

世界の料理を「カンタン」に。

NISHIKIYA KITCHEN

2026

SPRING / SUMMER

CATALOG

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、
料理に合わせて使いわけています。

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もものづくり

妥協しないものづくり

料理の基本となる水、塩、油は厳選したもののみを使用。中でも塩は、レシピに合わせて3種類を使い分けています。インドカレーによく使われる「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。日本にない材料は作ってでも手に入れます。

世界のおいしいを発信

おいしいものを届けるために、世界中に足を運びます。現地のレストランや料理教室で学び、0.1g単位で分量にこだわってレシピを開発しています。また、お肉を柔らかくするために、スパイスでマリネして焼き上げるなど、手間を惜しまず味を追求しています。

食品添加物に頼らない味づくり

調味料(アミノ酸等)*、着色料、香料不使用で、素材本来のおいしさを生かしながら食品添加物に頼らない味づくりを目指しています。

*食品に分類される酵母エキスなどのうま味素材の使用はございます



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。ソースと下茹でし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するため、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。毎日でも食べたくなる、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。



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。



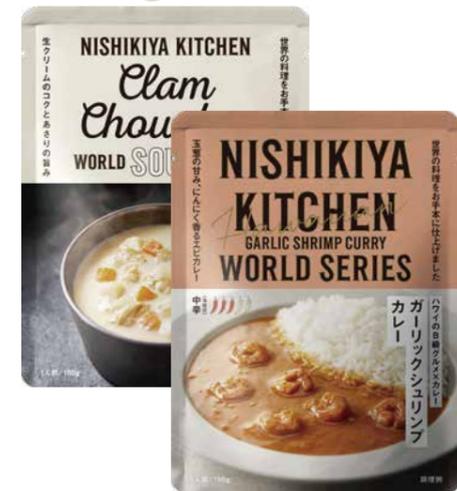
KIDS SERIES

[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.

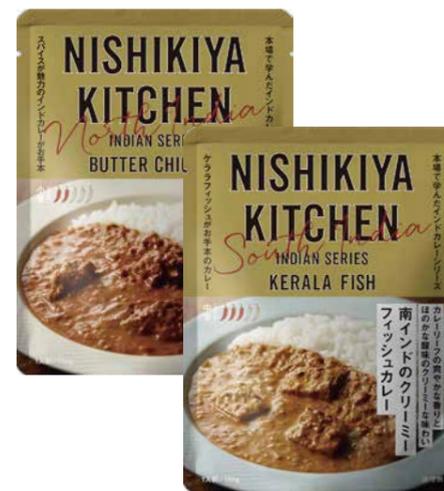


WORLD SERIES

[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。



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、ごはんとの相性も抜群。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す。)

