

# 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

### 本店

ADDRESS 989-2421  
宮城県岩沼市下野郷字  
新開迎265-1  
TEL 0120-19-2498  
OPEN 10:00～17:00  
CLOSE 日曜・祝日(土曜日不定休)

### 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)

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)

### 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)

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 10:00～21:00 (L.O 20:30)  
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 0223-29-3850 (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。

# NISHIKIYA KITCHEN

2022

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らと思っています。

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

# ニシキヤ キッチン のキホン

## 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！



### 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]

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。

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。ご自宅でも手軽にお楽しみいただきたく、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。



### 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、日本のご飯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。



### 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・えび・かに・落花生を含む製品を生産しています。)

# CURRY

[カレー]

カレー | ベーシック

本格からアレンジまで  
多彩なラインナップ  
約50種類

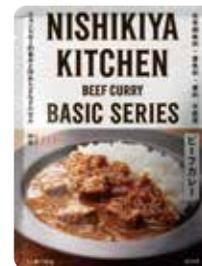
本格的なインドカレーから  
趣向をこらしたアレンジカレー、  
ほっと落ち着く和風カレーまで、  
多彩な味を楽しめる  
NISHIKIYA KITCHENの  
自慢のカレーです。  
約50種類のラインナップの中から、  
お気に入りのカレーを見つけてください!



