

# NISHIKIYA KITCHEN

2024

AUTUMN / WINTER

CATALOG

## ニシキヤキッチンからのお知らせ

### 「食品添加物の不使用表示に関するガイドライン」を受けた当社の対応について

消費者庁からの「食品添加物の不使用表示ガイドライン(令和4年3月30日発行)」を受けまして、当社におきましても本ガイドラインに沿って、下記の通り順次表現変更を実施しております。

#### 【対象商品について】

『化学調味料・着色料・香料 不使用』等と記載をしている商品

#### 【表現の変更内容】

『化学調味料・着色料・香料 不使用』の表現の削除

本ガイドラインを受け、いわゆる化学調味料[調味料(アミノ酸等)]・着色料・香料不使用である旨をお伝えすることは取り止めさせていただきますが、これまで通りのコンセプトで、水や塩、素材のおいしさをいかした味づくり、商品づくりを継続してまいります。

---

尚、一部の商品については、本ガイドラインの移行期間内である令和6年3月末日まで、変更前のパッケージを使用した製造を継続いたしますので、当面の間、変更前と変更後の商品パッケージが混在いたします。

すべての商品の表現完了が完了するまでの間は、お客様には大変ご不便をおかけいたしますが、何卒ご理解いただきますようお願い申し上げます。

---

# 世界の料理を「カンタン」に。

わたしたちが扱うレトルト食品は  
時に「手抜き」と言われることがあります。

もちろん、お客様は温めるだけですから、  
ある意味では「手抜き」なのかもしれません。

しかし、わたしたちの  
レトルト食品を少しでも知っていただければ  
安易に「手抜き」とは呼べない。  
そう感じていただけたと思っています。

なぜなら、わたしたちのレトルト食品には、  
たくさんの手が関わっているからです。

食材やスパイスは厳選したものだけを使用し、  
手に入らない食材はみずからつくります。  
インド料理によく使われる「パニール」と「カレーリーフ」は  
何年もかけて蔵王の生産者の方と共同開発しました。

水は蔵王山系と甲子旭岳を水源とする水を  
丁寧に濾過して使用し、  
塩は、ミネラルの豊富な海水を煮詰めた  
「シママース」の他、選び抜いたものだけを、  
料理に合わせて使っています。

また、世界中に足を運び、現地の家庭料理を学んだり、  
料理教室に通ったりもしながら、  
0.1gの分量にもこだわってレシピ開発をしています。

これだけこだわり抜いたものを  
「手抜き」のひとことで片付けてしまうのはもったいない。

「手抜き」ではなく、「カンタン」にすること。  
それこそがわたしたちの使命です。

世界中の料理を手軽に楽しめるようにすること。  
キッチンにいる人の負担を軽くすること。  
小分けで長期の備蓄がしやすいこともそのひとつ。

「小さな圧力鍋」。  
わたしたちはレトルトパウチをそう呼んでいます。

「小さな圧力鍋」でつくった、  
「世界の料理」をどうぞ温かいうちにお召し上がりください。

そして「カンタン」で生まれた時間で  
大切な人との大切な時間をお過ごしください。

世界の料理を「カンタン」に。

NISHIKIYA KITCHEN

# ニシキヤ キッチン のキッチン

## 厳選素材

水や塩にもこだわり、本場の味から家庭的な味わいまで、  
素材を生かした「レトルト」を作っています。

## 多彩なレシピ

カレーやスープ、パスタソースやおかゆなど約120種類の  
多彩なメニューを揃えています。

## 贈り物にも

毎日のごはんづくりに、あると便利なニシキヤキッチン。  
温めるだけで完成する料理は多くの方に喜ばれています。



## レトルトは 小さな圧力鍋

そもそもレトルトとは「加圧加熱殺菌装置」のこと。  
レトルト殺菌機、レトルト釜とも呼ばれます。  
カンタンにいうと、高温で殺菌をする釜のことです。  
この釜で殺菌した食品が「レトルト食品」です。

食品を入れるレトルト袋は「パウチ」と呼ばれます。  
ソースと下茹でただけの具材をパウチに入れ、  
レトルト釜の中へ。  
圧力を加えて煮込みながら高温で殺菌をします。

だから、レトルト食品は常温でも長期保存ができるのです。  
同時に、煮込み調理の役割も果たすので、  
中の料理がさらにおいしく仕上がります。  
まさに小さな圧力鍋です。

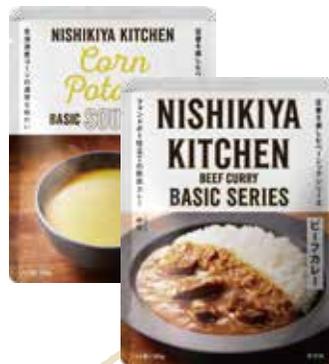


## シリーズで見る NISHIKIYA KITCHEN

NISHIKIYA KITCHENの商品はお客様にぴったりの商品をお届けできるよう、約120種類の商品をラインナップしております。

お客様がイメージに合う商品を見つけやすくなるため、8つのシリーズに分け「カンタン」に商品をお選びいただけます。

シリーズには、定番で飽きのこない味わいの「ベーシックシリーズ」から、塩分やアレルギーが気になる方には「減塩シリーズ、8大アレルギー不使用シリーズ」など、必ずご希望の商品が見つかるはず！



