

## 小学生が本気で考えた夢のレトルトカレーが誕生！ 2月1日(木)に数量限定で販売開始。

環境に配慮した「レトルト対応紙製スタンディングパウチ」を採用し環境負荷も低減。

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1日（木）に、東京都豊島区立豊成小学校の児童と一緒に企画開発した「豊島区立豊成小学校の学校のカレー」と「アーモンドミルクバナナカレー」を、ニシキヤキッチン実店舗と公式オンラインショップ、無印良品（株式会社良品計画 本社：東京都豊島区、代表取締役社長：堂前宣夫）の一部店舗にて、数量限定で発売いたします。ニシキヤキッチンでは2023年6月から「学校のカレープロジェクト」と題し、小学生と一緒にレトルトカレーの味わいやパッケージデザイン等を検討する授業を全6回実施しました。レトルトカレーのパッケージには「レトルト対応紙製スタンディングパウチ」を採用し、環境に配慮した商品づくりについても一緒に考えました。このプロジェクトを通して、子どもたちの創造力を育み、商品づくりへの楽しさや喜びを知ること、一生ものの体験をしながら食育につなげることが最大の目的です。



### ニシキヤキッチン×豊成小学校「学校のカレープロジェクト」概要

- ・東京都豊島区立豊成小学校の児童とレトルトカレーを企画開発  
SDGsの授業をきっかけに出会った豊成小学校の児童から「こんなカレーがあったらいいな」というイラスト付きの手紙が届いたことをきっかけに、プロジェクトが始動しました。
- ・食育を目的として、ニシキヤキッチンのスタッフが授業に参加  
全6回の授業を実施し、企画・味決定・パッケージデザイン等を一緒に検討しました。
- ・小学生と一緒に考えたカレーは2種類  
6年1組とつくった「豊島区立豊成小学校の学校のカレー」  
6年2組とつくった「アーモンドミルクバナナカレー」  
完成したレトルトカレーは、1月22日「カレーの日」に豊成小学校にてお披露目会を開催し、全児童へ給食での提供と、完成品のプレゼントを行います。



#### ▼ プロジェクト詳細はこちら

レトルトカレーのプロが、授業を通して  
小学生と一緒にオリジナル商品を企画開発



詳しくはこちら

レトルト対応紙製スタンディングパウチで  
環境負荷低減。SDGsを学ぶ小学生と一緒に  
オリジナルカレーを企画開発。



詳しくはこちら

<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 板花/菅野 TEL：0223-29-2091 MAIL：branding@nishiki-shokuhin.jp

## 6年1組とつくった「豊島区立豊成小学校の学校のカレー」／甘口

鶏肉と野菜がたっぷり入ったどこか懐かしい味わいの甘口カレー。チキンブイヨンと野菜ブイヨンをベースにすることで優しくほっとする味わいに仕上げました。【内容量 180g 価格 550円(税込)】



### ■豊成小学校の給食のカレーをお手本に

豊成小学校は自校給食で、カレーは子どもたちからも長年愛されているメニューです。その給食のカレーの特長を知るべく、ニシキヤキッチンの商品開発部が豊成小学校に行き、作り方を見学しました。

#### 〈給食のカレーの特長〉

- ・鶏ガラと野菜を使ってブイヨンを作る
- ・カレールウを使わず、スパイスをブレンド
- ・小学生が食べることを考え、具材の大きさにもこだわる
- ・食品添加物に頼らず、食材の旨みを生かした味わい



### ■レトルトで再現することの難しさを、プロの技術力で突破

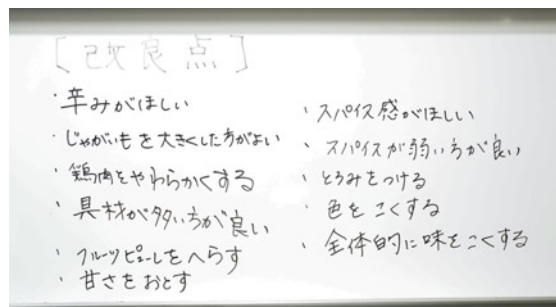
学校給食で使用している原材料を、レトルトカレーの工場でもそのまま使用することは難しく、レトルト殺菌機での加圧・加熱による変化もあり、同じように作っても、味は異なります。

