

# 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 11:00～19:00 (L.O 18:30)  
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

### 東京ミッドタウン店

(テイクアウトあり)

ADDRESS 107-0052  
東京都港区赤坂9丁目7-4  
東京ミッドタウンガレリア  
B1F  
TEL 03-6447-4555  
OPEN 11:00～21:00 (L.O 20:00)  
CLOSE 東京ミッドタウンに準ずる



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)

※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。

世界の料理を「カンタン」に。

# NISHIKIYA KITCHEN

2023

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、選り抜いたものだけを、  
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。

しかも、わたしたちのレトルト食品は  
おいしさを追求した結果、化学調味料や着色料、  
香料は一切使用していません。

これだけこだわり抜いたものを  
「手抜き」のひとつで  
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

## 厳選素材

ニシキヤキッチンでは、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。

## 化学調味料 着色料・香料 不使用

水や塩、調味料、素材選びにこだわり、おいしさを追求した結果、  
化学調味料や着色料、香料は一切使用していません。

## 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100種類の多彩なメニューを揃えています。



## 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100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、7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！



## 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。ご自宅でも手軽に楽しみたいたくさん、本格的な味わいを再現したもの、日本のごはんに合うように、カレーにアレンジしたもの色々な形で、世界の料理をご用意しました。

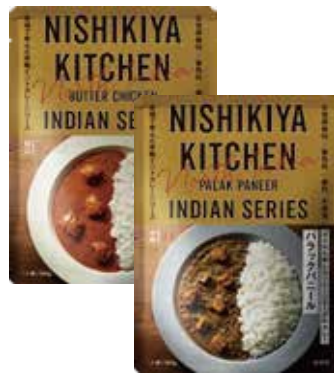


## BASIC SERIES

【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。



## 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！という驚きを感じお楽しみください。



## 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。



## KIDS SERIES

【キッズシリーズ】

### おこさまが食べるものこそ、 「おいしい」 「安心」という基準で

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、もちろん、化学調味料・着色料・香料は使っていません。おこさまが食べやすい具材の大きさですので、お肉も野菜もしっかり摂れます。



## 7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。

※7大アレルギー／卵・乳・小麦・そば・えび・かに・落花生（本品製造ラインでは、卵・乳・小麦・そば・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。  
約50種類のラインナップの中から、  
お気に入りのカレーを見つけてください！



## クリエイティブシリーズ



レモンクリーム  
チキンカレー  
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  
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  
さっぱりとしたお酢の風味がクセ  
になるポークカレー



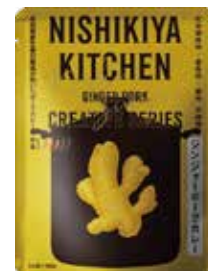
シャンピニオンカレー  
きのこの旨みと香りが溶け込んだ  
クリーミー仕立てのカレー



ゴルゴンゾーラ  
ビーフカレー  
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  
ゆずの香り際立つ上品な味わい  
のキーマカレー



ジンジャーポーク  
カレー  
生姜の風味がきいたポークカ  
レー



ガーリックペッパー  
ビーフカレー  
ガーリックの香りと旨みを生かして  
ペッパーをきかせたビーフカレー



マスタードチキンカレー  
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  
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  
ライムがきいた爽やかな辛口  
キーマカレー

## BASIC SERIES

— ベーシックシリーズ —



ビーフカレー

[中辛] 180g 税込 **580円**

フンドボーの旨め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 **480円**

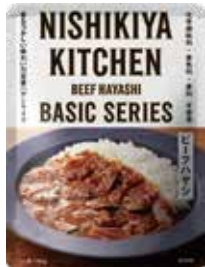
りんごや炒めたまねぎの旨みと和の旨みがきいたカレー



チキンカレー

[中辛] 180g 税込 **480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 **520円**

味のバランスが絶妙な昔なつかしのハヤシソース

ゴロツと野菜と豚バラカレー **大盛****RENEW | 4/1 発売予定**[中辛] 270g 税込 **520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****RENEW | 4/1 発売予定**[辛口] 270g 税込 **550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