### BASIC SERIES

[ベーシックシリーズ]

飽きのこない  
シンプルな味わい

NISHIKIYA KITCHENの味づくりの基本。素材にこだわり、素材そのものの旨み、甘みを生かす、シンプルな味わいに仕上げています。毎日でも食べたい、誰が食べても納得の味わいなので、自分用にも贈り物にも大活躍。



### WORLD SERIES

[ワールドシリーズ]

世界の料理を  
お手軽に

世界には個性豊かな料理がたくさんあります。本格的な味わいを再現したものから、カレーにアレンジしたものまで幅広いラインナップを揃えました。手軽に世界の料理が楽しめるシリーズです。



### INDIAN SERIES

[インドカレーシリーズ]

本場インドで体感した  
おいしさを再現

本場インドで学んだ素材を生かした味づくりを基本に、日本のごはんに合う味わいに仕上げました。インドカレーは、長年の経験と技術をつぎ込んだ、NISHIKIYA KITCHENの代表商品です。手軽に本格的な味わいをお楽しみください。



### CREATIVE SERIES

[クリエイティブシリーズ]

NISHIKIYA KITCHEN  
オリジナルメニュー

なんだかおいしそう…。があふれているシリーズ。素材のおいしさを生かす方法を学んだからこそできる味づくりで、他にはないオリジナルのメニューを考えました。こんな素材の生かし方もあるんだという驚きをぜひお楽しみください。



### KIDS SERIES

[キッズシリーズ]

国産野菜が1食で  
5種類以上！

栄養士が栄養バランスを考えて作りました。具材のお肉や野菜は国産にこだわり、各年齢ごとに合わせたラインナップを揃えました。おこさまが食べやすい味付けと具材の大きさですので、お肉も野菜もしっかり摂れます。

World Cuisine Made Easy.



### 和風シリーズ

どこか懐かしい  
味わい

醤油、みそ、出汁、和のスパイス…日本の食卓に欠かせない和の調味料は、ごはんと相性も抜群。繊細な和の味わいを生かした、どこか懐かしさを感じられるシリーズです。



### 8大アレルギー\* 不使用シリーズ 減塩シリーズ

おいしく、からだ想い

塩分を気にされている方やアレルギーを気にされている方にもおいしいものを食べていただきたいという想いで作りました。スパイス、野菜やお肉などの素材の旨みを上手に使ったシリーズです。

\*8大アレルギー：卵・乳・小麦・そば・えび・かに・落花生・くるみ（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せん。）

# CURRY

[カレー]

クリエイティブシリーズ  
CREATIVE SERIES



レモンクリームチキンカレー

【甘口】180g 税込 **490円**

レモンの爽やかな酸味と生クリームのまろやかさが特長のチキンカレー



マンゴーチキンカレー

【小辛】180g 税込 **490円**

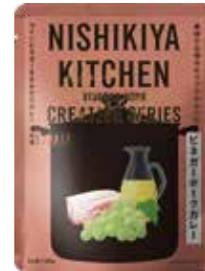
マンゴーの風味を生かしたココナッツ仕立てのチキンカレー



トマトビーフカレー

【辛口】180g 税込 **520円**

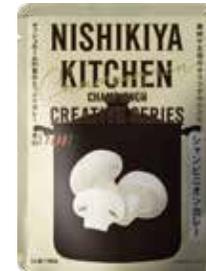
トマトの程よい酸味と牛肉の旨みを生かしたスパイシーなビーフカレー



ビネガーポークカレー

【中辛】180g 税込 **490円**

お酢のバランスを見直し、よりスッキリとした味わいになりました。



シャンピニオンカレー

【辛口】180g 税込 **520円**

マッシュルームの旨みと香りが溶け込んだクリーミー仕立ての辛口カレー



ゴルゴンゾーラビーフカレー

【中辛】180g 税込 **590円**

ゴルゴンゾーラ特有の濃厚な風味を生かしたビーフカレー



ゆずキーマカレー

【小辛】180g 税込 **450円**

高知県産のゆず香る上品な味わいのキーマカレー

## 本格から アレンジまで 多彩なラインナップ 約50種類

本格的なインドカレーから  
趣向をこらしたアレンジカレー、  
ほっと落ち着く和風カレーまで、  
多彩な味を楽しめる  
NISHIKIYA KITCHENの  
自慢のカレーです。



