

【新商品】フルーツを主役にした「マンゴーチキンカレー」、 2月8日(木)に満を持して登場！

～カレーの隠し味をヒントに、レトルト食品のプロが約3年かけて念願の商品化。～

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、2024年2月8日（木）より、マンゴーの甘酸っぱさを生かしたココナッツ仕立ての「マンゴーチキンカレー」を発売いたします。2種類のマンゴーをソースと具材で使い分け、フルーティーですが、カレーとしてごはん合う味わいに仕上げています。

カレーを作るのによく使用され、フルーツなどが原料として使われる調味料「チャツネ」から着想し、「フルーツが主役のカレー」の開発がスタートしました。レトルト食品のプロが約3年かけて、ついに商品化となりました。



カレーの脇役が主役に！ 試行錯誤を経て誕生したフルーツのカレー

カレーの隠し味に使用される「チャツネ」は、フルーツなどが原料として使われるソースまたはペースト状の調味料です。「カレーでは脇役のフルーツを、主役として使用したら面白いのでは？」との発想から、開発がスタートしました。

「チャツネ」のように数種類のフルーツを組み合わせたトロピカルフルーツカレーや、フルーツ単品で使用したカレーを試作し、その際にマンゴーカレーにもチャレンジをしました。しかし、この時は納得のいく味わいに辿り着けず、お蔵入りとなりました。

その後、しばらくしてから「やっぱりマンゴーカレーにチャレンジしたい！」との声上がり、再度試作を重ね、出来上がったのが「マンゴーチキンカレー」です。試作開始から約3年、試行錯誤を経てついに商品化しました。



※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

マンゴーの風味を生かした、ココナッツ仕立ての「マンゴーチキンカレー」／小辛

黄色いソースが特長の、マンゴーの風味を生かしたココナッツ仕立てのチキンカレーです。フルーティーですが、カレーとしてごはんに合う味わいに仕上げています。【内容量180g 価格450円(税込)】



■「マンゴー」の素材を生かした味わい。

マンゴーの「甘酸っぱさ」を生かす

マンゴーと相性の良いココナッツ（ココナッツミルクパウダー・ローストココナッツ）や、ヨーグルト、クリームをバランス良く加えて、クリーミーですが重くない味わいに仕上げています。マンゴーの甘みを邪魔しないよう、辛みを抑えて食べやすく仕上げています。

具材には鶏肉の他、マンゴーの味わいに合う「さつまいも」を加え、食べ応えも出るようにしています。

マンゴーの「色合い」を生かす

マンゴーの色合いを生かすソースにするため、スパイスの配合にもこだわっています。ホワイトペッパーを使用することで、味わいをピリッと引き締めています。

■2種類のマンゴーをソースと具材で使い分け、特長を生かす。

<ソース>アルフォンソマンゴー（インド産）のピューレー

インドは、マンゴーの発祥地であり生産量が世界一です。『マンゴーの王様』とも呼ばれているアルフォンソマンゴーは、濃厚な甘みと香りがあり、そのまま食べるのはもちろん、加工しても風味が失われにくいのが特長です。

「マンゴーチキンカレー」のソースには、マンゴーピューレーを約16%加え、マンゴーの風味をしっかりと感じられるようにしています。

<具材>ナムドクマイ種の角切りマンゴー（タイ産）

酸味が少なく、コクのある甘みで繊維質が少なく滑らかな食感が特長です。他の品種と比べると、これらの特長が「マンゴーチキンカレー」の具材としてぴったりでした。



※画像はイメージです。

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？

「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12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。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。

パッケージも華やかで、ギフトにも喜ばれています。



<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