CURRY

[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

CREATIVE SERIES

— クリエイティブシリーズ —



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



トマトビーフカレー

辛口 180g 税込 **520円**

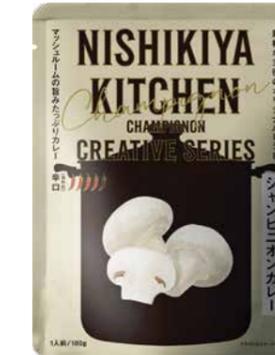
トマトの程よい酸味と牛肉の旨みを
生かしたスパイシーなビーフカレー



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



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



トマトビーフカレー



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



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

カレー— クリエイティブ

BASIC SERIES

「ベーシックシリーズ」



ビーフカレー

RENEW | 5/14 発売

中辛 | 180g 税込 **590円**

牛肉の旨み引き立つ本格欧風仕立てのカレー



ポークカレー

RENEW | 5/14 発売

中辛 | 180g 税込 **520円**

フルーツが溶け込むまるやかな味わいのカレー

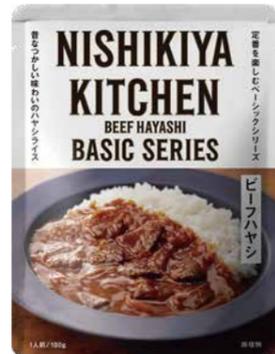


チキンカレー

RENEW | 5/14 発売

中辛 | 180g 税込 **520円**

奥深いスパイスと炒めたまねぎの甘みが特長のカレー



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しのハヤシソース



ビーフカレー

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



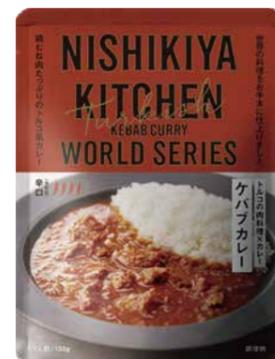
ガーリックシュリンプカレー



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

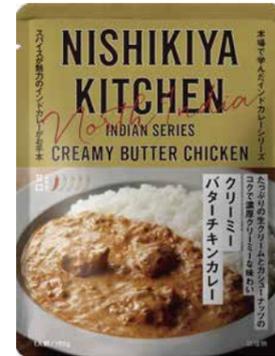
INDIAN SERIES

— インドカレーシリーズ —



バターチキンカレー

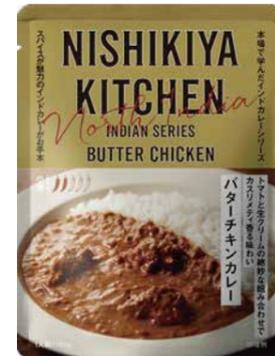
インドカレー
特設サイトは
こちらから▼



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コク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る味わい



スパイシー
バターチキンカレー

辛口 180g 税込 **490円**

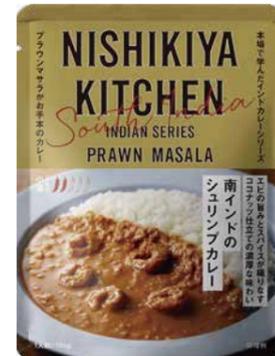
トマトをきかせたスパイシーさ際立つ後引く辛さが特長の味わい



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**

カレーリーの爽やかな香りとおほの酸味のクリーミーな味わい



南インドの
シュリンプカレー

小辛 180g 税込 **490円**

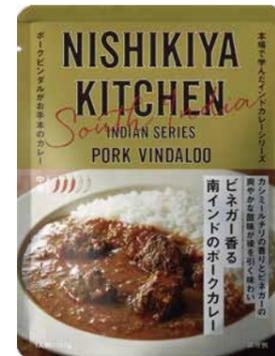
エビの旨みとスパイスが織りなすココナッツ仕立ての濃厚な味わい



スパイシートマト
ビーフカレー

辛口 180g 税込 **590円**

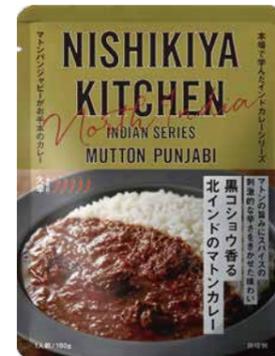
じっくり煮込んだ牛肉とトマトの旨み際立つ濃厚な味わい



ピネガー香る
南インドのポークカレー

中辛 180g 税込 **490円**

カシ米尔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**

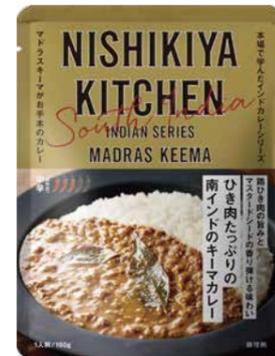
マトンの旨みにスパイスの刺激的な辛さをきかせた味わい



贅沢に香り立つ
南インドのチキンカレー

中辛 180g 税込 **490円**

スパイスの香りと鶏肉の旨みが織りなす絶妙な味わい



ひき肉たっぷりの
南インドのキーマカレー

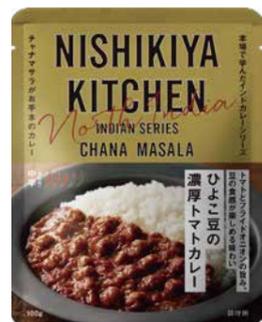
中辛 180g 税込 **490円**

鶏ひき肉の旨みとマスタードシードの香り弾ける味わい

● ノンベジ [肉・魚] ● ベジ [野菜]

【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。

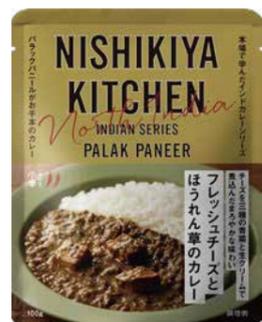
■ノンベジ[肉・魚] ■ベジ[野菜]



