

<送別やお祝いに> 季節限定“春カレー”と“春スープ”で食卓を彩る
優しい色合いの特別ギフトセットを販売！

～たけのこが入った「春カレー」と甘酸っぱいりんごの味わいを楽しむ「春スープ」が、今年も3月7日に登場！～

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、春カレー（たけのこと海老のココナッツレモンカレー）と春スープ（紅玉りんごの冷製ポタージュ）をリニューアルして季節限定で発売いたします。「春カレー」は、よりスパイスを感じられる味わいになるようスパイスの配合を見直し、「春スープ」は、春の暖かくなる気候に合わせ冷製スープに変更しました。さらさらとしたスープに仕上げることで、サンドイッチなどのお食事にも合わせやすい味わいになりました。また今年も、春色の紙袋に入った春カレーと春スープの特別セットを販売いたします。送別やお祝いなど、特別な日を彩る春の贈り物にぴったりです。



【数量限定】贈り物にもおすすめ！春色の紙袋に詰めた特別セット

今年も、限定の紙袋に入った春カレーと春スープの特別セットを販売いたします。限定の紙袋は、淡いピンク色と黄緑色のツートーンが春らしい色合いで、送別やお祝いなど春の贈り物にもぴったりです。

■スプリングセット ※限定紙袋付き

- ・商品：春カレー・春スープ ×各1パック
- ・価格：1,000円（税込）

※ニシキヤキッチン実店舗限定。※数量限定。無くなり次第終了となります。



ニシキヤキッチンの「季節限定商品」とは

2019年夏より、春夏秋冬、その季節にあったカレーを作り、当初は直営店・公式オンラインショップにて、期間限定でプレゼントをしていました。毎回、お客様から大変好評をいただいていたため、2020年6月より、季節限定品として、それぞれ販売することとなりました。現在はカレーだけでなく、スープや甘味を季節ごとに販売しており、季節の贈り物に人気です。



<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

【春季限定】春の食材「たけのこ」と海老のココナッツカレー「春カレー」／中辛

春カレー（たけのこと海老のココナッツレモンカレー）

春の食材「たけのこ」と、海老を具材に加えた、マイルドなコクが付いた優しい味わいのカレーです。ココナッツミルクパウダーを加えたクリーミーなカレーソースに海老の旨みが溶け込み、アクセントでシチリア産レモンがほんのりと香ります。【内容量 180g 価格：550円（税込）】



■おいしさのこだわり

リニューアルでは、スパイス感をアップさせるため、スパイスの配合を見直しました。より爽やかな香りが楽しめます。

<具材>

・春の食材として、「高知県産たけのこの水煮」を使用。シャキシャキとした食感が楽しめます。

<ソース>

・爽やかな風味に合うよう、スパイスをバランスよく組み合わせています。また、カレーソースにはココナッツミルクパウダーを合わせており、海老の旨みを生かしつつ、春にふさわしいマイルドで優しい味わいのカレーに仕上げています。

・ニシキヤキッチンの人気 No.1「レモンクリームチキンカレー」と同じシチリア産レモンを使用しています。レモンの香りを引き立たせるために、レモンクリームチキンカレーよりもレモンの皮の配合を多くしています。

■「高知県産たけのこ」とは

・たけのこの旬は春で、高知県産のたけのこは4月下旬～5月上旬に収穫されます。

■「シチリア産レモン」とは

・シチリアは一年中安定した温かい気候で過ごしやすく、海岸近くではレモンやオレンジなどの柑橘類をはじめオリーブ、ブドウなどが栽培されています。

・「シチリア産レモン」は苦味が少なく酸味の角がない、柔らかい味わいです。加熱にも強いので、レトルト食品にしても酸味や香りが残りやすくレモンの爽やかな風味を楽しめます。



※写真はイメージです。

<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

【春季限定】紅玉の酸味と香りを生かした冷製ポタージュ「春スープ」

春スープ（紅玉りんごの冷製ポタージュ）

東北地方で旬の季節に採れた「紅玉」の酸味と香りを生かし、生クリームとバターを加えて甘酸っぱい味いに仕上げました。ほんのりとしたピンク色が特長で、暖くなる気候に合わせて冷やしてお召し上がりいただく春らしいポタージュです。【内容量 160g 価格：450円（税込）】



■リニューアルポイントは、「春の食シーンに合わせた味わい。」

- ・暖くなる春の気候に合わせて、温製から冷製スープへ変更しました。
- ・りんごピューレーにチキンスープを加えて、お食事と一緒に食べやすいスープに仕上げました。ピクニックでサンドイッチと合わせたり、朝食のパンケーキに合わせて楽しむのもおすすめです。

■おいしさのこだわり

（1）酸味が強く香り豊かな「紅玉」のおいしさを生かす。

「紅玉」の酸味・香りを生かすため、シンプルなレシピで仕上げています。また、甘い香りがするスパイスを使用し、紅玉の風味を引き立てています。

（2）春らしいほんのりとしたピンク色に仕上げる。

「紅玉」を皮ごと裏ごしして作ったピューレーを使用しています。そのため、春らしくほんのりとしたピンク色に仕上がっています。

■東北産の「紅玉りんご」とは

- ・「紅玉」とは、真っ赤に色付いた表皮と小ぶりなサイズが特長のりんごです。甘みもありますが、酸味が強く、香り豊かな品種です。
- ・東北地方はおいしいりんごの産地として知られており、生産量第1位を誇る青森を筆頭に、東北地方の各地で作られています。



※写真はイメージです。

<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 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