## WORLD SERIES

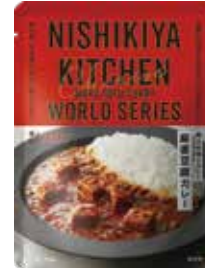
— ワールドシリーズ —



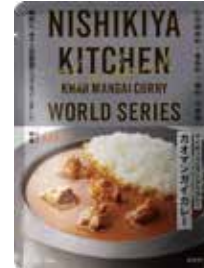
ガーリックシュリンプカレー

[中辛] 180g 税込 **420円**

ガーリックシュリンプがお手本のえびの旨みが溶け込んだカレー

麻婆豆腐カレー  
(旧商品名: 麻辣キーマカレー)**RENEW | 5/11 発売**[辛口] 180g 税込 **480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



カオマンガイカレー

**5月終売**[中辛] 180g 税込 **420円**

カオマンガイがお手本のコクと辛さが特長の鶏肉たっぷりカレー



ラタトゥイユカレー

[小辛] 180g 税込 **420円**

ラタトゥイユがお手本のハーブをきかせたトマトカレー



ジャークチキンカレー

**RENEW | 5/11 発売**[辛口] 180g 税込 **580円**

ジャークチキンがお手本のスパイス香る辛口カレー



チリコンカンカレー

[辛口] 180g 税込 **420円**

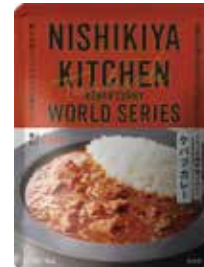
チリコンカンがお手本のひき肉とトマト、2種類の豆を合わせたカレー



グリーンカレー

[大辛] 180g 税込 **420円**

甘みの後に青唐辛子の辛さが際立つタイカレーの代表的存在



ケバブカレー

**RENEW | 5/11 発売**[辛口] 180g 税込 **480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



ラクサカレー

**5月終売**[中辛] 180g 税込 **420円**

ラクサがお手本のえびの旨みたっぷりのまろやかカレー

## INDIAN SERIES

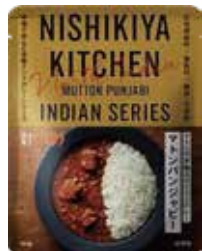
— インドカレーシリーズ —

● ソンベジ[肉・魚]  
● ベジ[野菜]

ココナッツチキン

[辛口] 100g 税込 **420円**

スパイシーな中にも、ココナッツミルクのマイルドさを感じるチキンカレー



マトンパンジャビー

[大辛] 100g 税込 **420円**

マトンの旨み、トマトの酸味とブラックペッパーがきいたキレのあるカレー



パラックパニール

[小辛] 180g 税込 **580円**

ほうれん草と生クリームの旨みが、カッテージチーズにからむ濃厚な野菜カレー



ケララフィッシュ

[中辛] 180g 税込 **620円**

魚の旨みとココナッツミルクのkokoroがごはんと相性抜群のフィッシュカレー



チャナマサラ

[中辛] 180g 税込 **580円**

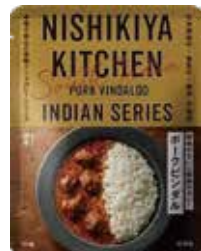
トマトの甘みとkokoro、ほくほく食感のひよこ豆が食べ応え満点の豆カレー



ビーフマサラ

[辛口] 180g 税込 **620円**

インドでは珍しい牛肉のカレー。トマトの程よい酸味がきいたスパイシービーフカレー



ポークビンダル

[中辛] 100g 税込 **380円**

柔らかい豚肉に酸味と辛さのバランスがちょうどいいポークカレー



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カレーの研究を続けています。

インドで出会った本場の味を再現するために、調理法も現地そのまま。例えば、小麦粉を使わず素材そのものでとろみをつけています。材料が日本で手に入らないときには、その材料から作っています。

南インドのカレーに欠かせないスパイス「カレーリーフ」。

フレッシュな生のカレーリーフを日本で手に入れるのは一苦労でした。そこで地元の農家さんをお願いして契約栽培をしています。

インドカレーに欠かせないもう一つの素材「パニール」。自然豊かな地元「蔵王」のチーズ工場で作られています。フレッシュな生乳から作るチーズは、カレーとの相性もぴったり。このように本場の食文化を学び、多くの協力者にも恵まれて生まれたのがニシキヤキッチンの「インドシリーズ」です。

# 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 **350円**

大きめの豚肉とじゃがいもがコロコロ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 **350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 **450円**

