

NEWS RELEASE<夏商品情報>

暑い夏をスパイスと一緒に乗り切ろう！ 夏カレーがリニューアル・今年も期間限定で登場

特製スパイスミックスや赤唐辛子などの配合を見直し、スパイス感が更にアップ

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、昨年に引き続き、2023年6月1日（木）より、夏に食べたい爽やかな味わいの「夏カレー」を期間限定で発売します。ニシキヤキッチンの夏カレーは、シチリア産レモンの爽やかな酸味、トマトの旨み、スパイスがきいた「レモンスパイスチキンカレー」です。今年はスパイスの配合量をアップし、更にスパイスが感じられる味わいへリニューアルをしました。また、カレーによく使用される唐辛子やペッパーなどのスパイスの中には、発汗作用や血行促進作用を持つものもあります。汗をかくことで、体温が調節され、涼しさを感じることができるため、夏のごはんにカレーはぴったりです。



夏カレーリニューアルの背景と夏にカレーがおすすめの理由

<夏カレーリニューアルの背景>

- ・今年の夏カレーは、より夏に合うように、スパイスの配合を見直し、スパイス感をUPした
- ・夏にカレーを食べて、暑い夏を乗り切っていただきたい

<夏にカレーを食べると汗で涼しく感じやすい>

カレーに含まれるスパイスの中には、発汗を促す作用や血行を良くする作用を持つものがあります。血行がよくなり、汗をかくことで、汗が蒸発するときに熱を吸収し、肌の表面温度が下がります。体が冷えることで、汗をかくと涼しく感じられます。そのため、夏にカレーはぴったりの食べ物です。

<カレーによく使われるスパイスの効果>◎下記2つのスパイスは夏カレーに使用されています

1.唐辛子

- ・主成分のカプサイシンには、一般的に発汗促進や脂肪燃焼、食欲増進などの効果があるとされる
- ・カレーでは辛さのベースを担うことが多く、風味・香りのアクセントにも欠かせないスパイス

2.ペッパー

- ・辛み成分が含まれるピペリンには、エネルギー代謝をあげる働きと、血行促進作用があるとされる

<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

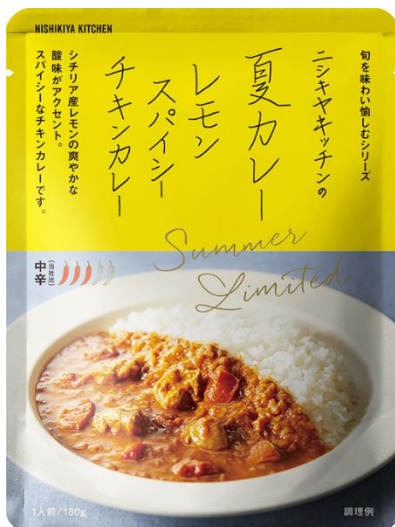
よりスパイスが感じられる味わいにリニューアル

「夏カレー レモンスパイシーチキンカレー」

シチリア産レモンの爽やかな酸味、トマトの旨み、スパイスがきいたチキンカレーです。

<価格：580円（税込）、内容量：180g、賞味期限：お届け時約4ヶ月半以上(商品に表示)>

※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。



■商品企画背景

2018年夏より、春夏秋冬、その季節にあったカレーを作り、直営店・公式オンラインショップにて、期間限定でプレゼントをしていました。毎回、お客様から大変好評をいただいていたため、2019年8月1日より、季節限定品として、それぞれ販売することとなりました。現在はカレーだけでなく、スープや甘味を季節ごとに販売しており、季節の贈り物に人気です。



■リニューアルポイント

ニシキヤキッチンでは、素材を生かした味づく

りを大切にしています。今年は、素材の味や香りが引き立つよう、味の見直しをしました。より夏に合うように、赤唐辛子や黒コショウなどのスパイスの配合を見直し、スパイス感をUPさせています。

■夏におすすめのポイント

<インドで学んだ知識を生かした特製スパイスミックス>

2010年から毎年インドへ渡り、レストランのシェフの味から家庭のスパイス料理まで幅広く学んでいます。夏カレーには、現地で学んだ知識をもとに、バランスを考え、オリジナルで配合した「特製スパイスミックス」をメインに使用しています。そこに、赤唐辛子や黒コショウなどを合わせ、夏にぴったりのスパイシーな味わいに仕上げました。

