

日本各地の鍋料理を“1人分”、レトルト食品で味わえる。

【冬季限定】 広島かき鍋スープが10月5日に新発売！

「山形いも煮スープ」・「北海道石狩鍋スープ」・「博多水炊きスープ」・「博多もつ鍋スープ」も同時発売

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、2023/10/5（木）より「冬季限定」で日本各地のご当地鍋を味わえる和風スープのシリーズから「広島かき鍋スープ」を新発売いたします。ニシキヤキッチンの和風スープは通年で3種類、冬季限定で4種類を販売しており、今回発売の「広島かき鍋スープ」を合わせると全8種類になります。冬季限定の和風スープは、手作りの鍋を、一人分取り分けたような具だくさんなスープで、鍋料理を作る手間をかけず、温めるだけで食べられるスープです。「広島かき鍋スープ」の新発売に合わせて、昨年発売した「山形いも煮スープ」・「北海道石狩鍋スープ」・「博多水炊きスープ」・「博多もつ鍋スープ」も冬季限定で販売いたします。



【冬季限定】ご当地鍋を味わえる、和風スープとは

寒い季節の食卓には、冷えた体を温める鍋料理がぴったりです。鍋料理は自分で作ろうとするとお出汁の準備や具材を集めたりと、手間がかかります。

ニシキヤキッチンの【冬季限定】和風スープは、まるで手作りした具材たっぷりの鍋を“1人分”取り分けたようなイメージで、具だくさんなスープに仕立てました。

日本各地のご当地鍋を手軽に楽しみたい方や、地元を離れ一人暮らしをするご家族や友人への贈り物にも喜ばれています。



<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

【新商品】塩こうじが隠し味・みそ味のスープ「広島かき鍋スープ」

広島のかき鍋をお手本にした具たくさんなスープです。隠し味に塩こうじを使った出汁感のあるみそ味のスープで、かき、はくさい、えのきたけ、にんじん、しいたけを煮込みました。【内容量 180g 価格 650 円(税込)】



■かき鍋とは

みそを鍋の内側に土手のように塗り、その中でみそを少しずつ溶かしながら、かきや豆腐、野菜などを煮込んで食べる「かきの土手鍋」が有名です。かきの産地である広島でも、かきの土手鍋が名物になっています。ニシキヤキッチンでは、土手鍋のイメージでみそ味のかき鍋に仕立てました。

■スープの味わいの工夫

- ・かきの旨みを生かすため、6種の出汁で深みのある味わいに仕上げています。（出汁：かつお節、さば節、むろあじ節、うるめいわし節、いわし煮干し、昆布の合わせ出汁）
- ・隠し味に魚介類と相性の良い「塩こうじ」を使い、かきの旨みを引き出しています。
- ・魚粉（いわし、かつお、さば）を加えて、出汁感をアップし、よりかきの旨みが引き立つ様にしています。

■具たくさんなスープ

かき、はくさい、えのきたけ、にんじん、しいたけの5種類の具材を使用しています。かきは広島県産のかきを約3個入れており（※個数は目安）、しいたけはお手本になった「かきの土手鍋」と同じように丸ごと入っています。ニシキヤキッチンの既存の和風スープ（通年販売）は1パックあたり充填時で約25%が具材ですが、広島かき鍋スープは約52%が具材で、食べ応えがあります。

■広島県産かきとは

広島県はかき生産量が全国1位で、全国生産量の半分以上を占めており（令和2年「漁業・養殖業生産統計」農林水産省）、1月から2月に旬を迎えるかきは、冬の郷土料理として楽しまれています。広島のかき食の歴史は長く、古くは縄文・弥生時代から天然のかきを食べていました。広島付近の湾は、かきの生育に良い条件がそろっており、広島のかきは身が大きく濃厚な味わいが特長です。味のおいしさだけでなく、県が独自に食品衛生上の条例を設けているなど、安全性の高さも人気の理由となっています。

ニシキヤキッチンの広島かき鍋スープには、身がぷりっとしていて濃厚な味わいが特長の広島県産かきを、スチーム処理して使用しています。



※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

【冬季限定】ご当地鍋を味わえる和風スープは、他に4種類



■山形いも煮スープ

山形の郷土料理、いも煮をお手本にしたスープ。ほんのりと甘みのある醤油味のスープでさといも、にんじん、大根、牛肉、ごぼう、まいたけ、ねぎを煮込みました。【内容量 180g 価格 550 円(税込)】

■北海道石狩鍋スープ

北海道石狩地方の郷土料理、石狩鍋をお手本にしたスープ。隠し味に酒かすを使ったみそ味のスープで、銀鮭、じゃがいも、ぶなしめじ、こんにゃくを煮込みました。【内容量 180g 価格 650 円(税込)】

■博多水炊きスープ

博多の水炊きをお手本にしたスープ。鶏の旨みが溶け込んだ白湯スープにほんのりと生姜をきかせ、鶏肉、はくさい、つくね、しいたけ、にんじんを加えて煮込みました。【内容量 180g 価格 580 円(税込)】

■博多もつ鍋スープ

博多の郷土料理、もつ鍋をお手本にしたスープです。にんにくと唐辛子をきかせた醤油味のスープで、牛もつ、だいこん、こんにゃく、にらを煮込みました。【内容量 180g 価格 620 円(税込)】

【通年販売】ごはんによく合う和風スープは、3種類

和風スープは、朝食などの手抜きになりそうな時に、スープで食事を充実させて満足感のあるものにしたいという思いから生まれたシリーズです。ごはんによく合い、食べるとほっと一息つきたくなる、どこか懐かしさを感じられる味わいです。

■牛ごぼうと舞茸スープ

牛肉にごぼう、にんじん、まいたけを合わせ、ほんのりと甘みのある醤油味のスープで煮込みました。【内容量 170g 価格 420 円(税込)】

■豚バラ大根の生姜スープ

ごま油でしょうがを炒めて、風味を引き出し、旨みたっぷりのスープで豚肉と大根をじっくり煮込みました。【内容量 170g 価格 420 円(税込)】

■柚子香る野菜スープ

昆布とかつおのお出汁にゆずが上品に香るスープで、4種類の野菜を煮込みました。

【内容量 170g 価格 380 円(税込)】



<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