

東日本大震災の被災地域で栽培。

やさしい味わいの「スイートポテトのポターージュ」が今年も限定で登場。

宮城県・東松島市の沿岸部で栽培。なめらかな食感でしっかりとした味わいが特長の「さつまいも」を使用。

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12月7日（木）より「スイートポテトのポターージュ」を数量限定で発売いたします。使用しているさつまいもは、東日本大震災の津波被害を受けた宮城県東松島市で栽培されたもので、2020年の発売から今年で4年目を迎えます。砂浜のような砂畑が栽培に適していて、しっかりとしたさつまいもの味わいが特長です。また、繊維質が少ないため、なめらかなポターージュに仕上げるのにぴったりです。



【宮城のこだわり素材／東松島市】伊達娘さつまいも蔵出し金時 とは？

東松島市の「よつばファーム」で、手塩にかけて育てた特別なさつまいもを使用しています。

東日本大震災の後、津波被害にあった宮城県沿岸部の農業復興として、塩害地域である東松島市でさつまいもの栽培がスタートしました。

※塩害とは、土壌に多量の塩分が蓄積されることにより、作物の生育の阻害、枯死が起こることです。東日本大震災では、宮城県内の1万5000ha（東京ドーム約3,000個分）に及ぶ冠水・塩害被害がもたらされました。

■塩害地域は、さつまいもの栽培に適した土地。

- ・さつまいもは、塩害に強い。
- ・沿岸部特有の砂の多い土地が、さつまいもの栽培に適している。

■栽培しているさつまいもは「伊達娘さつまいも蔵出し金時」。

特長は「食感がなめらかでしっかりとした味」。

- ・さつまいも特有の繊維質が少なく、食感がなめらか。
- ・砂浜のような砂畑が栽培に適していて、さつまいもの味がしっかりとしている。

これらの特長が、なめらかなポターージュに仕上げるのにぴったりでした。

■甘いさつまいもの秘訣は、収穫後に行う「追熟」。

さつまいもを収穫後、11～13℃で約2ヶ月間、低温で追熟させます。この作業があることで、でんぷんが糖に変わり甘さがアップします。



※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

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