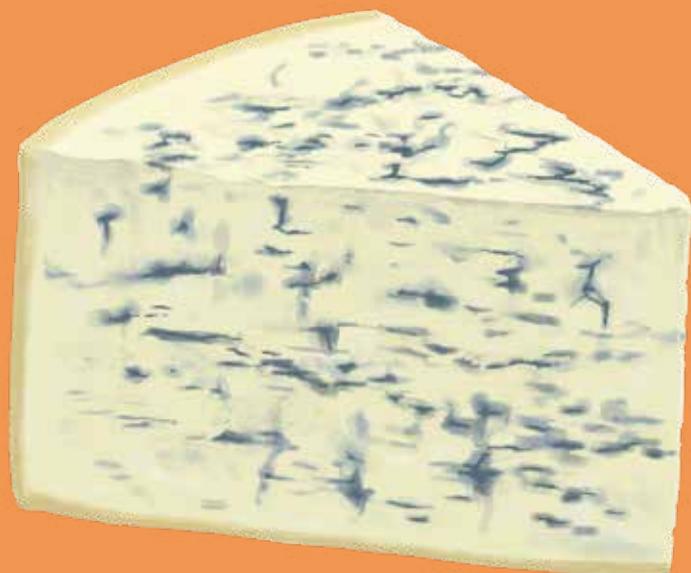


キッチン



*World Cuisine
Made Easy.*

2

キッチン 2

CONTENTS

特集 **I LOVE INDIA**
～インドに恋して～

- 04 インドの方にニシキヤキッチンのインドカレーを食べてもらいました。
- 06 インドスパイス研修ツアー
- 08 知ってる? ターバンのこと。
- 10 釣りとかリー
- 11 今月のトピックス
- 12 NISHIKIYA KITCHEN Lab.
- 14 ヒロシとサツキ
- 15 旅と料理
- 16 (株)にしき食品 東京支店
アレンジレシピックッキングバトル
- 20 開発通信
- 21 ニシキヤキッチンのポスターのある風景

\ Check it out! /

NISHIKIYA KITCHENオンラインショップでも掲載記事を配信しています!

本誌に収まりきらなかつたおぼれ話やオンラインショップだけのコンテンツも配信!

<https://nishikiya-shop.com>



インドに10年通って習得しました。

New item



CHANA MASALA



BEEF MASALA



PORK VINDALOO

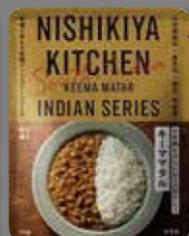
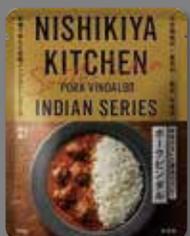


KEEMA MATAR

5.13 NEW RELEASE



5.27 NEW RELEASE



I LOVE INDIA ♡

～インドに恋して～

食べてもらいました。

インドカレーを

ニシキヤキッチンの

インドの方に

Minakshi Keeni

Krish

Smarantha Banerjee

Amara

食べてもらいました。
インドカレーを
ニシキヤキッチン
インドの方に



ニシキヤキッチンの
インドカレーは美味しいですか？

ニシキヤキッチンのインドカレーシリーズは本場のインドに約10年通い、現地の料理教室や家庭料理などを学び、高いスパイスの知識を身に付けた商品開発チームが自信を持ってお勧めする、人気シリーズです。

今回はそんなインドカレーシリーズ、5月に発売の新商品を含めた9品を実際にインド出身の方々、男女4名に先日オープンした仙台バルコ店で、食べて評価していただいた。はたして、インドの方々の反応はいかに!!?