レモンクリームチキンカレー

※料金は全て税込です。※辛さ表記は当社比です。



ハニージンジャーポークカレー

【中辛】180g 税込 **520円**

生姜の風味がきいたポークカレー



マスタードチキンカレー

12月終売予定

【中辛】180g 税込 **450円**

ヨーグルトとココナッツミルクでまろやかに仕上げたチキンカレー



いちじくビーフカレー

【中辛】180g 税込 **620円**

いちじくの甘酸っぱさを生かした味わいのビーフカレー



ライムチリマトンキーマカレー

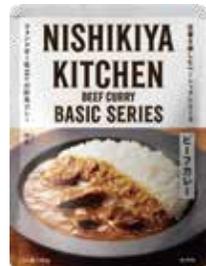
【辛口】180g 税込 **620円**

ライムがきいた爽やかな辛口キーマカレー

【アレルギー情報・栄養成分表示はオンラインショップの商品ページからご確認ください】※掲載商品の仕様・発売時期等は予告なく変更になる場合がございます。

# BASIC SERIES

— ベーシックシリーズ —



ビーフカレー

【中辛】180g 税込 **590円**

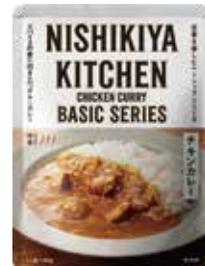
フォンドボーの旨みと炒めたまねぎの旨みが特長のカレー



ポークカレー

【中辛】180g 税込 **490円**

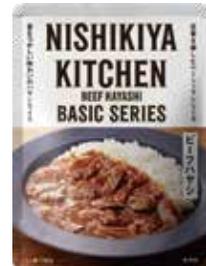
りんごや炒めたまねぎの旨みと和の旨みがきいたカレー



チキンカレー

【中辛】180g 税込 **490円**

深みのあるスパイスと炒めたまねぎの旨みが特長のカレー



ビーフハヤシ

180g 税込 **550円**

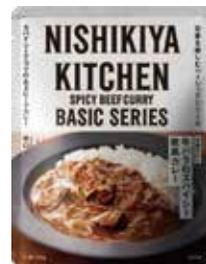
味のバランスが絶妙な昔なつかりのハヤシソース



ゴロツと野菜と豚バラカレー **大盛**

【中辛】270g 税込 **590円**

大きめカットの野菜と豚バラの具たくさんカレー



牛バラのスパイシー欧風カレー **大盛**

【辛口】270g 税込 **690円**

じっくり煮込んだ牛肉の旨みが溶け込んだ王道の欧風カレー

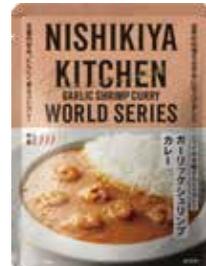


ビーフカレー

※料金は全て税込です。※辛さ表記は当社比です。

# WORLD SERIES

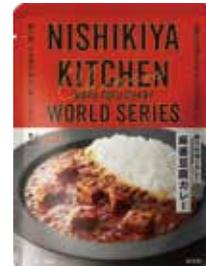
— ワールドシリーズ —



ガーリックシュリンプカレー

【中辛】180g 税込 **490円**

ハワイの料理「ガーリックシュリンプ」をイメージしたカレー



麻婆豆腐カレー

【辛口】180g 税込 **490円**

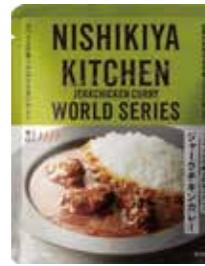
四川料理がお手本のしびれる辛さがクセになるカレー



ラタトゥイユカレー

【小辛】180g 税込 **490円**

「ラタトゥイユ」をお手本にした、彩り野菜をトマトとハーブで煮込んだカレー



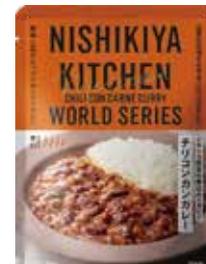
ジャークチキンカレー

【辛口】180g 税込 **590円**

ジャークチキンがお手本のスパイス香る辛口カレー



ガーリックシュリンプカレー



チリコンカンカレー

【辛口】180g 税込 **490円**

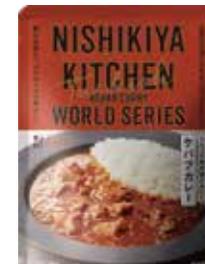
チリコンカンがお手本のひき肉とトマト、2種類の豆を合わせたカレー



グリーンカレー

【大辛】180g 税込 **490円**

本場の素材で仕上げた辛口のタイカレー



ケバブカレー

【辛口】180g 税込 **490円**

ケバブがお手本のスパイス香る奥深い味わいのトルコ風カレー

【アレルギー情報・栄養成分表示はオンラインショップの商品ページからご確認ください】※掲載商品の仕様・発売時期等は予告なく変更になる場合がございます。

# INDIAN SERIES

— インドカレーシリーズ —

- ソンベジ [肉・魚]
- ベジ [野菜]