<すっきりとした味わいのトマトベースのカレー>

トマトをベースとしたカレーソースには、ほんのりとレモンの酸味をきかせました。レモンは、人気 No.1 のレモンクリームチキンカレーと同じシチリア産のレモンを使用しています。酸味を引き出す「果汁」と香りを引き

<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

出す「皮」を使い分け、レモンの風味を引き出しています。

スパイスの作用を理解して、夏を乗り切る！

唐辛子やペッパーなどのスパイスの中には、発汗や血行促進作用を持つものがあります。それらを食べ、汗をかくことで、汗が蒸発するときに熱を吸収し、肌の表面温度が下がります。また、スパイスの中には、食欲増進や消化サポートの作用を持つものもあり、食欲が落ちがちな夏にスパイスを使った料理はぴったりです。

◎夏カレーにも使われている夏におすすめスパイス2選

1.カレーの辛さのベースを担う「唐辛子」

唐辛子は、カレーの辛さのベースを担うことが多く、風味や香りのアクセントにも欠かせないスパイスです。

■一般的な作用 発汗、血行促進、食欲増進、消化サポートなど

■世界には数多くの「唐辛子」が存在

原産：南アメリカ ※所説あり

・唐辛子の種類は数百～数千あるとされています。ハバネロやブート・ジョロキアも唐辛子の仲間です。

辛みをもたらす主成分：カプサイシン

- ・発汗作用をもっていると言われています。
- ・カプサイシンは、胎座（わた）で作られ、蓄積されています。
一般的に種が辛いといわれるのは、唐辛子を乾燥する際に、胎座（わた）が破れ、種や果皮にカプサイシンが付着するために辛いと感じてしまうからです。
- ・唐辛子の粒子が細かければ細かいほど、辛みを感じるため、ペーストや粉末状の唐辛子が一番強く辛みを感じます。

■辛みを抑えるのには乳製品がおすすめ

牛乳やヨーグルトの乳製品の成分が舌に接触するカプサイシンを吸着することで、辛さが和らぎます。辛さを強く感じる際には、「八丈フルーツレモンラッシーの素」と牛乳、ヨーグルトを混ぜて作る爽やかなレモンラッシーがおすすめです。



※画像はイメージです。



※調理例

2.強い辛みとさわやかな香りが特長の「ペッパー」

■一般的な作用 血行促進、抗菌、消臭など

■お肉の臭みを抑えるのにもつかわれる

原産：インド ※所説あり

・香辛料として利用されるのは果実の部分

辛みをもたらす主成分：ピペリン

- ・エネルギー代謝アップ、血行促進、抗菌の作用があるとされています。
- ・強い辛みとさわやかな香りが特長で、様々な料理に用いられます。
- ・ブラックペッパーはホワイトペッパーに比べ、刺激的な辛みを持ち、肉料理など多くの西洋料理に使用されます。
夏カレーは、ブラックペッパーを使用しています。

■ブラックペッパーとホワイトペッパーは同じ植物！？

・ブラックペッパーとホワイトペッパーは、製法により、種類分けされています。

<ブラックペッパー> 熟す前の緑色の実を皮ごと乾燥させたもの

<ホワイトペッパー> 完熟した赤色の実を水につけ、皮を取り除いてから乾燥させたもの



※画像はイメージです。



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

にしき食品・NISHIKIYA KITCHEN について

■会社概要

- ・1939年に宮城県仙台市で創業
- ・レトルト食品専門のメーカー
- ・水や塩、素材にこだわった商品づくりが特長
- ・企業様のプライベートブランド食品製造と
自社ブランド「NISHIKIYA KITCHEN」の製造・販売に注力



<詳細>

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

工場生産能力：月600万パック ※岩沼工場、空港南工場計

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



■「NISHIKIYA KITCHEN」概要

- ・コンセプトは、「世界の料理を『カンタン』に。」
- ・カレーやスープ、パスタソースなど約120種類を販売
- ・公式オンラインショップ、直営店舗の他、セレクトショップや
カタログギフト等でも販売中

<公式オンラインショップ>

<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>



■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