ご協力いただいたのは仙台在住で、東北大学の留学生と研究員の方々。皆さんはニシキヤキッチン初体験ということで、ブランドを紹介しつつ、いざ試食スタート！皆さん流石というべきか、シリーズ全種のカレーはご存知のよう。現地の味を思い出しながら質問が飛び交いまし



た。中でも皆さんの興味が多かったのは人気商品「バラックパニール」について。「パニール」はインドで一般的に使われるチーズで、日本でフレッシュなもの入手困難。そこで、蔵王のチーズ工場「蔵王酪農センター」さんをお願いして、ニシキヤキッチンオリジナルの「パニール」を作ってもらっています。“無いなら作る”の精神で本物の味わいをお届けしています。これには皆さんも驚いていたようで、「まるで母親が作ったようだ」とのありがたいコメントも。さて、どの商品が皆さんのお気に入りだったのでしょうか？

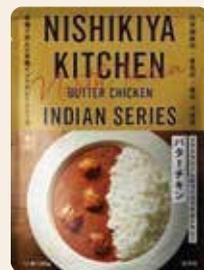


バラックパニールをベジタリアンフードが好きな友人に紹介したいとアマンさん



インドの方のカレーランキング

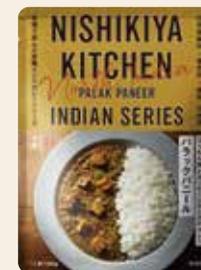
No.1 バターチキンカレー
トマトクリームのマイルドチキンカレー



味の総合点
★★★★★ 4.8点

◎皆さんの評価
とても良い。一つアドバイスがあるとすれば、スパイスをもっとよく煮こむこと。/風味がしっかり出ていて素晴らしい。/完璧に調理されていて、仙台のインド料理屋さんのカレーより美味しい。/スパイスが完璧に効いていて、カレーに本来あるべきクリーミーさがある。

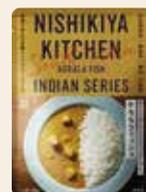
No.2 パラックパニール
ほうれん草とカッテージチーズのカレー



味の総合点
★★★★★ 4.6点

◎皆さんの評価
本当に美味しい。本物のパニールを作ってくれてありがとうございます。味わいが素晴らしい。/非常に美味しい。まるで母が作った料理のよう。多くの人に気に入ってもらえるといい。/パニールは柔らかいが、揚げてからカレーに入れたらさらに美味しくなるかもしれない。スパイスは完璧。

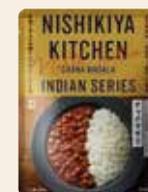
No.3 ケララフィッシュ
南インドのクリーミーフィッシュカレー



味の総合点
★★★★☆ 4.5点

◎皆さんの評価
パンチが効いていてスパイスのバランスも良い。/味は良い。ツナの代わりにエビを使うのも良いかも。/魚が完璧に調理されていて、スパイスの質も高い。美味しい。/完璧。このカレーが好き。味わいが好き。

No.3 チャナマサラ
ひよこ豆の濃厚トマトカレー



味の総合点
★★★★☆ 4.5点

◎皆さんの評価
完璧な仕上げ。スパイスが見事に効いている。シナモンとトマトの味が少し強い、もう少し減らしても良いかも。/非常によく調理されている。インドで食べていた味のような。/ひよこ豆が完璧だが、シナモンが少し強いかもしれない。

Q.1番美味しかったカレーは？
A. パラックパニール。パニールの味は本当に素晴らしい。ソースも美味しい。

Q.ニシキヤキッチンのカレーは
いかがでしたでしょうか？
A. 味は全体的に非常に素晴らしい。料理の質も良い。違った風味を味わうことができる。本格的な食材を使ってくださりありがとうございます。他のインド人にもおすすめしたいと思う。



Q.1番美味しかったカレーは？
A. パラックパニール。良くできています。

Q.ニシキヤキッチンのカレーは
いかがでしたでしょうか？
A. このような機会を与えてくださりありがとうございます。世界中の友人たちにNISHIKIYA KITCHENとその商品をすすめます。



Q.1番美味しかったカレーは？
A. ベイガンティルマサラ。完璧で素晴らしい。シェフに賛辞を！

Q.ニシキヤキッチンのカレーは
いかがでしたでしょうか？
A. 見た目美しい。美味しい料理充実した時間を過ごせて嬉しかった。接客サービスと、料理とレストランのプレゼンも良かった。



