

NEWS RELEASE<おすすめ情報>

【ニシキヤキッチン】日頃の疲れを癒す「ご褒美グルメ」 夏のボーナスでお取り寄せ！おすすめごちそうレトルト5選

公式オンラインショップ・楽天市場店などからお取り寄せが可能

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、「世界の料理を「カンタン」に。」をブランドコンセプトとし、約120種類の「ごちそうレトルト」を販売しています。6月下旬～7月上旬に支給されることの多い夏の民間企業のボーナスは、前年比+2.8%となり、2年連続で高めの伸長が予想されています。夏のボーナスでちょっとした贅沢気分を味わうのにおすすめの「ごちそうレトルト」のセットを5種類ご紹介します。オンラインショップからお取り寄せも可能です。



概要

<夏のボーナスの支給動向予測>

- ・民間企業（調査産業計、事業所規模5人以上）の2023年夏のボーナスは、前年比+2.8%と2年連続での増加を予想
- ・2022年に続き、高めの伸長となり、コロナ禍からの本格的な回復が続いている様子
- ・全体の一人当たり支給額は、リーマンショック直前の2008年以来、15年ぶりに40万円を超える見込み

<プチ贅沢におすすめ！ごちそうレトルトセット5選>

- 1.カンタンに本格派！「プレミアムセット（2個入）」
- 2.おうちで旅行気分が味わえる「ワールドカレーセット（7個入）」
- 3.忙しい毎日のお昼ごはん「かけごはんセット（6個入）」
- 4.夏休みに向けて準備！「ファミリーギフトセット（11個入）」
- 5.本場インドで学んだ技術を詰め込んだ「インドカレーセット（11個入）」



<プチ贅沢にごちそうレトルトがおすすめの理由>

1. 専任のシェフが作ったこだわりの料理
2. 水や塩、素材にこだわった味づくり
3. 常温保存ができ、長い日持ち
4. 思わず飾りたくなるパッケージデザイン



<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

2023年夏のボーナス支給動向は？

厚生労働省「毎月勤労統計調査」ベースで見た民間企業の2023年夏のボーナスは、一人当たり平均支給額は40万円を超え、前年比+2.8%増と、2年連続での増加が予想されています。コロナ禍からの本格的な回復が続いていることが確認でき、今夏のボーナスはサービス業など、一部の非製造業でも増加が見込まれています。また、全体の一人当たり平均支給額が40万円を超えるのは、リーマンショック直前の2008年以来、15年ぶりです。

※参考資料：三菱UFJリサーチ コンサルティング株式会社 2023年夏のボーナス見通し～コロナ禍の影響は一段と和らぎ、本格回復が続く～
chrome-extension://oemmndcblbdoiebfnladdacbfmadadm/https://www.murc.jp/wp-content/uploads/2023/04/news_release_230410_01.pdf

