とは？／社内アンケートの声

Q.新入社員の時に、一番辛いと感じたことはなんですか？

- ・朝から満員電車に乗るのが辛かった
- ・仕事を覚えるのが大変で、慣れるまで時間がかかった
- ・周囲への気遣い、配慮が必要だった
- ・上司からの視線に緊張感を感じた
- ・PC作業によるひどい目の疲れを感じた

※2023年3月、ニシキヤキッチン調べ

ニシキヤキッチンのスタッフ20～30代を対象に簡単なアンケート調査を実施したところ、体力的・精神的に辛かった思い出が多く寄せられ、これらの積み重ねが原因で「将来のかすみ」に繋がってしまうのではないかと推測しました。

● 仕事の“辛い”によく効く有効成分を配合



※感想には個人差があります。画像はイメージです。



■有効成分 ※100ml中に以下の有効成分を含む、カレー色の点眼薬です。

- ・メガサメルカプサイシン酸二カリウム 150mg
- ・ツカレータメニカルダモン酸エステル 250mg
- ・オボエールシナモン塩酸 30mg
- ・ターメリックデカルクナルタウリン 50mg

〈1〉PC業務に没頭した後の、異常な目の疲れに

メガサメルカプサイシン酸二カリウムの辛み成分には、目の疲れを忘れさせるほどの刺激があり、一度味わうとクセに

なる刺激です。また、ツカレーメニカルダモン酸エステルにはスパイシーな清涼感があり、午後の眠気をスッキリと解消してくれる効果が期待できます。

〈2〉仕事を覚えるのが大変で、キャパオーバーな時に

オボエールシナモン酸塩は、記憶力を向上させ、脳を活性化させることで物覚えをよくします。考えすぎた時の目の充血緩和にも効果的です。

〈3〉満員電車から降りた後の、疲労感に

ターメリックデカルクナルタウリンが筋肉の疲労や関節痛等も和らげ、会社へ向かう足も早くなります。家に帰りたいほど体力を消耗してしまった時に効果的です。二日酔いの朝の体力回復にも効果が期待できます。

- 他にも、幅広い効能・効果が期待できる



カレー色の目薬

■効能・効果

将来へのかすみ（不安が多い時など）、目の疲れ、心の疲れ、満腹時のハードな眠気、満員電車での不快感、5月病予防、二日酔い、上司からの視線の遮断、自己紹介時の緊張緩和など

■容量・価格

商品名：新入社員向け・スパイス目薬

容量：24.98ml

価格：550円(税込)

■用法・容量

1日1回、1回につき1～2滴を点眼してください。

※できる限りコンタクトレンズを外し、直接目にさしてください。

NISHIKIYA KITCHENではTwitterでもエイプリルフルの投稿を公開中。ぜひご覧ください。

(<https://twitter.com/nishikiya>)

なお、4月1日はエイプリルフルとなっており、本リリースはエイプリルフルの架空のお知らせとなっております。

- 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』

N』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/>

【本商品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)公式Twitter (<https://twitter.com/nishikiya>) のDMまでお願いいたします。

株式会社にしき食品のプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/79206

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

株式会社にしき食品 広報担当：営業本部 添野

電話：0223-29-2091 FAX：0223-29-2092

メールアドレス：s-soeno@nishiki-shokuhin.jp