Q.1番美味しかったカレーは？
A. ビーフマサラ、バターチキン、ケララフィッシュは本当に美味しい。

Q.ニシキヤキッチンのカレーは
いかがでしたでしょうか？
A. 通常、日本で提供されるカレーはどれも同じ味わいで、違いを見出すことができない。しかし、はっきりとその味わいを分けることができ素晴らしい。



総合平均
4.3点/5点満点

今回は私たちがドキドキの試食会となりましたが、結果は本当に嬉しい言葉が多く、私たちの想いもちゃんと伝わっていると実感できました！ご協力いただいた皆さまありがとうございます！これからもNISHIKIYA KITCHENをよろしく願います！

さあ、旅に出よう
世界のキッチンへ。



1-3DAY / INDIA DELHI - KOCHIN

さて、本日もスパイスに溺れます。



5DAY / INDIA CHENNAI



6DAY / INDIA CHENNAI



インドの料理は面白いですね。

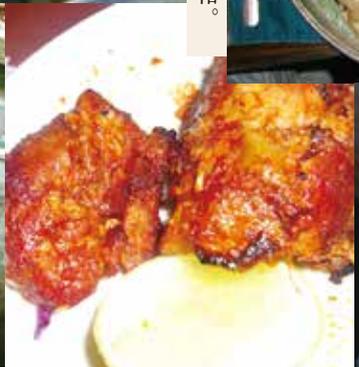


4DAY / INDIA KOCHIN

体調申し分なし。何でも美味しい。



料理上手な先生に脱帽。



インドスパイス研修ツアー

2010/11/24～11/26

前回のあらすじ…
私たちがインドカレーづくりに着手したのは今から約11年前のこと。すでに何種類かのカレーを作っていたものの、「本物のカレーをつくりたい」そう考えていた私たちは、カレーの本場・インドへ行くという一大決心をした。この研修ツアーの記録は、当時結成されたインド特別選抜チームの7日間の日誌から抜粋した内容である。前回は成田空港からインド・コーチンへ向かうまで、はじめての家庭料理を体感した3日間の体験をご紹介。今回は「インド・チェンナイ編」。臨場感あふれる、独特な文章表現にもご注目いただきたい…。
《4日目》体調は申し分ないです。この日はまだインド・コーチンにいる。バックウォーターと呼ばれる広大な湖のクルーズ。なんと景色のすば

らしいこと。この日の午後にはマリ・ビーチという高級リゾートホテルでのランチ。香菜とレモンのスープ、えびのカレーリーフ炒め、野菜と豆のカレーサンバル、野菜のココナッツ煮込みアヴィヤル…何を食べても美味しく頂きました。ご馳走様でした。夜のディナーはブルントン・ボートヤードのホテルで、プロのシェフによる料理の見学、そしてまたその食事をいただくこと。(ここまでくると文章だけでもお腹が膨らむ)
《5日目》やはりインドの朝は早い。早朝5時前にホテルを出発し、いよいよ南インド最大の都市チェンナイへ！本日も体調は申し分なし。昼はなんと5つ星ホテル「パーク・シェラトン」でビュッフェ。ここは北インドも南インドも、国境を超えて中華やイタリアンまで…。多彩な料理が目白押し。それでもやはりインド料理は本格的な味で大満足。

さき、あんなにたたく食べたのに…もう夕方。これから家庭料理のレッスンだ。(記録によると)全部で14種類、とにかくパンの種類が多い。豆を発酵させたスパイスと合わせ、ドーナツのように揚げる“ワダ”や米と豆を発酵させた蒸しパン“イドゥリ”や“ウタバム”。料理上手な先生で、こんなにいろいろなパンがあるとは知りませんでした。脱帽でした。お見せしました…大変美味しく頂きました。
《6日目》体調すこぶる好調。今日のランチはインド全国のベジタリアンメニューが食べられる、高級名店「アンナラクシュミ」でのコース料理。ベジタリアンですから、肉や魚はありません。しかし、生のココナッツを食べると油が薄いシロクがとんでもなくある。野菜料理に入れて煮込めば肉も魚も要らなくても美味しいのです。更に、インドのベジタリ