ビーフカレー

## BASIC SERIES

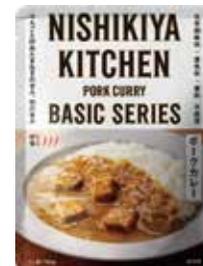
— ベーシックシリーズ —



ビーフカレー

中辛 180g 税込 500円

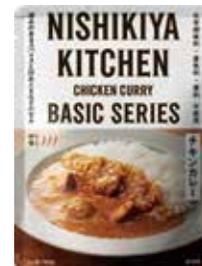
フォンドボーの旨みと炒めたまねぎの甘みが特長のカレー



ポークカレー

中辛 180g 税込 420円

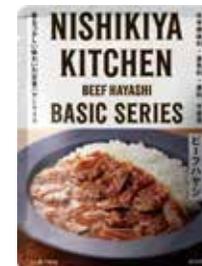
りんごや炒めたまねぎの甘みと和の旨みがきいたカレー



チキンカレー

中辛 180g 税込 420円

深みのある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 480円

味のバランスが絶妙な昔ながらのハヤシソース

カレー | ベーシック



ゴロツと野菜と豚バラカレー 大盛

中辛 270g 税込 420円

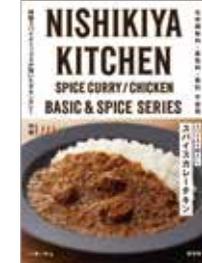
大きめカットの野菜と豚バラの具だくさんカレー



牛バラのスパイシー欧風カレー 大盛

辛口 270g 税込 450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



スパイスカレーチキン

中辛 181g 税込 450円

スパイスの爽やかな香りが特長のチキンカレー



スパイスカレーキーマ

中辛 181g 税込 420円

花椒のしびれるような辛さが特長のキーマカレー

ワールドシリーズ

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 **380円**

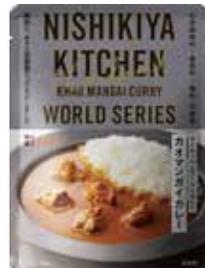
ガーリックシュリンプがお手本のえびの旨みが溶け込んだカレー



麻辣キーマカレー

【大辛】180g 税込 **380円**

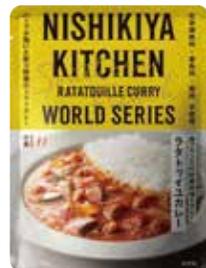
四川料理がお手本のしびれる辛さがクセになるカレー



カオマンガイカレー

【中辛】180g 税込 **380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のカレー



ラタトゥイユカレー

【小辛】180g 税込 **380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

【大辛】180g 税込 **380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 **380円**

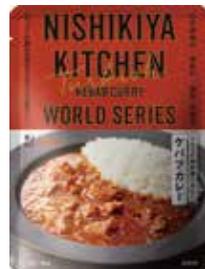
チリコンカンがお手本のひき肉とトマト、2種類の豆を合わせたカレー



グリーンカレー

【大辛】180g 税込 **380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

【辛口】180g 税込 **380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

【中辛】180g 税込 **380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

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 **400円**

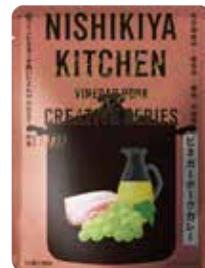
レモンの爽やかな酸味と生クリームのまろやかさが特長のチキンカレー



トマトビーフカレー

【辛口】180g 税込 **420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 **380円**

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

【辛口】180g 税込 **420円**

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

【中辛】180g 税込 **450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 **380円**

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

【中辛】180g 税込 **380円**

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

**NEW** 4/14 発売

【辛口】180g 税込 **480円**

ガーリックの香りと旨みを生かしてペッパーをきかせて仕上げた辛口ビーフカレー



マスタードチキンカレー

**NEW** 4/14 発売

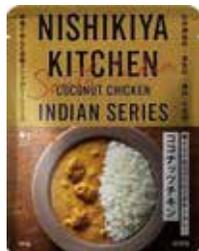
【中辛】180g 税込 **380円**

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

# INDIAN SERIES

— インドカレーシリーズ —

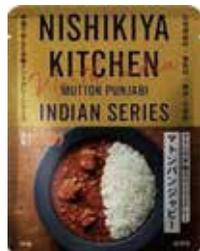
- ソンベジ [肉・魚]
- ベジ [野菜]



ココナッツチキン

辛口 | 100g 税込 **350円**

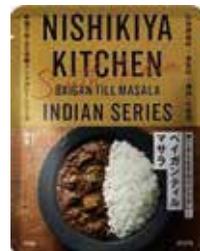
スパイシーな中にも、ココナッツミルクのマイルドさを感じるチキンカレー



マトンパンジャビー

大辛 | 100g 税込 **350円**

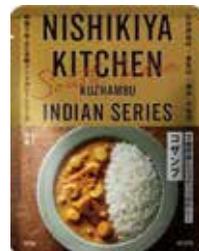
マトンの旨み、トマトの酸味とブラックペッパーがきいたキレのあるカレー



バイガンティルマサラ

中辛 | 100g 税込 **280円**

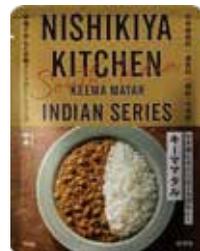
黒ごまのkokoroと香り、グリルなすの香ばしさがごはんによく合う野菜カレー



ゴザンブ

小辛 | 100g 税込 **280円**

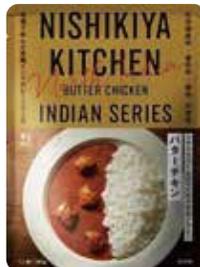
タマリンドの酸味とココナッツミルクのマイルドな味わいに3種類の野菜を合わせたカレー



キーママタル

中辛 | 100g 税込 **350円**

スパイスの香りと鶏肉の旨みが食欲そそる、ココナッツのまろやかカレー



バターチキン

甘口 | 180g 税込 **550円**

濃厚でありながらトマトの程よい酸味がきいたマイルドチキンカレー



パラックパニール

小辛 | 180g 税込 **550円**

ほうれん草と生クリームの旨みが、カット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 **550円**

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



チャナマサラ

中辛 | 180g 税込 **550円**

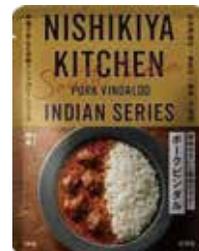
トマトの甘みとkokoro、ほくほく食感のひよこ豆が食べ応え満点の豆カレー



ビーフマサラ

辛口 | 180g 税込 **550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



ポークビンドル

中辛 | 100g 税込 **350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り、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 **320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 **320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 **420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 **450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 **380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 **380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



7大アレルゲン不使用  
野菜ゴロゴロカレー

甘口 180g 税込 **320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



7大アレルゲン不使用  
鶏とごぼうのカレー

中辛 180g 税込 **420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  
キーマカレー

小辛 180g 税込 **380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 **420円**

魚粉のダシをかき混ぜ塩分を抑えました。



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】※パッケージデザイン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。