ひよこ豆の濃厚トマトカレー

中辛 100g 税込 390円

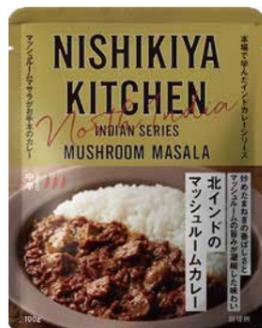
トマトとフライドオニオンの旨み、豆の食感が楽しめる味わい



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

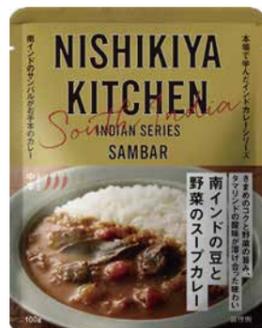
チーズを3種の青菜と生クリームで煮込んだまるやかな味わい



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し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

きまめのコクと野菜の旨み、タマリンドの酸味が溶け合った味わい



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で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の農家さんをお願いして契約栽培をしています。

2024年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と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。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。

※料金は全て税込です。※辛さ表記は当社比です。

ビリヤニ

ライスが入った温めるだけで食べられるビリヤニ

ビリヤニとは、スパイスの香り豊かなインドの炊き込みごはんのこと。手軽に楽しんでいただきたいという思いから、本場インドにならないバスマティライスを使って風味豊かな本格ビリヤニに仕上げました。

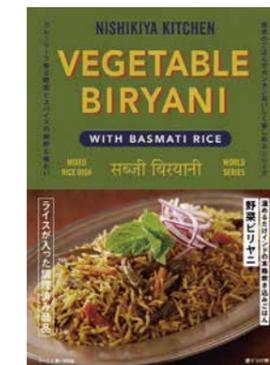
1~2人前 300g



※調理例

※写真は食卓イメージです

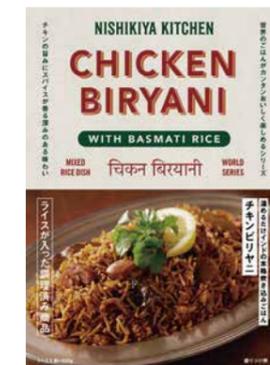
【アレルギー情報・栄養成分表示はオンラインショップの商品ページからご確認ください】 ※掲載商品の仕様・発売時期等は予告なく変更になる場合がございます。



野菜ビリヤニ

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



チキンビリヤニ

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

本格炊き込みごはん | ビリヤニ

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。



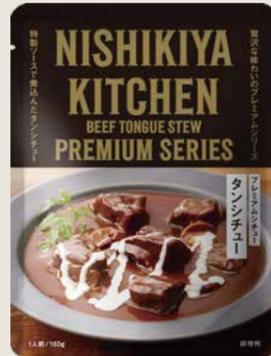
牛ホホ肉のグリルカレー



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

ニシキヤキッチン 和風シリーズ



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ゴ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**

ゴロツ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



牛しぐれ煮カレー



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



牛しぐれ煮カレー

NEW 3/5 発売

中辛 180g 税込 **550円**

牛肉の旨みと生姜の香りが引き立つ甘辛い味わいのカレー

8大アレルゲン^{※1}不使用シリーズ
減塩シリーズ(塩分25%カット^{※2})



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たチキンカレー



塩分25%カット
鶏と野菜のからだに美味しいキーマカレー

【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
鶏とたけのこのからだに美味しい和風カレー

【小辛】180g 税込 **520円**

魚粉のダシをき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

※料金は全て税込です。※辛さ表記は当社比です。

SOUP CURRY

[スープカレー]

圧倒的な具材感到驚く
本格スープカレー

北海道のスープカレーをお手本にして、オリジナルのスパイス配合とスープの旨みにこだわりました。



角煮とたまごのスパイシースープカレー

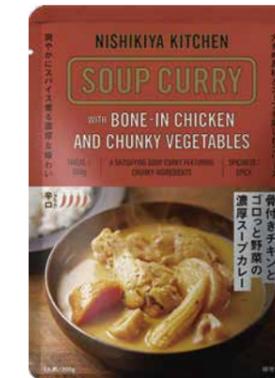
【アレルゲン情報・栄養成分表示はオンラインショップの商品ページからご確認ください】※掲載商品の仕様・発売時期等は予告なく変更になる場合がございます。



