

## 隠し味やめずらしい素材を主役に。 更においしさを追求したカレー3品を 9月7日にリニューアル発売！

新しいカレーの魅力を味わえる「ゴルゴンゾーラビーフカレー」・「ビネガーポークカレー」・「シャンピニオンカレー」

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、2023/9/7（木）に、隠し味になる素材やめずらしい素材を主役にした「クリエイティブカレーシリーズ」より、カレー3品をリニューアル発売いたします。ニシキヤキッチンは素材を生かした味づくりをしており、今回のリニューアルでは、さらに素材の味わいが引き立つよう具材や味を見直し、おいしさを追求しました。



### 新しいカレーの魅力を発見できる「クリエイティブシリーズ」とは

ニシキヤキッチンの人気 No.1 商品「レモンクリームチキンカレー」をはじめとする「クリエイティブシリーズ」には、カレーの隠し味に使われる素材や、めずらしい素材を主役にしたカレーが勢揃い。

現在 11 種類のラインナップがあり、ニシキヤキッチンの LABO（実験室・研究室）のような位置付けのシリーズで、年間約 5,000 回もの試作を重ねている商品開発部のシェフが、これまでの経験と技術、そしてカレーの本場・インドでの研修や現地の料理教室などで学んだ知識を活かしながらつくり上げています。

今回のリニューアルでは、さらに素材の味わいが引き立つよう具材や味を見直し、おいしさを追求しました。素材のおいしさを味わえることはもちろん、新しいカレーの魅力を発見できることも「クリエイティブシリーズ」の魅力です。



<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

## チーズの濃厚リッチな風味を生かした「ゴルゴンゾーラビーフカレー」／中辛

ゴルゴンゾーラチーズの個性が生きた味わい。チーズに牛肉の旨みとカシューナッツを合わせてコクをつけ、濃厚リッチなビーフカレーに仕上げました。【内容量 180g 価格 580 円(税込)】



### ■ゴルゴンゾーラチーズを選んだ理由

ゴルゴンゾーラチーズは青カビタイプのチーズで、一般的なチーズと比べると、味は濃厚でパンチのきいた風味があり、塩味も強めです。カレーのトッピングとしては定番のチーズですが、カレーソースに負けないよう、チーズ特有の風味が強いゴルゴンゾーラチーズを選びました。

使用しているゴルゴンゾーラチーズパウダーは、地理的表示保護対象産品のゴルゴンゾーラチーズに定められた調合・製法に則り、イタリアの乳業メーカーによって製造された、地理的表示保護対象商品（※）となっています。

〈原材料のチーズパウダー中、ゴルゴンゾーラチーズパウダーを 57%使用〉

※地理的表示保護対象商品とは：その地域ならではの自然的、人文的、社会的な要因の中で育まれてきた品質、社会的評価等の特性を有する産品の名称を、地域の知的財産として保護する制度に登録された商品です。



### ■リニューアルポイント

- ・ゴルゴンゾーラチーズパウダーの配合量を約 5%増やしたことで、さらにチーズの風味がアップしました。
- ・脂身がほどよく入り、柔らかい肉質の牛肉に変更しました。
- ・新たにカシューナッツペーストを加えて、さらにコクと深みのある味わいに仕上げました。

### ■素材を生かしたポイント

・ゴルゴンゾーラチーズと相性の良い、はちみつ加工品とプルーンピューレーを使いチーズに合う甘みを加えました。

<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

## お酢のさっぱりとした味わいを生かした「ビネガーポークカレー」／中辛

ワインビネガーに、爽やかな香りのカルダモン、トマトのお酢をプラスし、さわやかに仕上げたポークカレーです。具材は豚肉を主役に、ドライトマトも加えました。【内容量 180g 価格 450 円(税込)】



### ■ビネガー（お酢）を選んだ理由

ビネガーにはフルーティーな味わいのワインビネガーなど、料理の引き立て役として使用されることが多い素材ですが、インドには「ポークビンダル」のように酸味が特長の辛いカレーがあります。

ニシキヤキッチンのインドカレーシリーズにもポークビンダルがありますが、「ビネガーポークカレー」はその味わいをお手本にしながらも、スパイスは控えめで誰もがおいしく食べられる味わいを目指しました。

フルーティーな香りと味わいが楽しめる「ワインビネガー」と、トマト由来の旨みのある「トマト酢」を組み合わせずっきりとした味わいに仕上げています。

### ■リニューアルポイント

・さらにすっきりとした味わいになるよう、お酢の配合バランスを見直しました。

### ■素材を生かしたポイント

・辛みのある唐辛子と、風味の良い唐辛子をバランスよく組み合わせて使用しています。

・インド研修や現地の料理教室で学んだ知識をもとにオリジナルで配合した、南インドカレーに使用している「ケララ風スパイスミックス」を使用しました。そこに爽やかな香りの「カルダモン」も加え、香りよく仕上げています。



※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

## マッシュルームの旨みと香りを生かした「シャンピニオンカレー」／辛口

シャンピニオン（マッシュルーム）の旨みと香りが溶け込んだクリーミー仕立ての辛口カレーです。ソースにも具材にもマッシュルームをふんだんに使用しました。【内容量 180g 価格 480 円(税込)】



### ■マッシュルームを選んだ理由

マッシュルームは世界で最も生産されているキノコとして、クセのない味わいが人気です。新鮮なものは生でサラダとして、フランス料理ではポタージュとして食べられることもあります。うまみ成分のグアニル酸が椎茸の3倍とも言われ、旨みたっぷり味わいが良いのが特長です。

ニシキヤキッチンでは、生のマッシュルームに近い食感や風味を味わえる、品質の良いオランダ産のマッシュルームを使用し、旨みや香りを楽しめるように仕上げました。



### ■リニューアルポイント

・シャンピニオンカレーの具材はマッシュルームのみで、ソースには刻んだマッシュルームを、具材にはスライスしたマッシュルームを入れています。今回のリニューアルでは、さらに満足感のある食べ応えと風味をアップするため、マッシュルームの配合を増やしました。

### ■素材を生かしたポイント

・オランダ産マッシュルームは真空パックし、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すると、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るため、ソースに加えることで、よりキノコの風味が引き立つようになっています。

・マッシュルームとの相性が良い、生クリームや乳製品を使用しています。

味わいが重くなりすぎないように、ココナッツミルクパウダーも組み合わせて使用しました。

<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