NEWS RELEASE <限定商品情報>

2024 年 1 月 31 日
株式会社にしき食品

地元・宮城県のこだわり野菜を、レトルトカレーで全国にお届け！
累計２万６千食販売の２品を３月より今年も数量限定発売

デリシャストマトの甘みと酸味を生かしたキーマカレー・ちぢみ雪菜のほろ苦さを生かしたチキンカレー

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 3 月 7 日（木）より、宮城県大崎市と美里町のデリシャストマトを使用した「デリシャストマトのキーマカレー」と、宮城県仙台市のちぢみ雪菜を使用した「ちぢみ雪菜のチキンカレー」を数量限定で発売いたします。宮城県の気候に合った栽培方法で、手間暇を惜しまず丁寧に栽培された素材を使用しています。
これまでに 8 商品を販売している「宮城の素材シリーズ」は、地元・宮城県のこだわり素材を使用して、素材のおいしさや魅力を最大限に引き出したシリーズです。本シリーズは 2019 年 1 月からスタートし、旬の素材を使った商品を販売しています。ニシキヤキッチンを通じて、多くの方に宮城の魅力を伝えていきたいという想いで販売しています。

幻の品種『玉光デリシャス』の甘みと酸味を生かした、デリシャストマトのキーマカレー

宮城県大崎市と美里町で丁寧に育てられたデリシャストマトを贅沢に使用したキーマカレーです。トマトの甘みと酸味のバランスの良さを生かした味わいです。2019年6月から毎年、数量限定で販売しており、累計で1万6,000食を売り上げています。【内容量　180g　価格　600円（税込）】

＜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：branding@nishiki-shokuhin.jp

◆甘みと酸味のバランスの良さが特長の「デリシャストマト」とは

宮城県にある、デリシャスファーム株式会社（本社：宮城県大崎市、代表取締役：今野文隆）の農場で育てられたデリシャストマトは、「玉光デリシャス」という品種で、栽培がとても難しいことから、「幻の品種」とも呼ばれています。

トマトは一般的に、夏の野菜というイメージが強いですが、夏は空気中の水分が多くなり、トマトの味が薄くなってしまいます。デリシャストマトは、トマトが最もおいしい時期の春（2月～7月頃）にかけて収穫されます。

また、通常、トマトは種まきから出荷まで3～4ヶ月ですが、デリシャストマトは約6ヶ月という長い期間をかけています。極寒の冬を越すことで、トマトの味はぎゅっと凝縮し、甘みと酸味のバランスが良いことが特長です。

◆素材の良さを引き出す工夫

デリシャストマトのフレッシュな味わいのトマトジュースを濃縮し、よりトマト感を強調しています。また、トマトと相性の良いスパイスを組み合わせ、トマトの味わいが引き立つようにしています。

◆お客様からの声

・トマトの程よい酸味がよくきいて、鶏肉の旨みをさらに引き出しています。とてもおいしかったです。（50代・女性）

・トマトの酸味と旨みと辛みで美味しかったです！キーマのお肉のプチプチ感もジューシーな感じで噛みしめるたびに美味しい味が口に広がりました。また食べたいお味です。（30代・女性）

冬の寒さに耐えたちぢみ雪菜のほろ苦さを生かした「ちぢみ雪菜のチキンカレー」

宮城県仙台市で丁寧に育てられたちぢみ雪菜を使用したチキンカレーです。一番おいしい時期に収穫したちぢみ雪菜のほろ苦さを生かした味わいに仕上げました。2021 年 4 月から毎年、数量限定で発売しており、累計で 1 万食を売り上げています。【内容量 180g 価格 520 円(税込)】

＜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：branding@nishiki-shokuhin.jp

◆ほろ苦い味わいが特長の「ちぢみ雪菜」とは

宮城県の特産野菜のひとつ「ちぢみ雪菜」は、東北地方以外ではあまり流通されていない野菜で、ほろ苦い味わいが特長です。冬の寒さに耐えることで、葉は縮れ、肉厚になり、甘みや旨みが凝縮し、青菜の香りが増します。
カレーにしたときにも、スパイスに負けないほろ苦さと青菜の香りが特長です。

■素材の良さを引き出す工夫

朝収穫されたちぢみ雪菜を新鮮なその日のうちにペーストに加工し、ちぢみ雪菜のおいしさをそのまま生かしています。
また、通常、葉物野菜はレトルトにかけると色や風味が落ちやすいですが、今回使用したちぢみ雪菜は、通常より 1～2 か月ほど長めに生育させ、色や風味がより濃くなっているため、レトルトにしても色や風味を残すことができます。

◆お客様からの声

・雪菜のほろ苦さが程よい辛さと混ざり合い、絶妙な風味を醸し出しています。季節感のある地元の食材を使用しているのはとても良いと感じます。（50 代・女性）
・スパイスの香りと共に感じる苦味が心地良かったです。（20 代・男性）

ニシキヤキッチンを通じて、宮城県のおいしい素材を全国へ！

「宮城の素材シリーズ」は、2019年1月から販売をスタートし、これまでに 8 商品を販売しています。
※一部終売している商品もございます。

■「宮城の素材シリーズ」に込めた想い

・地元の農家さんが作る品質の高い農産物を使って、おいしい料理に仕上げる、そしてお客様に楽しんでいただくのがコンセプトです。
・宮城県のこだわりの野菜、チーズなどを使用した商品を全国で販売することで、宮城県のおいしい素材を広め、地域貢献につなげたいという想いが込められています。

＜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：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 添野　TEL：0223-29-2091　MAIL：branding@nishiki-shokuhin.jp