角煮とたまごのスパイシースープカレー

【辛口】330g 税込 **790円**

14種類のスパイス香る後引く味わい



骨付きチキンとゴロっと野菜の濃厚スープカレー

【辛口】350g 税込 **790円**

爽やかにスパイス香る濃厚な味わい

夏季限定

Cold



冷製えんどう豆ポタージュ
160g 税込 **390円**
北海道産えんどう豆の豊かな風味を生かした味わい



ヴィシソワーズ
160g 税込 **390円**
じゃがいもの風味を生かしたなめらかな口当たり



冷製かぼちゃのポタージュ
160g 税込 **390円**
北海道産かぼちゃの甘みを生かしたシンプルな味わい



ヴィシソワーズ

夏の食卓に冷やしておいしい

4月~8月頃までの夏季限定販売

いつもの食卓がぐっと華やぐ
冷製パスタソースと冷製ポタージュ。
暑い夏に、ごはんがさらさら食べられる
冷やしかけごはん。
今しか味わえない夏の人気商品です。



冷製八丈フルーツレモンのパスタソース



冷製高知県産フルーツマトのパスタソース
160g 税込 **520円**
トマトの程よい酸味のスープにハーブをきかせた爽やかな冷製パスタソース



冷製八丈フルーツレモンのパスタソース
160g 税込 **490円**
レモンのさっぱりとしたスープに、ピリッと赤唐辛子がきいた冷製パスタソース



トマトと和だしの冷やしカレー



トマトと和だしの冷やしカレー
NEW | 5/28 発売
160g 税込 **420円**
トマトと和だしを使った、爽やかにスパイス香るさっぱりとした味わいの冷やしカレー



