

## 生産量日本一！宮城県産パプリカを冷製スープで堪能 「三種のパプリカ香るガスパチョ」を5月30日より数量限定発売

環境に配慮し、自動車工場の廃熱を利用する農場で栽培されたパプリカも使用

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5月30日（木）より、宮城県産パプリカを使用した「三種のパプリカ香るガスパチョ」を数量限定で発売いたします。宮城県産パプリカは生産量日本一※を誇り、産地ならではのフレッシュさが魅力です。「三種のパプリカ香るガスパチョ」には味わいの異なる3種類のパプリカを使用し、トマトやきゅうりなどの夏野菜を合わせ、さっぱりとした冷製スープに仕上げました。素材本来のおいしさや香りを生かした味わいと、鮮やかな色合いが食欲をそそり、夏の食欲がない日にもおすすめです。ニシキヤキッチンでは、宮城県産の旬のこだわり素材を生かした「宮城の素材シリーズ」を展開しており「三種のパプリカ香るガスパチョ」を含め、これまでに8商品を販売しています。 ※農林水産省・令和2年産地域特産野菜生産状況調査による



### 夏に食べたいさっぱりとした冷製スープ「三種のパプリカ香るガスパチョ」

ガスパチョはスペインのアンダルシア地方の冷製スープで、暑さが厳しい夏に親しまれている料理です。一般的にはトマトをベースに、きゅうりやピーマンなどの野菜とパンなどをミキサーですりつぶして作ります。中には、パプリカが使われるレシピもあることから、ニシキヤキッチンの「三種のパプリカ香るガスパチョ」もトマトをベースに、赤・黄・オレンジの3種類のパプリカの旨みを生かして仕上げました。トマトの酸味と甘みに夏野菜が溶け込んだ、暑い夏にぴったりの味わいです。【内容量 160g 価格 550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 長坂 TEL：0223-29-2091 MAIL：branding@nishiki-shokuhin.jp

### ◆素材の良さを引き出す工夫

味わいの異なる「赤」、「黄」、「オレンジ」の3種類のパプリカを、自社工場でピューレーに加工し使用しています。オレンジ色のパプリカは甘みが強く、黄色のパプリカはさっぱりとした味わいで、赤のパプリカはその2つの中間の味わいです。パプリカを組み合わせ、ガスパチョにした時にバランスがよい味わいになるようにしています。



### ◆お客様からの声

・パプリカが好きということもあるのですが、とっても爽やかでありながら味にコクがあって思わず美味しい!と呟いてしまいました。(50代・女性)

・ほんのりとした甘みを感じる、やさしい味でした。ことさら暑さ厳しい夏、冷たいスープの酸味と甘みが心地よかったです。(30代・女性)



## 産地ならではのフレッシュさが魅力! 「宮城県産パプリカ」とは?

### ◆宮城県産パプリカとは

夏は涼しく、冬は温暖な宮城県の気候がパプリカの栽培に適しており、輸入品に比べると、産地ならではのフレッシュさが魅力のひとつです。宮城県は、2009年に企業参入により生産拠点が整備されて生産が拡大し、パプリカの生産量が日本一になりました。1年を通して安定して収穫することができるのは全国的に宮城県のみです。



### ◆パプリカを栽培する農場について

パプリカの収穫最盛期は5~7月ですが、今回使用しているパプリカを栽培する宮城県栗原市のベジ・ドリーム栗原では「栗原農場」「大衡農場」の2拠点で栽培をおこない、8ヶ月の収穫サイクルで年間を通して収穫できるようにしています。

・栗原農場：東京ドーム約1個分の広さの国内最大級のパプリカ温室です。

・大衡農場：隣接している自動車工場の廃熱を利用して温室の暖房に活用しています。冬作型温室として建造され、省エネで環境への配慮を意識した農場です。



## 冷製スープが夏におすすめな理由

冷製スープは自宅で作ると手間も時間もかかり、普段の食事には少し取り入れづらい印象があります。一方で、気温がぐっと上がると冷たいものがよりおいしく感じるため、手軽なレトルト食品に頼るのがおすすめです。冷蔵庫の場所を取らず、冷やして器に盛るだけなので調理の必要もありません。普段の食事に添えたり、夏場の食欲がない時などにもさらっと食べることができます。

「三種のパプリカ香るガスパチョ」も素材本来のおいしさや香りをお楽しみいただきながら、夏の食事にぜひ取り入れていただきたいです。



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

## 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商品を数量限定で販売しています。「三種のパプリカ香るガスパチヨ」は、2023年3月から販売をスタートし、今年が2回目の販売となります。

※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を込めています。



## 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