コロコロ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 **480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 **420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 **450円**

ぶどう山椒が爽やかに香るキーマカレー

## 減塩シリーズ(塩分25%カット) 7大アレルゲン不使用シリーズ

※1

※2



7大アレルゲン不使用  
野菜ゴロゴロカレー

【甘口】180g 税込 **380円**

大きめカットのじゃがいもにとんじんを加えた野菜カレー



7大アレルゲン不使用  
鶏とごぼうのカレー

【中辛】180g 税込 **450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 **450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 **480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 / 7大アレルゲン: 卵・乳・小麦・そば・えび・かに・落花生 (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。

# 夏季限定

Cold

## 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

さっぱりと爽やかな  
冷製パスタソースと  
いつもの食卓がぐっと華やぐ  
冷製ポタージュ。  
今しか味わえない夏の人気商品です。



冷製高知県産  
フルーツトマトのパスタソース  
**NEW | 4/27 発売**  
160g 税込 **500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  
**NEW | 4/27 発売**  
160g 税込 **450円**  
レモンのさっぱりとしたスープ  
に、ピリっと赤唐辛子がきいた冷  
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

※料金は全て税込です。



冷製えんどう豆のポタージュ



冷製えんどう豆の  
ポタージュ  
**NEW | 4/27 発売**  
160g 税込 **380円**  
北海道産えんどう豆の豊かな風  
味を生かした味わい



冷製トマトの  
ポタージュ  
**NEW | 4/27 発売**  
160g 税込 **350円**  
国産トマトピューレに生クリーム  
を合わせたクリーミーな味わい



冷製かぼちゃの  
ポタージュ  
**NEW | 4/27 発売**  
160g 税込 **350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

# 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 **320** 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 **320** 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 **350** 円

ごぼうの風味をそのまま味わうポ  
タージュ



安納芋ポタージュ

160g 税込 **380** 円

安納芋の甘みと風味を生かした  
ポタージュ

スープ ベーシック



かぼちゃチャウダー

180g 税込 **350** 円

かぼちゃの甘さが味わえるほっく  
り食感の具だくさんスープ



コーンチャウダー

180g 税込 **350** 円

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"



トマトチャウダー

180g 税込 **350** 円

トマトの味わいが広がる国産野菜  
たっぷりのスープ

# WORLD SERIES

「ワールドシリーズ」



クラムチャウダー

180g 税込 **420円**

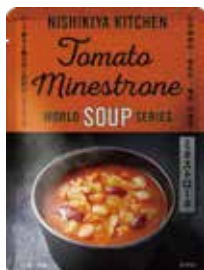
生クリームのコクとあさりの旨みが凝縮したスープ



カニのビスク

180g 税込 **420円**

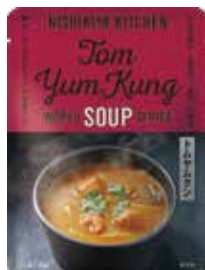
野菜の旨みが溶け込んだ紅ずわいがにの濃厚スープ



ミネストローネ

180g 税込 **420円**

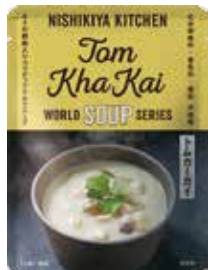
チーズのコクと野菜の旨みが溶け込んだスープ



トムヤムクン

180g 税込 **420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 **420円**

鶏肉の旨みとココナツミルクのまろやかスープ



ビーフシチュー

180g 税込 **550円**

赤ワイン香るフレンチビーフシチュー



ビーフシチュー

## 和風シリーズ

## ニシキヤキッチン



豚バラ大根の  
生姜スープ

**RENEW** 3/23 発売

170g 税込 **420円**

だしを見直し、より生姜が引き立つ味わいになりました。



柚子香る野菜スープ

**RENEW** 3/23 発売

170g 税込 **380円**

だしを見直し、柚子の上品な香りが引き立つ味わいになりました。



牛ごぼうと舞茸スープ

**RENEW** 3/23 発売

170g 税込 **420円**

だしを見直し、よりごぼうの風味が感じられる味わいになりました。



豚バラ大根の生姜スープ

## 7大アレルゲン 不使用シリーズ

※1



豆乳コーンスープ

160g 税込 **320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

# かけごはん

和風シリーズ・ワールドシリーズ

## 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



鶏飯



胡麻味噌担々



ぼっかけ

130g 税込 **480円**

唐辛子がきいた、牛すじこんやくの甘辛かけごはん



鶏飯

**NEW** 3/2 発売

170g 税込 **480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 **420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 **420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 **420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