クリーミー  
バターチキンカレー

【甘口】180g 税込 **490円**

たっぷりの生クリームとカシューナッツのkokで濃厚クリーミーな味わい



バターチキンカレー

【小辛】180g 税込 **490円**

トマトと生クリームの絶妙な組み合わせでカスリメティ香の味わい



スパイシー  
バターチキンカレー

【辛口】180g 税込 **490円**

トマトをきかせたスパイシーさ際立つ後引く辛さが特長の味わい



南インドのクリーミー  
フィッシュカレー

【中辛】180g 税込 **590円**

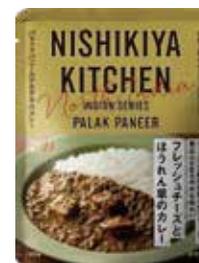
カレーリーフの爽やかな香りとほのかな酸味のクリーミーな味わい



ひよこ豆の  
濃厚トマトカレー

【中辛】100g 税込 **390円**

トマトとフライドオニオンの旨み、豆の食感が楽しめる味わい



フレッシュチーズと  
ほうれん草のカレー

【小辛】100g 税込 **390円**

チーズを3種の青菜と生クリームで煮込んだまろやかな味わい



フレッシュチーズとほうれん草のカレー



南インドの  
シュリンプカレー

【小辛】180g 税込 **490円**

エビの旨みとスパイスが織りなすコナッツ仕立ての濃厚な味わい



スパイシートマト  
ビーフカレー

【辛口】180g 税込 **590円**

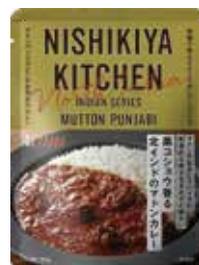
じっくり煮込んだ牛肉とトマトの旨み際立つ濃厚な味わい



ピネガー香る  
南インドのポークカレー

【中辛】180g 税込 **490円**

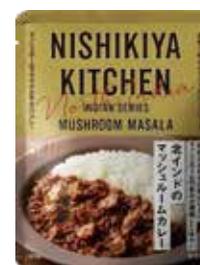
カシメイルチリの香りとピネガーの爽やかな酸味が後を引く味わい



黒コショウ香る  
北インドのマトンカレー

【大辛】180g 税込 **590円**

マトンの旨みにスパイスの刺激的な辛さをきかせた味わい



北インドの  
マッシュルームカレー

【中辛】100g 税込 **390円**

炒めたまねぎの香ばささとマッシュルームの旨みが凝縮した味わい



南インドの豆と野菜の  
スープカレー

【中辛】100g 税込 **390円**

きまめのkokと野菜の旨み、タマリンドの酸味が溶け合った味わい



カレー | インド

ニシキヤキッチンでは、2010年から何度もインドに通い、レストラン巡りや現地の料理教室に参加するなどインド料理の研究を続けています。日本では手に入りにくい材料は地元農家さんをお願いをして契約栽培をしています。今回のリニューアルでは、カレー発祥の地で学んだインドカレーの魅力をより体感していただけるようなラインナップに一新しました。スパイスが魅力のインドカレーを表現したバターチキンカレーは、異なる3種類の味わいを揃えました。南インドを代表するクリーミー

フィッシュカレーは、さらなるおいしさを求めて味を見直しました。新たに南インドのシュリンプカレーも追加し、地域ごとのカレーの特色が楽しめる多彩なバリエーションに!! また、インドでは数種類のカレーを一緒に食べて味の変化を楽しむスタイルがあります。2、3種類と混ぜて食べるとおいしさが倍増するベジカレーは、組み合わせるのに丁度良い100gサイズをご用意しました。構想から14年、本場のインド料理をみなさんにお伝えするために、ニシキヤキッチンの挑戦は続きます。

# ニシキヤキッチン 和風シリーズ



豚の角煮カレー



じゃが豚カレー

【甘口】160g 税込 **390円**

大きめの豚肉とじゃがいもがコロッと入った優しい味わいのカレー



鶏キーマカレー

【小辛】150g 税込 **390円**

スプーンでどこをすくっても鶏ひき肉たっぷり!ごはんが進むカレー



豚の角煮カレー

【中辛】180g 税込 **490円**

コロッと豚バラ肉が入った甘辛カレー



牛すじカレー

【中辛】180g 税込 **490円**

牛すじをみそと生姜でじっくり煮込んだコク深いカレー



梅しそキーマカレー

【小辛】180g 税込 **490円**

梅の程よい酸味と赤しその香りを楽しむカレー



ぶどう山椒キーマカレー

【辛口】180g 税込 **490円**

ぶどう山椒が爽やかに香るキーマカレー

※料金は全て税込です。※辛さ表記は当社比です。

# 減塩シリーズ(塩分25%カット)<sup>※2</sup> 8大アレルゲン不使用シリーズ<sup>※1</sup>



8大アレルゲン不使用  
野菜ゴロゴロカレー

【甘口】180g 税込 **420円**

大きめカットのじゃがいもとにんじんを加えた野菜カレー



8大アレルゲン不使用  
鶏とごぼうのカレー

【中辛】180g 税込 **490円**

ごぼうの旨み、白ごまとみそのコクがきいたチキンカレー



塩分25%カット  
鶏と野菜のキーマカレー

【小辛】180g 税込 **490円**

肉と野菜の旨み、スパイスを上手に使い塩分を抑えました。



塩分25%カット  
鶏とたけのこの和風カレー

【小辛】180g 税込 **520円**

魚粉のダシをかかせ塩分を抑えました。



野菜ゴロゴロカレー

※1/8大アレルゲン:卵・乳・小麦・そば・えび・かに・落花生・くるみ(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。)