アンは牛乳・ヨーグルト・チーズも食べて良い。インドの料理は面白いな。ベジタリアンの食事もなんとなく分かってきた。そしてディナーはGRTグランドホテルのタンドゥール(土釜)付きのレストラン。基本的にタンドゥールは北インド料理ではあるが、チキンを味付けし小口に切って蒸し焼きにした「チキンティッカ」などを頂いた。ご馳走様でした。もうインドにいられるのもあと1日。残り1日は移動日だから…。そんな寂しさを感じながらも、日々スパイスを浴び、溺れるような体験をしていくのであった。
次回はいよいよ「インドスパイスツアー完結編」。ゆるりと暮らすインド人の日常風景も垣間見ながら、旅の締めくくりを見届けていこうと思う。次回もどうぞお楽しみに…。

I LOVE INDIA

知ってる？ターバンのこと。



インドの方は意外とターバンしてない!?

日本では「インドの方=ターバン」というイメージが普及しておりますが、実際インドの方々は日常的にターバンはしていません。実はインドでターバン巻いている人はごく稀で、ターバンを巻いている人は、インドの宗教の

「シク教(シーク教)」という宗教の方なんです。シク教ではターバンを着けるという戒律があるそうです。シク教徒の人数とインド全体の人口を考えると100人に2人ぐらいがターバンを巻いている割合なんだとか。



こんなに長い!? 実は約7mくらい。



カンタン! オシャレ!

NISHIKIYA KITCHEN流 スカーフ DE ターバン!



慣れないとセットがとても大変なターバンですがスカーフでカンタンにターバン風のアレンジが作れるんです! ぜひ皆さんも、Let's! ターバン! ターバン!!

Step 1



スカーフを広げておでこの中央から巻きます。後ろに持ってきたら交差させます。

Step 2



両端を前にもってきて交差させます。

Step 3



両サイドのスカーフの先を入れてできあがり。

Step 1



スカーフの中央を後ろにあわせ、前で交差します。

Step 2



前でスカーフをねじります。

Step 3



スカーフを後ろに持っていく、結びます。

Step 4



スカーフの端を巻きつけた部分に挟んでできあがり。

ナイスターバン!

ナイスターバン!

釣り と カリー

文・写真＝後藤和也



タケノコはえぐみの原因になるアクがあるため、米ぬかであく取りから、食べられるまでの手間を考えると、レトルトのありがたみを実感。

「キッチン」創刊号に続きましてvol.2でも1ページを担当することになりました、後藤と申します。私はカレーと釣りと釣りをこよなく愛し、日々にしき食品販促企画部で皆様に愛されるべく、企画作りを担当しております。このページでは大好きなカレーと釣りのすばらしさを皆様にお伝えできればと思っています。

◎春の魚「目張(メバル)」求めて

さて季節は5月、春の陽気に誘われて魚たちも活発になってくる季節。釣り人もソワソワしてくるそんな季節です。今回はまだ釣り人ハイシーズンを前に、春告魚(はるつげうお)とも呼ばれている、春の魚の代名詞メバルを釣りに行ってきました。メバルは日本全国に生息していて、漁港などでも比較的簡単に釣れる、釣り人癒しのターゲットです。また、メバルは夜行性



で、週末夜型アングラーの私にはピッタリのお魚(お友達)です。今回は大型の30cm以上のメバル、通称「尺(しゃく)メバル」を求めて出航!...が今回は尺メバルは不発。まだ宮城ではシーズン中。これから期待します。

◎メバルと合わせるカレーは?