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。



彩り野菜と  
ハーブのトマトソース

NEW | 4/28 発売

160g 税込 **320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



チキンとドライマトの  
塩レモンソース

NEW | 4/28 発売

160g 税込 **320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



チキンとドライマトの塩レモンソース



冷製かぼちゃのポタージュ



冷製えんどう豆の  
ポタージュ

NEW | 4/28 発売

160g 税込 **280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 | 4/28 発売

160g 税込 **280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 | 4/28 発売

160g 税込 **280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

冷製パスタ&スープ 夏季限定

冷製パスタ&スープ 夏季限定

# SOUP

[スープ]

スープ ベーシック



コーンポタージュ

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。

## BASIC SERIES

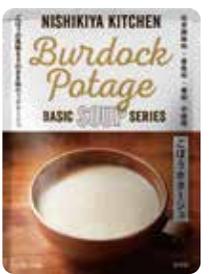
— ベーシックシリーズ —



コーンポタージュ  
160g 税込 **280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 **280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

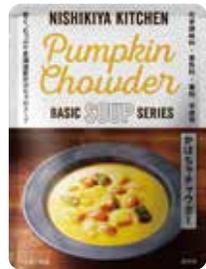


ごぼうポタージュ  
160g 税込 **300円**  
ごぼうの風味をそのまま味わうポ  
タージュ

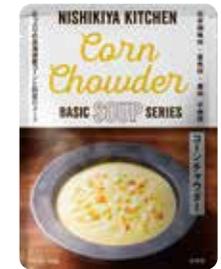


安納芋ポタージュ  
160g 税込 **350円**  
安納芋の甘みと風味を生かした  
ポタージュ

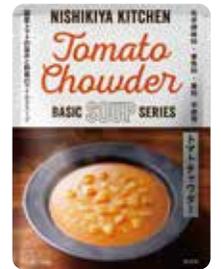
スープ ベーシック



かぼちゃチャウダー  
180g 税込 **320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 **320円**  
コーンの味わいが楽しめるポ  
リューム満点"食べるスープ"

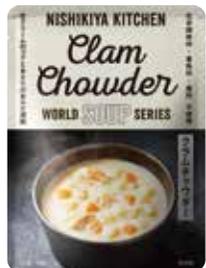


トマトチャウダー  
180g 税込 **320円**  
トマトの味わいが広がる国産野菜  
たっぷりのスープ

※料金は全て税込です。【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】※パッケージデザインは予告なく変更になる場合がございます。

