

発売から5年で売上数量15.2倍！カレーなる新年にふさわしい 「謹賀新年カレー」が華やかな金色のパッケージで登場！

累計約8.3万食販売したお年玉カレーを更においしくリニューアル。良い年になるようにとご祈禱を実施。

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、毎年数量限定で販売してきたお年玉カレーをリニューアルし、2023年11月1日（水）より「謹賀新年カレー」として、数量限定で発売いたします。2017年より販売を開始したお年玉カレーは、累計約8.3万食を売り上げ、昨年度は初年度に比べて15.2倍の売上(*)を記録しました。毎年人気の商品をリニューアルし、更においしくなるよう、だしのバランスを調整しました。また、今年も「2024年が良い年でありますように」と願いを込めて、地元宮城県岩沼市の宮司様にご祈禱していただいております。(*)売上数量は当社調べ、2017年年度売上数量 約2,500食、2022年度売上数量 約38,000食

謹賀新年
カレー



より華やかな金色のパッケージが目を引く「謹賀新年カレー」

<リニューアルポイント>

- ・今年、2017年から毎年数量限定で販売してきたお年玉カレーの味を見直し、発売
- ・魚粉を減らし、だしのバランスを調整したことで、更においしくリニューアル
- ・今年からパッケージを新たに、より華やかな金色に



<お年玉カレーから続くこだわりポイント>

- ・風水的に金運に良いとされている鶏肉と乳製品を使用
- ※乳製品：チーズと牛乳
- ・おそば屋さんのカレーをイメージし、和風な味わいに
- ・具材には鶏肉の他、歯ごたえシャキシャキの高知県産の

たけのこをたっぷりと使用

- ・乳製品を使用しているため、コクとまろやかな味わいが特長



【価格 550円（税込）・内容量 200g・辛さ 3（中辛）】

<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

目指したのは、どこか懐かしい「おそば屋さんのカレー」

2017年に発売を開始したお年玉カレーは、昨年お世話になった方に年始のご挨拶などで贈りたいと思っていただける、また、もらった方も嬉しいと感じていただけるレトルト食品を作りたいという想いから企画がスタートしました。企画担当者が和風の味わいといえば、だしのきいたカレーではないかとの発想から、おそば屋さんのカレーをイメージし、味づくりが始まりました。

「謹賀新年カレー」には、お年玉カレー同様、いわし、かつお、さばの魚粉を使用し、だしをしっかりときかせています。また、おそば屋さんのそばつゆにも使われる「かえし」を入れ、まろやかな味わいに仕上げています。

※かえしとは、醤油とみりん、砂糖を混ぜて煮溶かしたもので、全ての材料を加熱し混ぜ合わせることで、醤油の角が取れてまろやかになるのが特長。



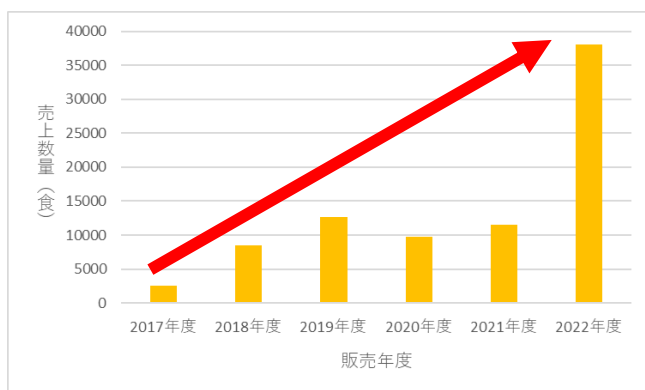
地元・宮城県岩沼市の宮司様にご祈祷いただいた、特別なカレー。

「良い年でありますように」と願いを込めて、毎年、地元・宮城県岩沼市にある神社の宮司様にご祈祷していただいています。縁起がいいとされる「大安」の日の午前中に、ニシキキッチンの本社近くの空港南工場敷地内でご祈祷していただきました。また、使用している鶏肉と乳製品は、風水的に金運に良いとされています。風水では西で金を呼び、北で貯めるとされています。そこに十二支を当てはめると、西は鳥、北北東は牛が位置します。牛の中でも乳製品が効果的といわれているため、謹賀新年カレーには、鶏肉と乳製品を使用しています。



初年度に比べ、15.2倍に伸長！毎年好評を得て、売上数量は年々増加。

お年玉カレーを発売した2017年度の売上数量は、約2,500食でしたが、年々増加し、昨年2022年度は約38,000食まで伸長しました。年始のご挨拶の手土産やお正月のちょっとしたプレゼントに喜ばれています。



<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

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