**NEW** 3/2 発売

170g 税込 **480円**

中華料理の担々麵がお手本のピリ辛かけごはん

# PASTA SAUCE

[パスタソース]



カッテージ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 **420**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 **420**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 **420**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 **380**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 **380**円

ほんのりレモンが香る、3種チー  
ズの豊かな味わい



カッテージチーズ入り  
トマトバジルソース

130g 税込 **380**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 **950**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 **920**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 **850**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  
ボモドーロ

130g 税込 **850**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 **850**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

## 炊き込み ご飯の素

ワールドシリーズ・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  
をかけずに、お米と一緒に  
炊き込むだけで本格的な  
味わいを楽しめます。

お米2合用



バエリアのもと

200g 税込 **850**円

魚介の旨みとサフランの豊かな  
風味が味わえる炊き込みご飯



ビリヤニのもと

220g 税込 **850**円

鶏肉の旨みと、スパイスの香り高  
い炊き込みご飯



牛しぐれ煮ご飯のもと

200g 税込 **720**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 **720**円

豚肉と3種の根菜が入った具だく  
さんな炊き込みご飯

## 鍋の素

ワールドシリーズ

世界の料理を  
日本の文化  
「鍋」で楽しもう!

世界の料理を鍋にアレ  
ンジ。旨みがたっぷり溶け込  
んだ、香り高い鍋の素。

直営店舗では  
冬季限定販売  
(9月頃～予定)



火鍋の素

辛口 200g 税込 **420**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 **420**円

イタリア料理のカニトマトク  
リームソースをイメージ



トムカーガイ鍋の素

小辛 200g 税込 **420**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

※鍋の素の具材は  
別途ご用意下さい。  
※【内容量】2～3人前 (200g)

3倍濃縮タイプ

## KIDS

【キッズシリーズ】

お肉も野菜も  
しっかり食べよう!

具材にも、ソースにも

野菜がたっぷりのキッズシリーズ。

具材の大きさ、量、味付け...

社内のお母さんたちの声を

参考にして出来上がった商品です。

カレーから丼まで、

おこさまのお気に入り

を見つけてください。

1～3歳向け



7大アレルゲン不使用※1

こどもカレー

甘口 100g 税込 **280**円

野菜の甘みたっぷりのお子さまが  
喜ぶカレー

3～5歳向け



7大アレルゲン不使用※1

こどもお野菜キーマカレー

甘口 100g 税込 **350**円

スパイス香る、鶏ひき肉と国産野  
菜のカレー

3～5歳向け



こども中華丼

100g 税込 **350**円

ごま油香る、鶏ひき肉と国産野菜  
の中華丼

3～5歳向け



こども  
8種の野菜あんかけ丼

100g 税込 **380**円

彩り鮮やか、鶏ひき肉と国産野菜  
のあんかけ丼

3～5歳向け



こどもハンバーグ丼

100g 税込 **420**円

お肉も野菜も食べられるハンバ  
ーグ丼

5歳～向け



こどもバターチキン

甘口 150g 税込 **380**円

スパイス香る本格仕立てのちょ  
っと大人なこどもカレー

5歳～向け



こども欧風ビーフカレー

甘口 150g 税込 **480**円

牛肉の旨みを生かした本格仕  
立てのちょっと大人なこどもカレー

※1/7大アレルゲン:卵・乳・小麦・そば・えび・かに・落花生(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。※辛さ表記は当社比です。

# おかゆ

和風シリーズ



## 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 **220** 円

あいも農法で育てた宮城県産  
ひとめぼれを使った白粥



かつおだし粥

RENEW | 3/23 発売

180g 税込 **350** 円

だしの取り方を見直し、一番出汁  
の上品な香りと旨みを感じられる  
ようになりました。



国産小豆玄米粥

180g 税込 **220** 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 **420** 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。

2倍濃縮タイプ



マサラチャイの素

200g 税込 **320** 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 **380** 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。



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。

【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。