国産鯛の冷や汁
NEW | 5/28 発売
170g 税込 **420円**
鯛の上品な味わいを生かした冷や汁です。きゅうりと豆腐をのせてお召し上がりください

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

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

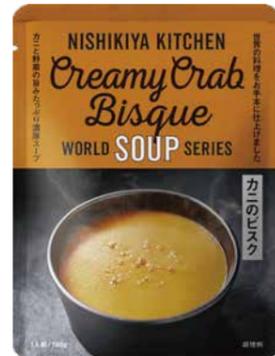
「ワールドシリーズ」



クラムチャウダー

180g 税込 **450円**

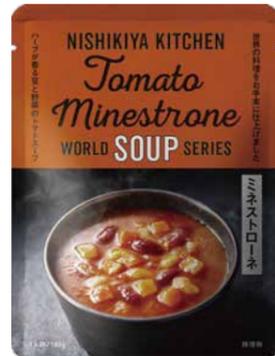
生クリームのコクと魚介の旨みが凝縮したスープ



カニのビスク

180g 税込 **490円**

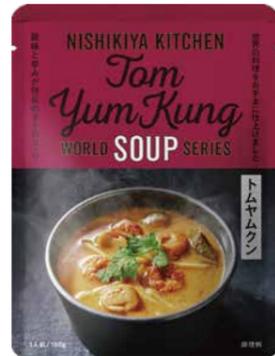
野菜の旨みが溶け込んだ紅ずわいがにの濃厚スープ



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



カニのビスク

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



豚バラ大根の生姜スープ

8大アレルゲン 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

養生スープ シリーズ

からだを巡る、
世界を巡る。

世界には、古くから人々の暮らしとともに育まれてきた
からだを整える料理があります。

漢方医監修のもと、養生に良いとされる
素材やスパイスを使って、

健康を気遣う方や忙しい毎を送る方を
サポートするスープです。



袋のままチンして、
すぐおいしい。

レンジ対応包材



麻辣湯 マーラータン

NEW | 6/4 発売

180g 税込 **590円**

唐辛子や花椒、山椒など数種類のス
パイスを組み合わせたピリ辛スープ



肉骨茶 バクテー

NEW | 6/4 発売

180g 税込 **590円**

豚バラ軟骨をじっくり煮込み豚の旨
みが溶け込んだ醤油ベースのスープ

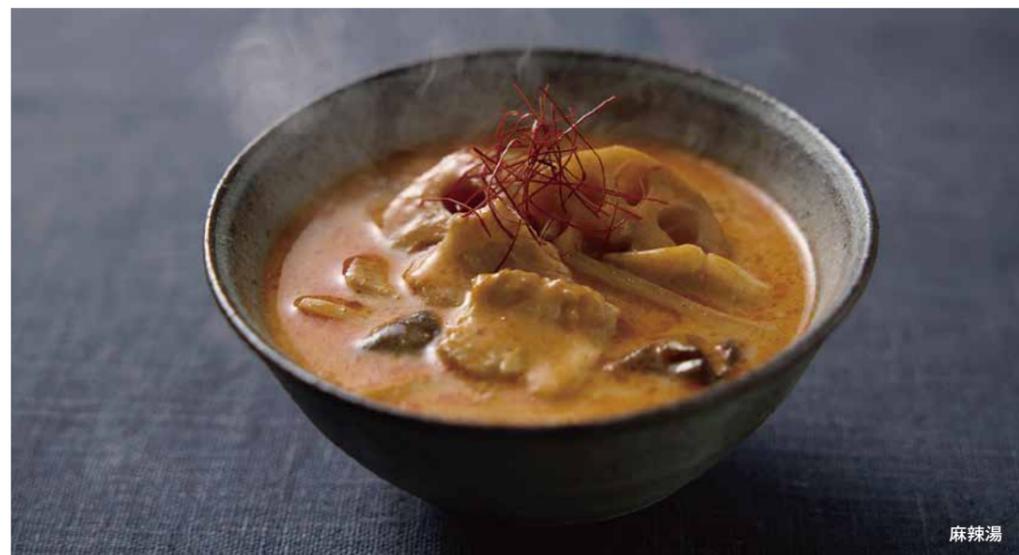


参鶏湯 サムゲタン

NEW | 6/4 発売

180g 税込 **590円**

鶏の旨みととろっとしたもち麦が疲
れた体に染み渡るやさしい味の
スープ



麻辣湯



伊達娘さつまいも蔵出し金時

東北の素材

| カレー・スープ |

地元のこだわり素材を
おいしい料理に

東北の生産者さんが大切に育てた
こだわりの農産物のおいしさを生かした商品です。



蔵王クリームチーズのチキンカレー



スイートポテトのポタージュ



蔵王クリームチーズの
チキンカレー

中辛 180g 税込 **550円**

宮城県刈田郡蔵王町で作られた蔵
王クリームチーズのまろやかな味わ
いを生かした濃厚なチキンカレー



スイートポテトの
ポタージュ

160g 税込 **450円**

宮城県の沿岸部、東松島市で栽培
されている、繊維が少なく、食感が
なめらかなさつまいものやさしい味
わいを生かしたポタージュ

東北の素材

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)

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



※調理例 こうじみそ豆乳鍋の素



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



トマトこうじ鍋の素

200g 税込 **450円**

ニシキヤ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

200g 税込 **450円**

こうじみそと豆乳をあわせたコクのある鍋の素です

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

5月発売予定

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

5月発売予定

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

5月発売予定

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

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、牛すじと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 **490円**

焦がし砂糖の香ばしさで豚肉の旨みを引き立てた甘辛かけごはん



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

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。



こどもポークカレー

2歳ごろ～ 色々な食感を楽しめる食材を!



8大アレルゲン不使用※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



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

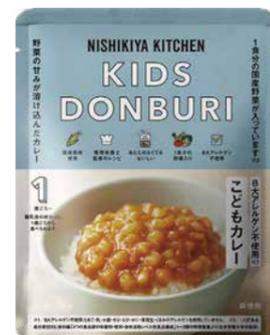


こどもポークカレー

120g 税込 **390円**

コロっと野菜と豚肉のカレー

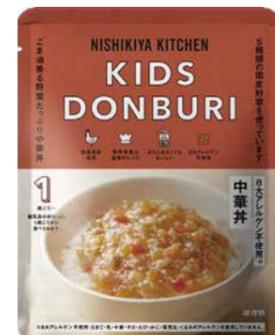
1歳ごろ～ 離乳食の終わった1歳ごろから!



8大アレルゲン不使用※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大アレルゲン不使用※1
中華丼

100g 税込 **390円**

ごま油香る野菜たっぷり中華丼

※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。)

【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。

※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 —



マサラチャイの素

GOODS

— カレー専用グッズ —



カレースプーン

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



カレーにかける
スパイスミックス

RENEW | 4/2 発売

18g 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

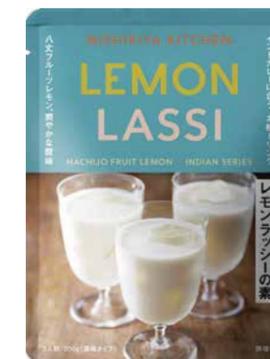


マサラチャイの素

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

9月発売予定

200g 税込 **420円**

東京都八丈島産「八丈フルーツレモン」のおいしさが楽しめる



カレーの後に飲む
コーヒー (ドリッパバッグ)

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。

各店舗のご案内



仙台パルコ店

[宮城県]

ララガーデン長町店
 仙台パルコ店 (物販・カフェレストラン)
 仙台国際空港店

[東京都]

イオンモール名取店
 イオンモール上杉店
 NISHIKIYA KITCHEN & CAFE
 2026.夏 OPEN (予定)

自由が丘店



▲各店舗の最新情報は
こちらから

公式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

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)



詳細・お申し込みは公式オンラインショップから



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



相手の住所を
 知らなくても
 手軽に贈れる

eギフト