# WORLD SERIES

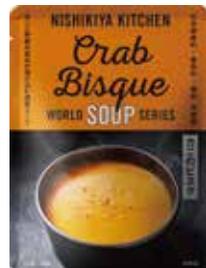
「ワールドシリーズ」



クラムチャウダー

180g 税込 **380円**

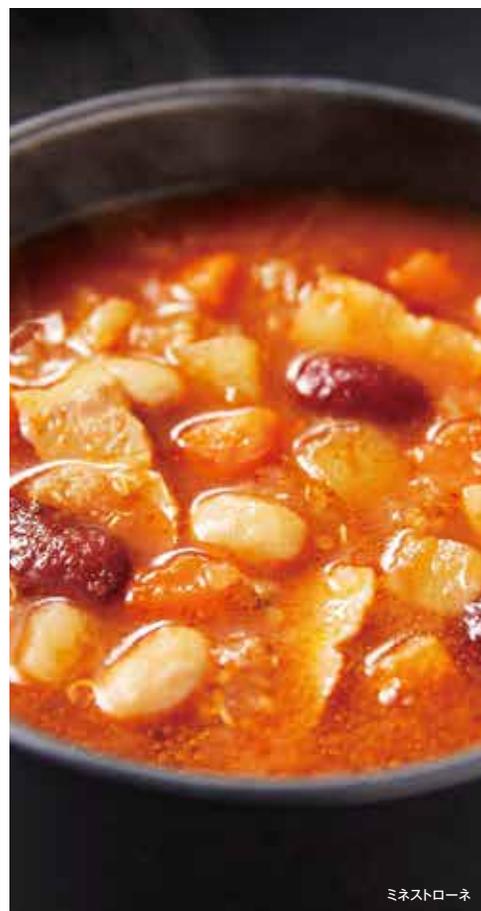
生クリームのコクとあさりの旨みが凝縮したスープ



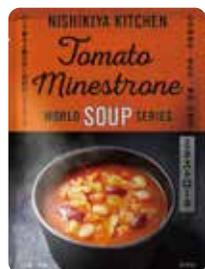
カニのビスク

180g 税込 **380円**

野菜の旨みが溶け込んだ紅ずいがにの濃厚スープ



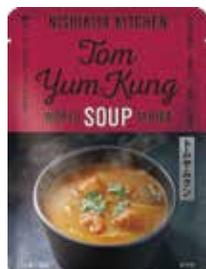
ミネストローネ



ミネストローネ

180g 税込 **380円**

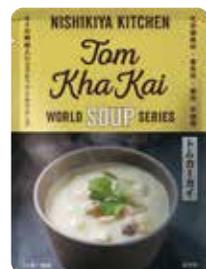
チーズのコクと野菜の旨みが溶け込んだスープ



トムヤムクン

180g 税込 **380円**

魚介の旨みが凝縮した、酸っぱく辛いタイの定番スープ



トムカーガイ

180g 税込 **380円**

鶏肉の旨みとココナッツミルクのまろやかスープ

## 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

180g 税込 **320円**

豚肉にごま油と生姜がきいたごはんによく合うおかずスープ



柚子香る野菜スープ

180g 税込 **320円**

国産野菜がたっぷり嬉しいごはんによく合うおかずスープ



牛ごぼうと舞茸スープ

180g 税込 **320円**

牛肉とごぼうの旨みが決め手ごはんによく合うおかずスープ



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



豆乳コーンスープ

160g 税込 **280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

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

【中辛】180g 税込 **780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 **820円**

特製デミグラスソースで煮込んだ濃厚タンシチュー



牛ホホ肉のグリルカレー

PASTA SAUCE

[パスタソース]



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 **350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 **350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 **350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 **320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 **320円**

ほんのりレモンが香る、3種チー  
ズの豊かな味わい



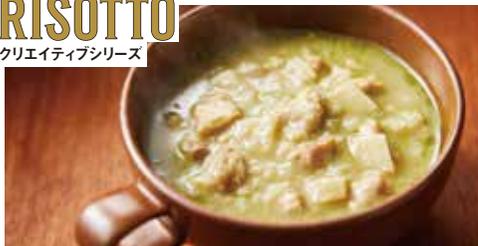
カッテージチーズ入り  
トマトバジルソース

130g 税込 **320円**

バジルが爽やかに香る、奥深い味  
わいのトマトソース

## RISOTTO

クリエイティブシリーズ



電子レンジ対応包材



レモンクリーム  
チキンカレーリゾット

【甘口】160g 税込 **380円**

不動の人気のカレーをリゾットでもお楽しみいただけます

電子レンジ対応包材

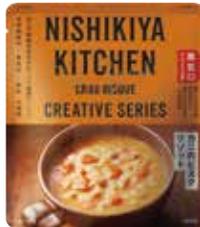


グリーンカレーリゾット

【辛口】160g 税込 **380円**

本格的な味わいのグリーンカレーをリゾットに仕上げました

電子レンジ対応包材



カニのビスクリゾット

160g 税込 **380円**

濃厚なカニのビスクリゾットに仕上げました

## 鍋の素

ワールドシリーズ



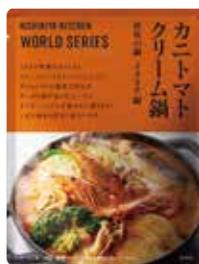
3倍濃縮タイプ



火鍋の素

【辛口】200g 税込 **380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 **380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 **380円**

タイ料理のまるやかなココナツミルクスープをイメージ

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。おうちで世界の味をお楽しみください。

※具材は別途ご用意下さい。 ※【内容量】2~3人前(200g)

## かけごはん

クリエイティブシリーズ



お茶碗1杯のごはんで大満足

お茶碗1杯分のごはんにちょうどいい、具たくさんかけごはん。ごはんが進む味わいです。  
※【ごはんの目安】お茶碗一杯分(約150g)