メバルは煮付けが最高で、大型の個体になれば刺身も大変美味しい魚です。今回は残念ながら尺メバルカレーとはいかなかったので「鶏とたけのこの和風カレー」を使った、私なりの春カレーを作ってみました! 「鶏とたけのこの和風カレー」はたけのこのシャキシャキ食感に魚粉の味わいが、ほっこりした気持ちになれるカレーです。

◎せっかくだからタケノコも掘ろう!

カレーと食材は決まったが、季節は春、タケノコもそろそろ出てないかな?宮城県丸森町の義母に電話をしてみると「いっぱい出てるよ～」との返事。よし!タケノコも掘って「春告カレー」に決定!タケノコは義母の家の裏山に。サイズは小ぶりなものが多かったが、タケノコ掘りから体験することも含めて「春告カレー」春満喫です。



◎調理スタート!

カレーソースの味は完璧なので、シンプルなトッピングで調理。メバルは三枚におろしソテーに。タケノコは下処理を済ませたあと、合わせてソテーしました。後は盛り付け。これも義母の家の周りに自生している三つ葉(いい匂い!)を添えて完成!美味しく無いわけありません。ごちそうさまでした。

さてさて、次は何を釣ろうか、どんなカレーと合わせようか。また夜な夜な週末釣り場へ向かうとします。家族に迷惑をかけない程度に。



THIS MONTH'S TOPICS

今日もがんばれ。パ。

今日もがんばれ。パ。

今日もがんばれ。パ。

今日もがんばれ。パ。

絵を見て全集中! お父さん、お仕事頑張るよ!

Q.イラストをもらったきっかけを教えてください。 A.家でのまったりタイム中、長女がゆる〜く描いてくれました。/Q.もらったときどう感じましたか? A.とても嬉しかったです。色使い、肌のツヤ、首の太さに勇気をもらいました。/Q.イラストはどこに保管していますか? A.秘密の箱。

営業本部 及川

今月のスタッフ

お客様にとって1番身近な店舗スタッフ。今回は元気いっぱい岩沼店スタッフをちょっとだけ紹介。

お名前・所属店舗
NISHIKIYA KITCHEN 岩沼店 藤いづみさん、小池 渡さん。

好きなものはなんですか?
2人とも映画が好き。アニメ・映画をいっぱい見るのが好き。最近見た映画は「君の名は。」。映画の音楽も好き。映画の音楽を聴くと心が癒える感じがする。映画の音楽を聴くと心が癒える感じがする。

お客様にメッセージ
いつもNISHIKIYA KITCHENをご利用いただきありがとうございます。これからも多くの皆様にご来店いただき、お役に立てるよう努めます。スタッフ一同、心にお礼申し上げます。



NISHIKIYA KITCHEN Lab. SINCE.2014

はじめまして
レトルトのある暮らし研究会です。

社内に時々、こんな人が現れる。「皆さんどうぞ~」
そう言いながら、小さなカップに入ったひと口料理
を配り歩く人。この人は「レトルトのある暮らしを提
案する会」通称:レト研に所属するメンバーの一人
だという噂。

レト研では主に、レトルトを使ったアレンジレシピを
考えているとのこと。季節や食シーンに合わせて、
こんな風に食べたらどう?なんてことも提案してく
れる。社内ではちょっと気になる存在。

実は2014年から活動をスタートしていて、もう卒業
生も数名いるほど、代々受け継がれているらしい。
そんなレト研メンバーは普段どんな活動をしている
のか…スタッフが潜入調査してきました!



企画から撮影まで、
全て社内で行っているのは本当!?

驚くべき真実。本当でした。メンバーが集まるの
は、月に一度。それまでにみんなから案を募ってレ
シピを考えて…器や背景を決める。とても和気あ
いあいとした雰囲気!すべて社内で行える楽しさ
が、長続きの秘訣なのかも。

ご家庭に近いキッチンで
おいしいレシピを考えている!?

ものすごく本格的なキッチンなのでは!?!と思うかも
しれませんが、実はとっても家庭的。それ持ってない
よ!という調理器具はあまり使いません。常にキッチン
に立つ人のことを考え、カンタンでおいしい料理
を提案すること、そして皆さんに食事を楽しんでい
ただくこと、これがレト研の使命なのです。

Today's Menu!