※2/日本食品標準成分表2020年版(八訂)洋風料理カレー類 チキンカレー比

【アレルゲン情報・栄養成分表示はオンラインショップの商品ページからご確認ください】※掲載商品の仕様・発売時期等は予告なく変更になる場合がございます。

— 冬季限定 —

# 贅沢 ご当地鍋 スープ

和風スープシリーズ

日本各地のご当地鍋を、具たくさんで  
食べ応えのあるスープに仕上げました。  
手軽に鍋料理が楽しめいただけます。

数量限定

10月～2月頃まで



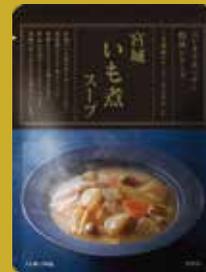
広島かき鍋スープ



山形いも煮スープ



博多水炊きスープ



山形いも煮スープ

180g 税込 **590円**

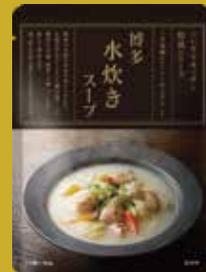
山形のいも煮をお手本にしたほんのり甘みのある醤油味のスープ



北海道石狩鍋スープ

180g 税込 **690円**

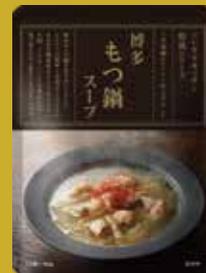
北海道の石狩鍋をお手本にしたコクのあるみそ味のスープ



博多水炊きスープ

180g 税込 **590円**

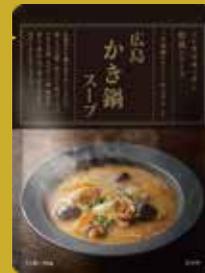
博多の水炊きをお手本にした鶏の旨みたっぷりのスープ



博多もつ鍋スープ

180g 税込 **690円**

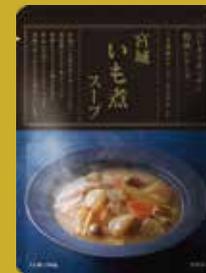
博多のもつ鍋をお手本に、にんにくと赤唐辛子をきかせた醤油味のスープ



広島かき鍋スープ

180g 税込 **690円**

広島のかき鍋をお手本にしたみそ味の具たくさんスープ



宮城いも煮スープ

NEW 10/3 発売

200g 税込 **590円**

宮城のいも煮をお手本にした風味豊かなみそ味のスープ

和風スープシリーズ 冬季限定

和風スープシリーズ 冬季限定

# SOUP

[スープ]

スープ  
ベーシック



こころもからだも温まる  
おいしさがギュッと  
詰まったスープ

素材のおいしさを味わうポタージュから、  
具だくさんのチャウダー、和風スープ、  
本格的な世界のスープまで、  
満足感のある種類豊富な  
ラインナップです。

毎日の食事にもおすすめ。  
いつもの食卓がぐっと華やぎます。

コーンポタージュ

※料金は全て税込です。

## BASIC SERIES

— ベーシックシリーズ —



コーンポタージュ

160g 税込 **350円**

北海道コーンのおいしさを贅沢に  
味わう濃厚ポタージュ



ふかうら雪人参  
ポタージュ

160g 税込 **350円**

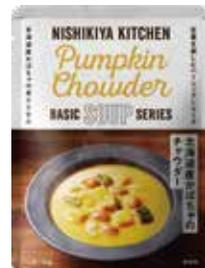
自然が育んだフルーティーな甘さ  
の人参のポタージュ



ごぼうポタージュ

160g 税込 **390円**

ごぼうの風味をそのまま味わうポ  
タージュ



北海道産かぼちゃの  
チャウダー

180g 税込 **420円**

北海道産かぼちゃの豊かな甘み  
の具だくさんスープ



北海道産スイートコーンの  
チャウダー

180g 税込 **420円**

北海道産コーンの味わいが楽しめ  
るボリューム満点“食べるスープ”



