

【冬だけの味わい】クリーミーで濃厚な「冬カレー」、上品な甘さのぜんざい「冬の甘味」が、11月2日から今年も季節限定で登場！

ニシキヤキッチン冬カレーは、「レモンクリームチーズカレー」、冬の甘味は、「丹波大納言小豆のぜんざい」

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11月2日（木）より冬カレー（レモンクリームチーズカレー）と冬の甘味（丹波大納言小豆のぜんざい）を季節限定で発売いたします。「レモンクリームチーズカレー」は、人気No.1「レモンクリームチキンカレー」を冬向けに濃厚に仕上げたカレーです。同時に、丹波大納言小豆に雑穀をあわせ、素材の味わいを生かした上品な甘さの冬の甘味「丹波大納言小豆のぜんざい」も発売いたします。レトルトパウチに閉じ込めた冬の味覚を、お家でカンタンにお楽しみいただけます。



寒いと「濃厚」なものを食べたくなる、その理由とは？

■温度と味覚の関係、温かい食べ物は味を弱く感じやすい

冬は外気温が低下するため、人は温かい食べ物を食べる機会が多くなります。人の味覚は、温かい食べ物の味を弱く感じる傾向にあるため、温かい食べ物の場合、濃厚な料理がよりおいしく感じると言われています。

（参考資料：日本味覚協会／「冬に味が濃い食べ物が好まれる理由は？～寒いと、こってり、濃厚なものを食べたくなる？～

https://mikakukyokai.net/2023/01/18/winter-koi/#google_vignette

ニシキヤキッチンの「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>

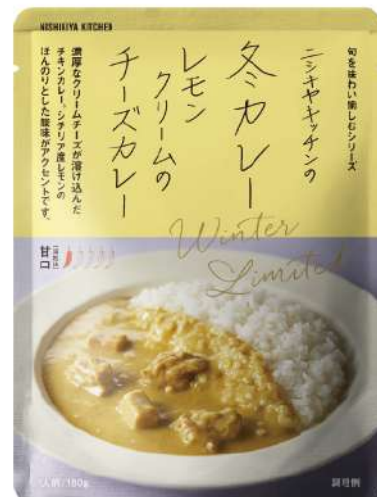
株式会社にしき食品 営業本部 広報担当 添野 TEL：0223-29-2091 MAIL：s-soeno@nishiki-shokuhin.jp

【冬季限定】クリーミーで濃厚なレモンクリームチーズカレー「冬カレー」／甘口

冬カレー（レモンクリームチーズカレー）

ニシキヤキッチン人気No.1の「レモンクリームチキンカレー」を、冬向けに濃厚に仕上げました。生クリームやクリームチーズが溶け込んだソースに、角切りのチーズを加えた濃厚なチキンカレーです。シチリア産レモンのほんのりとした酸味がアクセントの、寒い季節にぴったりの濃厚な味わいです。

【内容量 180g 価格：550円（税込）】



■「レモンクリームチキンカレー」との比較

① [共通] シチリア産レモンを使用し、2種類を使い分けて使用しています。

- ・果汁…レモンの「酸味」を出します。
- ・皮…レモンの「香り」を出します。

② [違い] 具材：鶏肉のほかに角切りのチーズ（パニール）を加えています。

③ [違い] ソース：冬向けになるよう、クリームチーズを追加し、生クリームを増量することで濃厚に仕上げています。



■「シチリア産レモン」とは

シチリアは一年中安定した温かい気候で過ごしやすく、海岸近くではレモンやオレンジなどの柑橘類をはじめオリーブ、ブドウなどが栽培されています。

「シチリア産レモン」は苦味が少なく酸味の角がない、柔らかい味わいです。加熱にも強いので、レトルト食品にしても酸味や香りが残りやすくレモンの爽やかな風味を楽しめます。



※写真はイメージです。

■角切りのチーズ（パニール）はニシキヤキッチンオリジナル

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。ふわっ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。



<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】丹波大納言小豆の風味を生かした、上品な甘さのぜんざい「冬の甘味」

冬の甘味（丹波大納言小豆のぜんざい）

大粒の丹波大納言小豆に5種の雑穀ともち米をあわせた、様々な食感を楽しめる満足感のある味わいです。素材の味わいを生かし、上品な甘さに仕上げたぜんざいです。【内容量 180g 価格：420円（税込）】



■「丹波大納言小豆」とは

「大納言小豆」は小豆に比べて風味豊かで甘みが強く、煮崩れしにくいのが特長です。

中でも「丹波大納言小豆」はその特長に加えて、希少価値が非常に高い品種です。国産小豆生産量の1%にも満たない程の生産量で、手間暇かけて生産されています。

■おいしさのこだわり

①風味豊かな「丹波大納言小豆」のおいしさを生かす。

希少な「丹波大納言小豆」をじっくりと炊き上げることで、風味豊かな小豆のおいしさを生かした味わいに仕上げています。

②様々な食感を楽しめる味わい。

大粒の丹波大納言小豆の他に、5種の雑穀（押麦、もち麦、黒米、きび、あわ）ともち米をあわせ、様々な食感を楽しめる、満足感のあるぜんざいに仕上げています。

③上品な甘さに仕上げる。

沖縄のさとうきびからつくられた原料糖のみをつかった砂糖を使用しています。原料から抽出した糖分をきれいにろ過する製法で、柔らかく上品な甘さが特徴です。

■「ぜんざい」は、縁起のよい食べ物

ぜんざいに入っている「小豆」は、赤い色をしていることから厄除けの効果があると信じられています。そのため、縁起のよい食べ物として、お正月の間に年神様が宿っていた鏡餅をおろして一年の無病息災を願う「鏡開き」の日に食べることが多いとされています。しかし、鏡開きの日以外にも、寒い季節の朝ごはんやおやつ、ご飯を食べるほど食欲がない時など、冷えた体を温めてくれるためおすすめです。（参考資料：霧島食育研究会／郷土料理レシピ「ぜんざい」 <https://kirisyoku.com/recipe/2254.html>）



※写真はイメージです。



＜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

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