

NEWS RELEASE <新商品情報>

「いちじくビーフカレー」「ライムチリマトンキーマカレー」が 2023年6月22日(木)に NISHIKIYA KITCHEN から同時発売！

人気 No.1 の「クリエイティブシリーズ」へ 2 品揃って仲間入り！

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、人気 No.1 の「クリエイティブシリーズ」より、「いちじくビーフカレー」と「ライムチリマトンキーマカレー」の2品を 2023 年 6 月 22 日(木)に発売します。「いちじくビーフカレー」は「ドライいちじくと生ハムの盛り合わせ」から発想し、「いちじく」の甘酸っぱさを生かしたカレーです。「ライムチリマトンキーマカレー」はレモン、ゆずが続く柑橘のカレーで、「ライム」の爽やかさを生かしています。お酒のおつまみから発想した「いちじくビーフカレー」と爽やかな「ライムチリマトンキーマカレー」は、夏にもぴったりな味わい。ニシキヤキッチンの「クリエイティブシリーズ」はこれまで 9 種類のラインナップがあり、今回で全 11 種類となります。



人気 No.1 ! 「クリエイティブシリーズ」とは？

「なんだかおいしそう・・・」があふれたシリーズ。素材のおいしさを生かす方法を学んだからこそできる味づくりで、他にはないオリジナルのメニューを考えています。当社商品の中でも一番人気を誇る「レモンクリームチキンカレー」も本シリーズ。パッケージも華やかで、ギフトでも喜ばれるシリーズです。



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

いちじくの甘酸っぱい味わいを生かした「いちじくビーフカレー」



いちじくの甘酸っぱい味わいを生かしたビーフカレーです。いちじくにレーズンペースト、チャツネ、タマリンドペースト、デーツ加工品を組み合わせ、お肉に合うフルーティーな甘酸っぱさのあるソースに仕上げています。

【内容量 180g 価格 580 円（税込） 賞味期限 お届け時 4 ヶ月半以上、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ください。】

■発想は「ドライいちじくと生ハムの盛り合わせ」から

いちじくは生ハムと組み合わせたり、お肉のソースに使われたりとお肉との相性が良い素材です。その相性の良さをカレーでも表現できないかと考え、牛肉と合わせてカレーに仕立てました。

■手間をかけて作る「いちじくのピューレー」が鍵

いちじくの味わいを生かすために、いちじくのピューレーを使用しています。甘みが凝縮したドライいちじくを、水と一緒にレトルトにかけていちじくの水煮を作り、その後ピューレーにし、ソースに加えています。この手間ひまを加えることで、いちじくがソース全体に溶け込みます。また、いちじくの特長でもあるプチプチとした食感もお楽しみいただけます。

■フルーティーな味わいのソースに合わせたスパイスを使用

クローブ、ナツメグ、オールスパイスはお肉との相性が良く、甘い香りがフルーティーな味わいのソースによく合います。お肉の煮込み料理に合うローレル、タイムは、お肉の臭みを抑え、素材の風味を引き立てます。また、牛肉と相性の良い赤ワインを使うことで、味に深みを出しています。

■いちじくについて

上品な甘みがありとろけるような食感のいちじくは、クワ科イチジク属の落葉樹木です。アラビア半島が原産とされ、いちじくの葉をアダムとイヴが身につけていたというほど、古くから栽培されている果物です。いちじくの中にあるつぶつぶとした部分は、なんと花。実の中に花を咲かせ、外側からは花をつけていないように見えるため、漢字では「無花果」と書きます。一般的に、ドライいちじくは皮も一緒に乾燥させるため、生のいちじくよりも栄養が豊富に含まれています。



※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 添野 TEL : 0223-29-2091 MAIL : s-soeno@nishiki-shokuhin.jp

ライムの爽やかな香りとチリペッパーの辛みがきいた「ライムチリマトンキーマカレー」



ライムの爽やかな香りとチリペッパーのパンチのある辛みがきいた、辛口のマトンキーマカレーです。爽やかなライムの香りと酸味、チリペッパーの辛みでマトンのクセを抑え、すっきりとした味わいに仕上げています。同じ柑橘でも、「レモン」や「ゆず」とも異なった、ライムの個性を生かしたカレーです。

【内容量 180g 価格 580 円（税込） 賞味期限 お届け時 4 ヶ月半以上、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ください。】

■レモン、ゆずに続く柑橘、「ライム」を使ったカレー

同クリエイティブシリーズの「レモン（レモンクリームチキンカレー）」、「ゆず（ゆずキーマカレー）」に続く、柑橘を使ったカレーです。「レモン」と「ライム」は同じミカン科の柑橘で見た目も似ていますが、異なる品種です。

・「レモン」の特長：果汁が多く、強く鼻へ抜ける爽やかな酸味。

強いクセがないため様々なものに万能に合わせられます。

・「ライム」の特長：レモンに比べると酸味がやや弱めで、ライム特有の苦みとキリッと爽やかな香り。

ライム特有の苦みと程よい酸味、爽やかな香りは、パンチのある料理によく合います。本商品では、チリペッパーのパンチある辛さを合わせています。



※画像はイメージです。

■マトン独特の風味に負けない工夫

ライムと相性の良いチリペッパーの辛さを合わせることで、マトン独特の風味に負けない味わいに仕上げています。「辛みの強いチリペッパー」と「香りの良いチリペッパー」の2種類を組み合わせ使用し、ライムとマトンを引き立てています。また、爽やかな香りのクミン、コリアンダー、カルダモンを使うことでライムの爽やかさを引き出し、マトンのクセを抑えています。爽やかなライムの香りと酸味、チリペッパーの辛みがマトンのクセを抑えることで、すっきりとした味わいに仕上げられています。

■ライムについて

ミカン科の柑橘でレモンやゆずと同じ香酸柑橘の仲間です。ライムは酸味が強いので生食には向きません。果汁をしぼってジュースやお酒に加えたり、料理に添えたりすることで、独特の爽やかな風味を楽しめます。



※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 添野 TEL : 0223-29-2091 MAIL : s-soeno@nishiki-shokuhin.jp

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