国産トマトクリーム  
チャウダー

180g 税込 **420円**

国産トマトと野菜の旨みたっぷり  
マイルドスープ

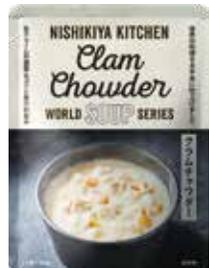


北海道産かぼちゃのチャウダー

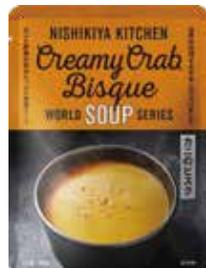
スープ  
ベーシック

# WORLD SERIES

「ワールドシリーズ」



**クラムチャウダー**  
RENEW | 10/3 発売  
180g 税込 **450円**  
生クリームのコクと魚介の旨みが凝縮したスープ



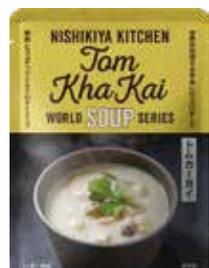
**カニのビスク**  
180g 税込 **490円**  
野菜の旨みが溶け込んだ紅ずわいがにの濃厚スープ



**ミネストローネ**  
180g 税込 **450円**  
チーズのコクと野菜の旨みが溶け込んだスープ



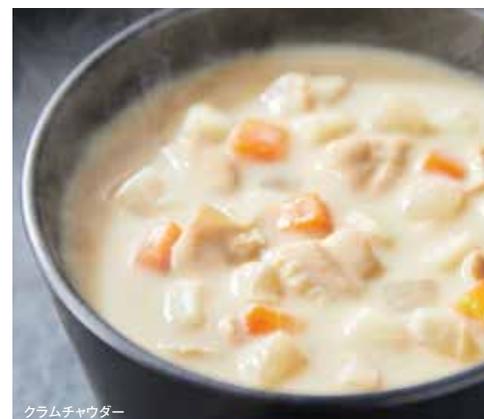
**トムヤムクン**  
180g 税込 **490円**  
魚介の旨みが凝縮した、酸っぱくて辛いタイの定番スープ



**トムカーガイ**  
180g 税込 **450円**  
鶏肉の旨みとココナッツミルクのまろやかスープ



**ビーフシチュー**  
180g 税込 **590円**  
赤ワイン香るフレンチビーフシチュー



## ニシキヤキッチン 和風シリーズ



**豚バラ大根の  
生姜スープ**  
170g 税込 **450円**  
しょうがとごま油の香りが食欲をそそるスープ



**柚子香る野菜スープ**  
170g 税込 **420円**  
ゆずが上品に香るあっさりとしたスープ



**牛ごぼうと舞茸スープ**  
170g 税込 **450円**  
牛肉と相性の良いごぼうを合わせたスープ



## 特定原材料<sup>※1</sup> 不使用シリーズ



**豆乳コーンスープ**  
160g 税込 **350円**  
豆乳と北海道産コーンのやさしくクリーミーな甘さのポタージュ

# PASTA SAUCE

[パスタソース]



フレッシュチーズ入りトマトバジルソース

## 素材のおいしさを生かした パスタソース

NISHIKIYA KITCHENの味づくりを

生かした、パスタソース。

安心感のある定番の味わいから、ひと手間をプラスした  
オリジナルのパスタソースまで取り揃えています。



クアトロフォルマッジ

130g 税込 **450円**

4種類のチーズを風味豊かに仕  
上げた濃厚チーズソース



ボロネーゼ

130g 税込 **450円**

2種類のひき肉の旨みを引き出し  
香味野菜とハーブの香りをきかせ  
たソース



カニのトマトクリーム

130g 税込 **490円**

カニの旨みと野菜の甘みが詰まっ  
たまろやかクリームソース



梅としその  
和風ボロネーゼ

130g 税込 **420円**

たっぷりのひき肉に梅としその香  
りがきいた和風ソース



レモンチーズ  
クリームソース

130g 税込 **420円**

ほんのりレモンが香る、3種チー  
ズの豊かな味わい



フレッシュチーズ入り  
トマトバジルソース

130g 税込 **420円**

バジルが爽やかに香る、奥深い味  
わいのトマトソース

# PREMIUM SERIES

| プレミアムシリーズ |

## 特別な日に食べたい 大人の味わい

素材にこだわり、  
素材そのものの旨み、甘みを生かす、  
味づくりの基本に則りながら、  
より手間ひまをかけて、  
贅沢な味わいに仕上げました。  
特別な日や、贈り物におすすめです。



