NEWS RELEASE <新商品情報>

2024 年 3 月 13 日
株式会社にしき食品

レトルト幼児食不足を解消する全 18 品新発売！
2 歳以降のおこさまにも手軽においしい食事を

―全品管理栄養士監修・1 食につき 5 種類以上の国産野菜を使用―

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、2024 年 3 月 21 日（木）に人気の「キッズシリーズ」を全面リニューアルし、7 商品から 18 商品へとラインナップを拡充します。一般的に市販されている離乳食は 1 歳半頃までが主流のため、2 歳以降の幼児食が少ないという声を受け、対象年齢ごとに 3 パターンに区分し、様々な年齢のおこさまに対応できるようにしました。今回のリニューアルは、「こどもが食べるものこそ、安心安全でおいしいものを」という想いと、仕事や家事、育児と忙しい日々を過ごす中で、思うようにおこさまの食事づくりに時間をさけない時に親の手助けとなる商品をつくりたいという想いからスタートしました。家事や食事の準備が少しでも楽になることで、おこさまとの時間を楽しんでいただきたいと考えています。

全品管理栄養士監修のもと、1 食につき 5 種類以上の国産野菜を使用し、親もこどもも喜ぶ味わいを追求しました。温めてすぐにお召し上がりいただけるため、おこさまがお腹を空かせていてすぐに食べさせたいときや、毎日の献立決めに困っているときなどにおすすめです。また、お孫さんや小さなおこさまがいる家庭へのギフトにもぴったりです。ニシキヤキッチンオンラインショップ・ニシキヤキッチン直営店の他、キッズシリーズ販売への想いに共感いただいたアカチャンホンポ全店でも販売いたします。（一部店舗では販売していない商品もございます。こどもカレーのみ一部店舗で先行発売中。）

管理栄養士監修「こどもの食事こそ、安心安全でおいしいものを」

■シリーズ企画・リニューアルのきっかけ

2017 年より販売をしているキッズシリーズは、困ったときのお助けアイテムになってほしいとの想いから企画されました。販売から 7 年が経ち、困ったときのお助けアイテムとしてだけではなく、普段の食事にも使ってほしいという想いで、リニューアルを決めました。また、2 歳ごろの幼児食が少ないというお声を受け、1 歳ごろ～5 歳ごろまで幅広い年齢に対応できるよう、商品ラインナップも 7 品から 18 品まで拡充しました。「こどもが食べるものこそ、安心安全でおいしいものを」という想いから、具材やソースに加える野菜は国産野菜を使用し、全品管理栄養士が監修しています。

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

キッズシリーズの 4 つのこだわり

1．1 商品に 5 種類以上の国産野菜を使用

・具材やソースに加える野菜は国産を使用
・具材の原材料も国産を使用（一部商品を除く）
・すべての商品で 1 商品当たり、5 種類以上の野菜を使用
・こどもカレーには、1 歳の 1 食分に必要な野菜の目安量である 60ｇ※2 の野菜を使用

野菜が苦手なおこさまや、食が細いおこさまでもおいしく食べられるように仕上げ、不足しがちな野菜を食べてもらえるように工夫しました。

2．年齢に合わせた豊富なラインナップ｜各年齢に合わせた具材の大きさと味わい

・年齢を区分けし各年齢に合わせた具材の種類や大きさ・味わいについてニシキヤキッチン独自で基準を設定

〈1 歳～2 歳ごろ〉

とにかくごはんを食べて欲しく、できれば野菜も多くとってほしいと願う親の気持ちに寄り添ったラインナップ

〈3 歳ごろ～〉

自分で食べたいものを選べる頃であり、こどもにとって選ぶ楽しみのあるメニューを揃え、肉や野菜も多くとって欲しいと願う親の気持ちにも寄り添ったラインナップ

◎商品ラインナップは別紙をご確認ください。

3．管理栄養士監修のレシピ｜社内モニターも実施

・管理栄養士監修の元、おこさまの健康面を考えレシピを作成
・こどもをもつ社員にモニター調査を実施し、意見を反映

＜管理栄養士　コメント＞

今回のリニューアルでは、各年齢の発育に合わせ、具材の大きさや固さ、味付けを考慮した設計にしました。また、各商品に合った野菜を選び、ほうれん草やセロリなど苦手なおこさまも多い野菜は、他の食材と組み合わせることで美味しく食べてもらえるように工夫しています。

4．調理が簡単で時短

・こどもカレーや中華丼は温めなくても食べられる
・湯煎で約 1 分、もしくはレンジで約 40 秒温めてご飯にかけるだけ

家事や育児で忙しくても簡単に調理をすることができます。

（※1　8 大アレルゲン不使用：たまご・乳・小麦・そば・えび・かに・落花生・くるみのアレルゲンを使用していません。/本品製造ラインでは、卵・乳・小麦・えび・かに・落花生を含む製品を生産しています。（特定原材料対象））
（※2　引用元：『八訂食品成分表 2023』資料編 「4 つの食品群の年齢別・性別・身体活動レベル別食品構成」1～2 歳の野菜重量より（女子栄養大学出版部）より算出））

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

赤ちゃん本舗との取り組み

今回、全面リニューアルしたキッズシリーズは、アカチャンホンポ全店での販売を予定しております。
株式会社赤ちゃん本舗（本社：大阪府大阪市、代表取締役：味志謙司）では、仕事や家事、子育ての忙しい中で、思うようにこどもの食事づくりに時間がさけない時などに、少しでも楽に食べられる商品があれば、おこさまの食事をおいしく、手軽に、すぐに食べさせてあげられるのではないかと考え、幼児用のレトルト食品のアイテム拡充が必要だと考えていました。さらに、離乳食を卒業する 1 歳頃から、幼児食に慣れ始める 2 歳頃のおこさまの食事で、多くの困りごとがあると聞いていました。その想いがニシキヤキッチンのキッズシリーズの全面リニューアルの背景と重なり、アカチャンホンポ全店での販売に繋がりました。
家事や食事の準備が少しでも楽になることで、おこさまとの食事の時間を楽しみ、気持ちにゆとりをもって過ごしてもらいたい、おこさまとの食事をおいしく、楽しい時間にしてほしいと考える赤ちゃん本舗と一緒に取り組むことで、おこさまやご家族の「食」に関する困りごとの解決を目指します。

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
＜詳細＞
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
設立：1952 年 3 月
資本金：3,000 万円
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/

■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 長坂　TEL：0223-29-2091　MAIL：branding@nishiki-shokuhin.jp