プチ贅沢におすすめ！ごちそうレトルトセット5選

1. カンタンに本格派！「プレミアムセット（2個入）」 価格：1,870円（税込）

・おうちにいながら、準備時間約5分で本格派のカレーとシチューがお楽しみいただけます。

・セット内容：

希少部位の牛ほほ肉をマリネしてから焼き上げて使用した「牛ほほ肉のグリルカレー」

特製ソースで牛タンを煮込んだ濃厚な「タンシチュー」 各1パック

URL：<https://nishikiya-shop.com/item/10698>



2. おうちで旅行気分が味わえる「ワールドカレーセット（7個入）」 価格：3,420円（税込）

・忙しい毎日を過ごしていて、中々旅行に行けない方におすすめのセットです。

・セット内容：

ハワイのB級グルメをカレーにアレンジした「ガーリックシュリンプカレー」

ジャマイカを代表する料理をアレンジした「ジャークチキンカレー」 含む7種類 各1パック

URL：<https://nishikiya-shop.com/item/10852>



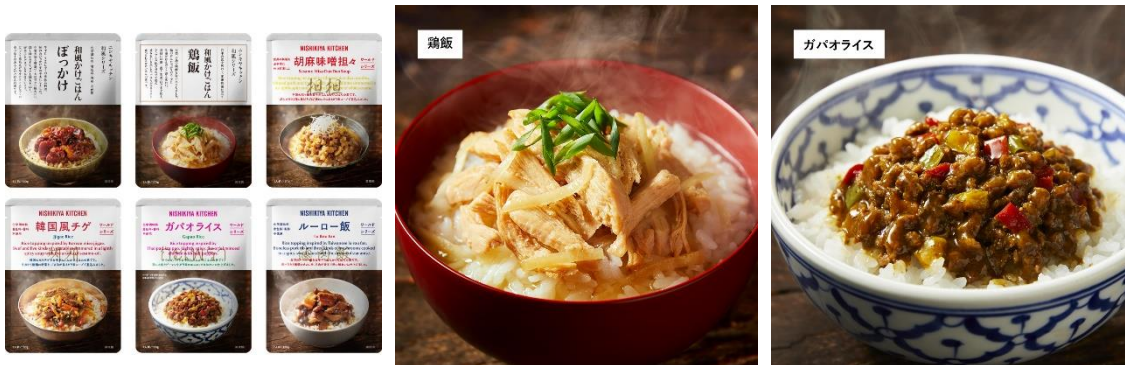
<報道関係の方からのお問い合わせ先>

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

3.忙しい毎日のお昼ごはんに「かけごはんセット（6個入）」 価格：2,900円（税込）

- ・お茶碗1杯のごはんにかけるだけで、世界の料理を楽しめる人気のシリーズをセットにしました。
- ・鹿児島県奄美大島の郷土料理をお手本にした「鶏飯」や、タイ料理のガパオをお手本にした「ガパオライス」など、かけごはん全商品がお楽しみいただけるセットです。

URL：<https://nishikiya-shop.com/item/10830>



4.夏休みに向けて準備！「ファミリーギフトセット（11個入）」 価格：4,690円（税込）

- ・3歳ごろから食べられるこどもシリーズ4個とカレー・スープをセットにしました。
- ・こどもシリーズは、栄養士が企画から開発まで担当し、栄養バランスをしっかりと考えています。
- ・夏休みやお盆休みなど、長期休みのごはんにおすすめのセットです。

URL：<https://nishikiya-shop.com/item/10851>



5.本場インドで学んだ技術を詰め込んだ「インドカレーセット（11個入）」 価格：5,460円（税込）

- ・2010年から何度もインドへ足を運び、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勉強しています。
- ・北インドのカレーでよく使用される「パニール」や南インドのカレーに欠かせないスパイスの一つである「生のカレーリーフ」は地元宮城県企業の企業、農家と協力し、作り上げました。

URL：<https://nishikiya-shop.com/item/10671>



<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

プチ贅沢にごちそうレトルトがおすすめの理由

ニシキヤキッチンレトルト食品は、味の基本である水や塩、素材にこだわり、おいしさを追求しています。また、色とりどりのパッケージデザインは、見るだけでもワクワク感が止まりません。

◎プチ贅沢におすすめの4つの理由

1. 専任のシェフが作ったこだわりの料理

吟味した素材を使用し、専門の開発スタッフが丹精込めて作りあげています。レトルト食品とは思えない個性豊かな味わいは、約120種類。独自の技術・長年の経験があるレトルト食品メーカーだからできた商品ばかりです。



2. 水や塩、素材にこだわった味づくり

全商品、味の基本である水や塩、素材にこだわって味づくりをしています。食材も、加熱しても食感や香りがしっかり残る、おいしく安心して食べられるものを全国から探しています。



3. 常温保存ができ、長い日持ち

常温で保存ができ、賞味期限は製造から1年以上。忙しい朝食に、夕食のプラス1品に、あると便利な「ごちそうレトルト」。



4. 思わず飾りたくなるパッケージデザイン

目をひくデザイン性のあるパッケージも自分用のご褒美に選ばれる大きな理由。味わいもさることながら、色とりどりのパッケージは見るだけでもワクワク感がとまりません。



◎大切な贈り物にも喜ばれています

母の日では、LINEギフトの注文数が通常時の約20倍となるなど、手軽に贈れるギフトとして、選ばれています。

また、長い日持ちで実用的なため、もらった方も困ることがなく、喜んでいただいています。

父の日やお中元など、季節に合わせた限定ラッピングも好評です。



< 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