

【秋の味覚】チキンと根菜のクリーミーレモンスープカレー

9月7日から数量限定発売！

秋を感じる味わい、マッシュルームのポタージュも同時発売

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、2023/9/7（木）より秋カレー（チキンと根菜のクリーミーレモンスープカレー）と秋スープ（マッシュルームのポタージュ）を発売いたします。ニシキヤキッチンの秋カレーは、「食欲の秋」とも言われる季節にぴったりな味わいと具材感へリニューアルしています。クリーミーで具だくさんな秋の味わいを、夏バテで低下していた食欲が戻る秋の季節に、サラサラと食べられるスープカレーに仕上げました。“スープカレー”は、ニシキヤキッチンとして初の発売です。“秋の味覚”「マッシュルーム」を使用した、まろやかな口当たりのポタージュ「秋スープ」も同時発売いたします。レトルトパウチに閉じ込めた秋の味覚を、お家でカンタンにお楽しみいただけます。



「食欲の秋」と言われる、その理由とは？

秋に食欲が増すと言われているのには、いくつか理由があります。

■旬の味覚がたくさんある

秋はさまざまな食材が旬を迎え、おいしいものを食べる機会が増えます。「食欲の秋」という言葉の由来には諸説ありますが、収穫物の多い秋は、他の季節よりもたくさん食べ物があるといことが最も有力な説だと言われています。

■過ごしやすい気候になる

秋に食欲が増すのは、過ごしやすい気候も影響していると考えられています。夏の暑さで食欲不振や夏バテなどになる方が多くいます。秋になると涼しく過ごしやすい気候になるため、夏バテで低下していた食欲が戻り、食欲が増したように感じられます。

■セロトニンの分泌量が減る

幸せホルモンとして知られるセロトニンは、食欲を抑える効果があるとされています。セロトニンの分泌量は、日光に当たる時間に比例して増えていくのが特徴です。秋は日照時間が短いため、セロトニンの分泌が少なくなり、食欲増加に繋がっていると考えられます。

（参考資料：株式会社サンケイ会館／「食欲の秋」って言われるのはなぜ？由来や時期、旬の味覚を紹介

<https://sankeikaikan.co.jp/catering/column/catering/autumn-of-appetite/>

<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



※写真はイメージです。

【リニューアル・秋季限定】クリーミーで具たくさんなスープカレー「秋カレー」

秋カレー（チキンと根菜のクリーミーレモンスープカレー）

クリーミーなスープカレーにシチリア産レモンの爽やかな香りをプラスしています。「食欲の秋」らしく、具たくさんで食べ応えのあるスープカレーです。【内容量 180g 価格：550円（税込）】



■リニューアルポイントは、「食欲の秋」らしい味わいと具材感。

①【ソース】クリーミーで満足感のある味わいを、サラサラと食べられるスープカレーで。

- ・旧商品／りんごピューレーやりんご酢を使ったフルーティーな味わい
→リニューアル後：こんぶだしと鶏の旨みを合わせたベースに、生クリームとチーズを加えた、クリーミーでコクのある味わいのスープカレー

◎旧商品の鶏ひき肉を使用したキーマカレーから、サラサラと食べられるスープカレーにリニューアルしました。夏バテで低下していた食欲が戻る秋に、より食べやすい味わいにしています。

◎秋はこってりと濃い味を求める傾向にあるため、クリーミーで満足感のある味わいに仕上げています。

②【具材】秋の食材を、食べ応えがあるよう具たくさんに。

- ・旧商品／れんこん、エリンギ、ごぼう
→リニューアル後：れんこん、ぶなしめじ水煮、鶏肉、赤いんげんまめ

◎秋らしさを表現するため秋の味覚である、れんこん、ぶなしめじを加え、「食欲の秋」にふさわしく具たくさんにしています。

■秋らしい味わいを引き立てるポイント

①香りの良いシチリア産のレモンを使用。

ニシキキッチン人気No.1の商品「レモンクリームチキンカレー」と同じ、香りの良いシチリア産レモンの皮を使用し、後味にほのかにレモンが香るようにしています。

②カレー粉の組み合わせで、食べやすい味わいに。

カレー粉を組み合わせることで、スパイスの深みを出しながら、食べやすい味わいになるようにしています。



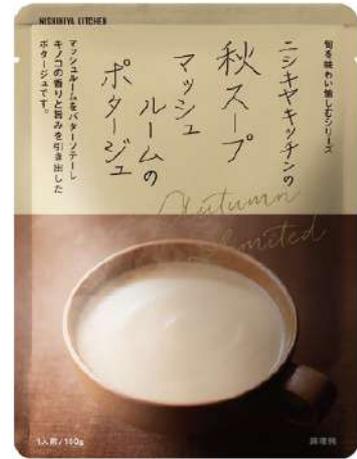
<報道関係の方からのお問い合わせ先>

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

【秋季限定】まろやかな口当たりのマッシュルームのポタージュ「秋スープ」

秋スープ（マッシュルームのポタージュ）

マッシュルームをバターで炒めて、旨みと香りを凝縮させてからピューレー状にし、牛乳と生クリームで滑らかに仕上げたポタージュです。【内容量 160g 価格：480円（税込）】



■スープの味わいの工夫

①マッシュルームをレトルト加工し、風味を引き立たせる。

品質の良い新鮮なオランダ産マッシュルームを真空パックし、レトルト加工したものを使用しています。水を入れずにレトルト加工しますが、マッシュルームから水分が染み出し、水煮のような状態になります。

このマッシュルームから出た水分には旨みが溶け込んでいますので、ポタージュに加え、よりキノコの風味が引き立つように仕上げています。

②マッシュルームをバターでソテーし、旨みと香りを引き出す。

マッシュルームの味や香りを生かすためにバターでソテーし、旨みを凝縮させてから丁寧にピューレー状にしています。マッシュルームにバターの香ばしさとコクが加わり、キノコ特有の旨みが引き立ちます。

マッシュルームのピューレーに牛乳と生クリームを加えてまろやかな口当たりに仕上げています。

■マッシュルームとは

「秋の味覚」の一つであるマッシュルームは、クセのない味わいが世界中で人気があります。アメリカやヨーロッパ、アジアなど多くの地域で栽培されており、世界で最も生産されているキノコです。日本では、上品な味わいのホワイト種と薫りが濃厚なブラウン種があります。うま味成分のグアニル酸が椎茸の3倍とも言われ、味わいが良いのが特徴です。（参考：JAグループ/とれたて大百科 <https://life.ja-group.jp/food/shun/detail?id=84>）



※写真はイメージです。

ニシキヤキッチン「季節限定商品」とは

2019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、2020年6月より、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。



<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