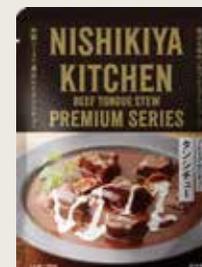
牛ホホ肉のグリルカレー



牛ホホ肉の  
グリルカレー

[中辛] 180g 税込 **1050円**

特別な日に食べたい香ばしい牛  
ホホ肉の大人カレー



タンシチュー

180g 税込 **950円**

特製デミグラスソースで煮込ん  
だ濃厚タンシチュー



シチリア産レモンとエビの  
アーリオ・オーリオ

130g 税込 **690円**

レモンの風味とエビの旨みを  
味わうプレミアムソース



高知県産フルーツマトの  
ポモドーロ

130g 税込 **650円**

フルーツマトのフレッシュな  
旨みを贅沢に味わうソース



国産牛と赤ワイン仕立ての  
ラグーソース

150g 税込 **790円**

特別な日に食べたい牛肉の旨みを  
感じる濃厚で深みのある味わい



シチリア産レモンとエビのアーリオ・オーリオ

# かけごはん

和風シリーズ・ワールドシリーズ



ぼっかけ

## お茶碗1杯のごはんで大満足

お茶碗1杯分(約150g)のごはんにちょうどいい、かけごはん。ごはんにかけるだけで、手軽に世界の料理をお楽しみいただけます。



ぼっかけ

130g 税込 **490円**  
唐辛子がきいた、牛すじこんにゃくの甘辛かけごはん



鶏飯

170g 税込 **490円**  
鹿児島県の郷土料理の鶏飯がお手本の鶏の旨みたっぷりかけごはん



ガバオライス

130g 税込 **450円**  
ホーリーバジルが香る、タイのピリ辛かけごはん



ルーロー飯

130g 税込 **450円**  
八角香る、具たくさん台湾風かけごはん



韓国風チゲ

160g 税込 **450円**  
ごま油香る、具たくさん韓国風ピリ辛かけごはん



胡麻味噌担々

170g 税込 **490円**  
中華料理の担々麺がお手本のピリ辛かけごはん

※料金は全て税込です。

# 炊き込み ご飯の素

和風シリーズ

手間の  
かかるものこそ  
カンタンに。

調理の下ごしらえに手間をかけず、お米と一緒に炊き込むだけで本格的な味わいが楽しめます。

お米2合用



牛しぐれ煮ご飯のもと

200g 税込 **650円**  
牛肉の旨みと生姜の風味がきいた甘辛い味わいの炊き込みご飯



豚の角煮ご飯のもと

200g 税込 **620円**  
豚肉と3種の根菜が入った具たくさん炊き込みご飯



豚の角煮ご飯のもと

※調理例

# 米飯

日本で前例がほとんどない  
ライスが入った  
調理済み商品

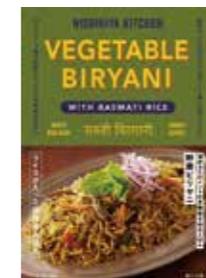
温めるだけで、本格的な味わいのインドの炊き込みご飯「ビリヤニ」が楽しめます。

1~2人前 300g



チキンビリヤニ

**NEW 9/5 発売**  
300g 税込 **750円**  
チキンの旨みにスパイスが香る深みのある味わい



野菜ビリヤニ

**NEW 9/5 発売**  
300g 税込 **750円**  
カレーリーフ香る野菜とスパイスの絶妙な味わい



野菜ビリヤニ

※調理例

【アレルギー情報・栄養成分表示はオンラインショップの商品ページからご確認ください】※掲載商品の仕様・発売時期等は予告なく変更になる場合がございます。

# 鍋の素

ワールドシリーズ・和風シリーズ

旨みが溶けこんだ  
豊かな味わい

世界の料理をアレンジした  
香り高い鍋の素から  
日本の定番和風仕立ての  
鍋の素まで幅広い味わいが  
楽しめます。

直営店舗では  
冬季限定販売  
(10月頃~予定)



火鍋の素

辛口 200g 税込 **450円**

中国発祥とされる火鍋をイメージ



カニトマトクリーム  
鍋の素

200g 税込 **450円**

イタリア料理のカニトマトクリ  
ムソースをイメージ



トムカーガイ鍋の素

小辛 200g 税込 **450円**

タイ料理のまろやかなココナツ  
ミルクスープをイメージ

3倍濃縮タイプ

鍋の素の具材は  
別途ご用意下さい

※ [内容量] 2~3人前 (200g)



※調理例



トマトこうじ鍋の素

NEW | 10/3 発売

200g 税込 **450円**

ニシキキッチンオリジナルブレ  
ンドのトマトこうじを使った鍋の素  
です。



こうじみそ豆乳鍋の素

NEW | 10/3 発売

200g 税込 **450円**

こうじみそと豆乳をあわせてコ  
クのある鍋の素です。



こうじみそ豆乳鍋の素

# KIDS

[キッズシリーズ]

国産野菜が1食で  
5種類以上!

管理栄養士監修のレシピでつくった  
国産野菜がたっぷりのキッズシリーズ。  
一商品につき5種類以上の野菜を使い  
各年齢ごとに食べやすい具材の大きさ、  
量、味付けを追求しました。



こどもホークカレー

2歳ごろ~ 色々な食感を楽しめる食材を!



8大アレルギー不使用※1

10種  
のお野菜キーマカレー

100g 税込 **390円**

鶏ひき肉と野菜のキーマカレー



かぼちゃ  
ドリアソース

100g 税込 **390円**

お肉と野菜のクリーミーソース

3歳ごろ~ こどもが自分で選ぶ楽しみを!



こども  
ハンバーグ

100g 税込 **450円**

野菜たっぷりソースのハンバーグ

1歳ごろ~ 離乳食の終わった1歳ごろから!