和風かけごはん  
つみれと三種根菜

7月終売

160g 税込 **350円**

生姜がきいた、具たくさん和風かけごはん



台湾風かけごはん  
豚バラと三種きのこ

7月終売

130g 税込 **350円**

八角香る、具たくさん台湾風かけごはん



韓国風ピリ辛  
かけごはん  
牛肉と五種野菜

7月終売

160g 税込 **350円**

ごま油香る、具たくさん韓国風ピリ辛かけごはん

## Pancake

クリエイティブシリーズ



おうちでカフェ気分♪

パンケーキミックス付き

あたためてかけるデザートソース。しっとりふんわり仕上がるパンケーキミックス付きです。

パンケーキミックス付き



マカダミア  
チョコレートソース

8月終売

200g 税込 **480円**

ビターチョコとマカダミアナッツを合わせたココのあるソース

パンケーキミックス付き



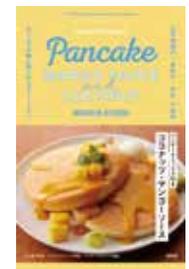
ローストアーモンド  
キャラメルソース

8月終売

200g 税込 **480円**

濃厚なキャラメルソースに香ばしいアーモンドを合わせたソース

パンケーキミックス付き



ココナツ・マンゴー  
ソース

8月終売

200g 税込 **480円**

甘酸っぱいマンゴーにココナツミルクを加えたまるやかソース

# KIDS

[キッズシリーズ]

カレー・かけごはん・キッズ

## 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。



こどもカレー



こども中華丼



こどもハンバーグ丼

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 **250円**

野菜の甘みたっぷりのおこさまが喜ぶカレー

3〜5歳向け



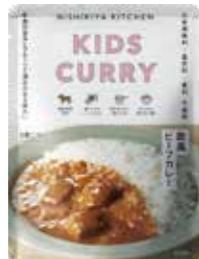
7大アレルゲン不使用\*1

こどもお野菜キーマカレー

【甘口】100g 税込 **320円**

スパイス香る、鶏ひき肉と国産野菜のカレー

5歳〜向け



こども欧風ビーフカレー

**NEW 3/31 発売**

【甘口】150g 税込 **450円**

牛肉の旨みを生かした本格仕立てのちよっと大人なこどもカレー

5歳〜向け



こどもバターチキン

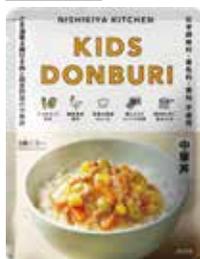
**NEW 3/31 発売**

【甘口】150g 税込 **350円**

スパイス香る本格仕立てのちよっと大人なこどもカレー

カレー・かけごはん・キッズ

3〜5歳向け

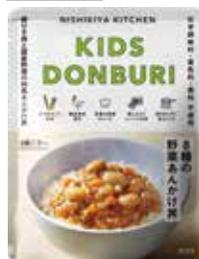


こども中華丼

100g 税込 **320円**

ごま油香る、鶏ひき肉と国産野菜の中華丼

3〜5歳向け

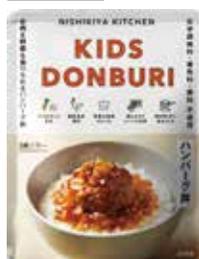


こども  
8種の野菜あんかけ丼

100g 税込 **350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 **380円**

お肉も野菜も食べられるハンバーグ丼

# おかゆ

和風シリーズ



ひとめぼれ白粥

180g 税込 **180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 **300円**

かつおと昆布の出汁で炊き上げた宮城県産ひとめぼれを使っただしがゆ



国産小豆玄米粥

180g 税込 **200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 **350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



玄米ともち麦トマト粥

180g 税込 **350円**

トマトの旨みと酸味を生かした玄米ともち麦を楽しむおかゆ

## 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。

## DRINK

—ドリンクの素—



2倍濃縮タイプ



マサラチャイの素

200g 税込 **280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 **350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

ドリンクの素・カレー専用グッズ

## 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

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(ドリッパッグ)

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。