

## NEWS RELEASE &lt;新商品情報&gt;

## 【ニシキヤキッチン】国産野菜を使用した“食べるスープ”3品が 6月8日にリニューアル発売

北海道産スイートコーンのチャウダー・北海道産かぼちゃのチャウダー・国産トマトクリームチャウダー

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8日（木）に、国産野菜を使用した、具たくさんな食べるスープ3品をリニューアル発売しました。ニシキヤキッチンは素材を生かした味づくりをしています。今回は素材のよさをより感じられるようにリニューアルしました。具材のカットサイズを大きくし、食べ応えが出るようにしたり、具材を変更したりすることで素材の味わいを引き立てる工夫をしています。チャウダー3品は、ギフトにも大変喜ばれています。



北海道産スイートコーンのチャウダー

北海道産かぼちゃのチャウダー

国産トマトクリームチャウダー

## 商品概要

商品名	北海道産スイートコーンのチャウダー	北海道産かぼちゃのチャウダー	国産トマトクリームチャウダー
パッケージ			
内容量	各180g		
価格(税込)	380円		
賞味期限	賞味期限：お届け時3ヶ月以上(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。		
具材	北海道産 とうもろこし 国産 じゃがいも、にんじん、たまねぎ	北海道産 かぼちゃ 国産 じゃがいも、赤いんげんまめ 白いんげんまめ	蔵王町で作った パニール(角切りチーズ) 国産 じゃがいも、にんじん、たまねぎ
商品特長	より素材感と食べ応えが出るように、具材のカットサイズをより大きくリニューアルしました。コーン、じゃがいも、にんじん、たまねぎと具たくさんなスープです。	かぼちゃの豊かな甘みとお豆の食感、濃厚な味わいが楽しめるスープです。クリームでまろやかな味わいに仕上げました。	トマトの旨みと程よい酸味のスープに、クリームやチーズでマイルドなコクをプラスしました。トマトなどの野菜の旨みがたっぷりの具たくさんなスープです。

<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

## スイートコーンの新鮮さと甘みが特長の「北海道産スイートコーンのチャウダー」

北海道産のスイートコーンと国産の野菜を使用した具たくさんで食べ応えのあるコーンチャウダーです。

北海道産スイートコーンは、収穫してから 20 時間以内にペーストに加工し、冷凍されるので、とれたての新鮮さと甘みがそのまま保たれています。さらに、北海道産のクリーム、全粉乳、バターをバランスよく配合し、コーンの旨みを引き立たせるようにしています。

### ◎リニューアルポイント

・具材のカットサイズをより大きくリニューアル

よりコーンの素材感がUPするように、コーンを増量し、食べ応えが出るように、じゃがいも・にんじん・たまねぎのカットサイズを大きくしています。



## 収穫量全国 1 位の北海道産かぼちゃを使用した「かぼちゃのチャウダー」

かぼちゃをたっぷり使用した濃厚スープです。具材には、ダイスカットの北海道産かぼちゃを加え、スープ自体には北海道産かぼちゃペーストを使用しています。バターとクリームでコクを出し、クリーミーに仕上げました。具材にはかぼちゃのほかに、国産のじゃがいも、赤いんげんまめ、白いんげんまめを使用しています。

### ◎北海道産かぼちゃのペーストについて

かぼちゃの収穫量日本一の北海道産かぼちゃを使用しています。自然豊かな北海道オホーツク地方で栽培されたかぼちゃで、北海道の寒暖差が甘いかぼちゃを育てます。

9月から10月の旬の時期に収穫されたかぼちゃは、更においしくするために風乾され、専用の機械で、なめらかなきめの細かいペーストになります。



<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 営業本部 広報担当 添野 TEL : 0223-29-2091 MAIL : s-soeno@nishiki-shokuhin.jp

## チーズを使用し、クリーミーに仕上げた「国産トマトクリームチャウダー」

国産トマトの旨みと程よい酸味のスープに、ホワイトペッパー、ナツメグ、タラゴンといったハーブをきかせ、クリームやチーズでコクをプラスしたトマトチャウダーです。具材には、国産のじゃがいも、にんじん、たまねぎと蔵王町で作ったパニール(角切りチーズ)がたっぷり入っていて、満足感のある味わいに仕上げられています。さらに、シュレッドチーズと北海道産のクリームを使用し、トマトに合うクリーミーさを加えています。

### ◎リニューアルのポイント

・パニールを具材として使用

トマトクリームの味わいを引き立てるために具材のセロリとキャベツを抜き、パニールを追加しています。



### ◎ニシキヤキッチンオリジナルパニールについて

パニールとは、インドで一般的に使われるカッテージ風チーズを指します。ふわとした豆腐のような、モッツアレラチーズのような弾力があり、噛みしめるとチーズの旨みが口いっぱいに広がります。

ニシキヤキッチンでは、日本で手に入れることの難しいパニールを自分たちで作ってしまおうと考え、地元・蔵王のチーズ工場にお願いをし、本場インドの作り方で作っています。

牛乳の温度、加えるレモン果汁の量、固める重石の乗せ方など約1年にわたる試行錯誤の上、食感がやわらかく、クリーミーなパニールが完成しました。



<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