8大アレルギー不使用※1  
こどもカレー

100g 税込 **290円**

野菜の甘みが溶け込んだカレー



8大アレルギー不使用※1  
中華丼

100g 税込 **390円**

ごま油香る野菜たっぷり中華丼



こども  
ミートソース

100g 税込 **390円**

肉と野菜の旨みたっぷりソース



こども  
ホークカレー

120g 税込 **390円**

ゴロっと野菜と豚肉のカレー

※1 / 8大アレルギー: 卵・乳・小麦・そば・えび・かに・落花生・くずみ (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。)  
※ ( ) 内の料金は全て税込です。

# おかゆ

和風シリーズ



ひとめぼれ白粥

## シンプルだからこそ 味わえる素材のおいしさ

シンプルなおかゆだからこそ

一つ一つの素材を吟味してつくりました。

水と塩にこだわっているからこそできる“おいしさ”です。

お米の風味が味わえる、やさしいおかゆに炊き上げています。



ひとめぼれ白粥

180g 税込 **250**円

あいがも農法で育てた宮城県産ひとめぼれを使った白がゆ



かつおだし粥

180g 税込 **390**円

かつおと昆布から取った出汁で宮城県産ひとめぼれを炊き上げました。



国産小豆玄米粥

180g 税込 **290**円

福井県産コシヒカリと北海道産小豆を使った玄米がゆ



玄米と十穀さつま芋粥

180g 税込 **450**円

さつま芋の優しい甘さを生かした玄米と十種類の雑穀を楽しむおかゆ

※料金は全て税込です。

## DRINK

—ドリンクの素—



## GOODS

—カレー専用グッズ—



カレー Spoon

1本 税込 **660**円

カレー好きのマストアイテム。自分用にはもちろん、プレゼントにもおすすめです。



カレーにかける  
スパイスミックス

12g 税込 **800**円

クミンをメインに香り・味・彩りを考えてブレンドしたオリジナルのスパイスミックスです。

2倍濃縮タイプ



マサラチャイの素

200g 税込 **350**円

牛乳を加えるだけのスパイス香るマサラチャイ

3倍濃縮タイプ



八丈フルーツ  
レモンラッシーの素

200g 税込 **420**円

東京都八丈島産「八丈フルーツレモン」のおいしさを楽しめる



カレーの後に飲む  
コーヒー (ドリップバッグ)

1杯分 (12g) 税込 **180**円

ニシキヤキッチンオリジナルブレンド。カレーを食べた後におすすめの一杯です。



カレーの恋人 (福神漬け)

140g 税込 **680**円

ニシキヤキッチンのどのカレーとも相性が良い福神漬けです。

ドリンクの素・カレー専用グッズ

【アレルギー情報・栄養成分表示はオンラインショップの商品ページからご確認ください】※掲載商品の仕様・発売時期等は予告なく変更になる場合がございます。

# NISHIKIYA KITCHEN ONLINE SHOP

ニシキヤキッチン オンラインショップ



お届け日数目安 ご注文から約3~5日後

平日午前中までのご注文は翌営業日  
午後以降のご注文は翌々営業日に発送いたします。土日・祝日は休業日となります。

お支払い方法

代金引換、クレジットカード、後払い、銀行振込、Amazon Pay

## 各店舗のご案内

### ララガーデン長町店

ADDRESS 982-0011  
宮城県仙台市太白区長町  
7-20-5 ララガーデン長町1F  
TEL 022-738-7640  
OPEN 10:00~21:00  
CLOSE ララガーデン長町に準ずる

### 岩沼店 (イートイン・テイクアウトあり)

ADDRESS 989-2433  
宮城県岩沼市桜1丁目6-45  
リッチモンドスクエア岩沼内  
TEL 0223-36-9115  
OPEN 11:00~18:00 (L.O 17:30)  
CLOSE なし (不定休)

### 仙台国際空港店

ADDRESS 981-1201  
宮城県名取市下増田字南原  
仙台空港旅客  
ターミナルビル2F  
TEL 022-381-7858  
OPEN 9:00~19:00  
CLOSE 仙台国際空港に準ずる

※各店舗の営業時間、定休日は  
予告なく変更になる場合がございます。



選べる定期便  
Subscription

Point  送料無料 & 割引価格でお届け  
 約100種類から毎回好きな商品が選べる

申込はオンラインショップから

### 自由が丘店

ADDRESS 152-0035  
東京都目黒区自由が丘  
2丁目8-17  
TEL 03-6421-2560  
OPEN 11:00~19:00  
CLOSE なし (不定休)

### 仙台パルコ店 (イートイン・テイクアウトあり)

ADDRESS 980-8484  
宮城県仙台市青葉区  
中央1丁目2-3  
仙台パルコ本館1F  
TEL 022-796-3880  
OPEN 10:00~20:30 (L.O 20:00)  
CLOSE 仙台パルコに準ずる

## NISHIKIYA KITCHEN 通販専用

お電話またはFAXでのご注文も承っております。下記の受付時間内にお電話ください。

TEL 0120-19-2498 (土、日、祝日を除く10時~17時)

FAX 0223-25-1261 (通販専用)