これまで培ってきた商品開発部の技術力に加え、小学生からの意見を取り入れることで、再現性の高い味わいに仕上げることができました。



#### 〈開発のポイント〉

- ・ベースとなる原材料は給食のカレーに従い、チキンブイヨンと野菜ブイヨンを使用
- ・プロの技術でスパイスの配合を調整し、味のバランスを取る
- ・小学生に味見をしてもらい「まさに給食のカレー！」と評価をもらえるまで修正を繰り返す
- ・具材は小学生の意見を取り入れ、大きめカットの野菜と鶏肉をゴロゴロと入れて、食べ応えのある仕上がりに



<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 板花/菅野 TEL : 0223-29-2091 MAIL : branding@nishiki-shokuhin.jp



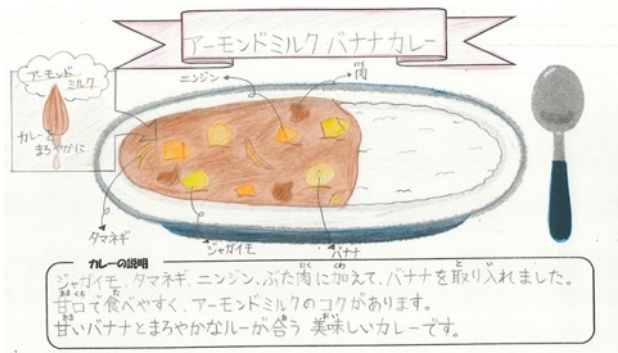
## 6年2組とつくった「アーモンドミルクバナナカレー」／甘口

アーモンドミルクのまろやかな味わいとバナナを組み合わせた、新感覚・甘口カレー。カレーソースは、フルーツの甘味がしっかり生きていながらも、甘すぎずごはんが進むおいしさです。【内容量 180g 価格 550 円(税込)】



### ■小学生らしい斬新なアイデアから誕生

企画をした児童は、バナナは海外で「主食」として食べられていることを知り、カレーの具材にも合うのではないかと考えバナナを選定しました。また、おうちでアーモンドミルクをよく飲んでおり、カレーのベースに使ったらまろやかでおいしいのではないかと考えたそうです。



### ■バナナを「主役」にする困難に直面、開発に奮闘

バナナはレトルト殺菌機にかけると、加圧・加熱による変化で形が残りにくいことに加え、変色してしまうという問題があります。そのため、「レトルトに向いていない食材」とされています。

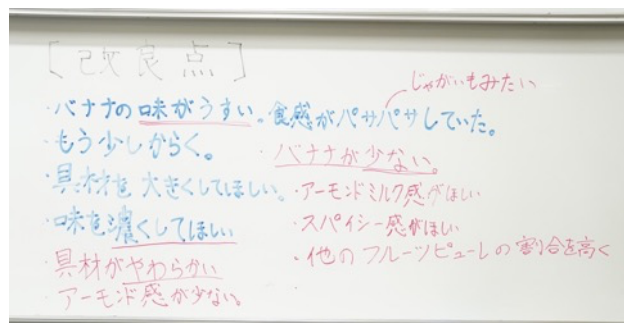
はじめの試作品も、とてもおいしそうとは言えない色合いでした。試行錯誤を重ねた結果、バナナチップ（バナナ加工品）を使用する方法を見つけました。これにより、おいそうなカレーの色合いと、バナナの形を残すことに成功し、小学生の夢を叶えることができました。



### ■アーモンドミルクのまろやかな味わいを生かして

カレーに使用しているアーモンドミルクは、素材本来の味わいを感じられるシンプルなものを使いました。さらにココナツミルクを追加してコク深く、口当たりの良いまろやかな味わいに仕上げています。また、ソースにはバナナピューレーとマンゴーピューレーの甘みを生かしつつ、レモンの皮やパインアップル（濃縮）果汁の酸味でアクセントをつけています。

まろやかな味わいでも、最後まで飽きずに食べられるよう工夫しました。



<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 板花/菅野 TEL : 0223-29-2091 MAIL : branding@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 板花/菅野 TEL：0223-29-2091 MAIL：branding@nishiki-shokuhin.jp