レモンクリームチキンソテー

**材
料
(1
人
前)**

レモンクリームチキンカレー	…	1パック
鶏モモ肉	…	1枚
塩	…	適量
こしょう	…	適量
ぶなしめじ	…	1/2個
玉ねぎ	…	1/4個
パセリ	…	お好みで



**作
り
方**

- ①玉ねぎは薄切り、ぶなしめじはほぐしておく。
鶏モモ肉を3センチ幅に切り、塩こしょうを振っておく。
- ②レモンクリームチキンカレーは封を開ける前に、具材のチキンをつぶしておく。
- ③フライパンに油を薄くひいたら、玉ねぎと
ぶなしめじを炒め、火を通す。
- ④③に火が通ったらレモンクリームチキンカレー
を入れて、少し炒める。
- ⑤鶏肉をフライパンで焼き目がつくまで焼く。
- ⑥鶏肉をお皿に盛り付けたら、その上から
④をかけ、パセリを飾り付けて、完成。



NISHIKIYA KITCHEN Instagram

毎週、アレンジレシピやよみものなど投稿しています!
こちらぜひご覧ください。

右のQRコードからアクセス!
または@nishikiya_gochiso
で検索してご覧ください!



ヒロシとサツキ



菊池 洋／株式会社にしき食品 会長。1981年入社。約40年に渡り、レトルト食品の新しい価値を提供し続けてきた。サツキ盆栽歴23年。

【皁月(サツキ)盆栽】皁月はツツジ科ツツジ属。ツツジの仲間である園芸品種が3,000種以上あり、様々な花芸を楽しむことができるため花物盆栽の王様とも呼ばれています。

旅と料理



【福島県大内宿】ねぎ蕎麦
◎写真・文＝菊池洋一

「一番好きな自社商品はなんですか？」

「ただく事の多い質問である。これまでは「インドカレーのケラファイッシュ」と答えていたが、今後は5月13日に新発売になる「インドカレーのビーフマサラ」と回答が変わる予定です。

私はインドカレーが好きだ。野菜を徹底的に炒めうまみを凝縮し、そこにスパイスと塩で香り・色付けをして素材の旨みを引き立たせて仕上げている。カレールウ、小麦粉は一切使わない。言わずと知れたカレーの母国、インドが生み出した世界的な料理の製法だ。

インドはヒンズー教徒が人口のほとんどを占める為、牛肉を使用する料理は少ないのだが、イスラム教徒の一部が牛肉を使用する。野菜のうまみを凝縮したインドカレーに、牛肉のうまみも組み合わせたり、味に深み、複雑性がいつそう出る。ヒンズー文化とイスラム文化の融合と言つていいのかもしれない。それが「ビーフマサラ」の魅力だ。

「福島県大内宿。江戸時代における会津西街道の宿場町で、今も30軒以上のかやぶき屋根の民家が並ぶ観光名所だ。

その名物が「ねぎ蕎麦」。聞けば、ねぎを「切る」という行為が「縁起が悪い」という事で生まれた、伝統料理らしい。

箸を使わず、ねぎ1本で蕎麦を食べる。普通では決してやらないだろう行為だが、地域の風習、伝統というストーリーは世間の常識を簡単に飛び越え、根本から変えていく。

国境問題、宗教問題、世間の常識、何処吹く風。料理はおもしろい。

ビーフマサラの発売を前に、そんな事を改めて思い出して

菊池洋一／株式会社にしき食品 営業本部 本部長。2013年入社。レトルト食品の新しい価値を提供することを使命とし、日々奮闘中。新婚。

(株)にしき食品
東京支店

仁義なき
戦い

アレンジレシピ クッキング バトル!!!

【ルール】

- NISHIKIYA KITCHENを使用したアレンジ料理をつくるべし。
- 費用は1人1,000円迄、商品は費用に含まず。
- 調理時間は1時間。少しぐらいオーバーしても大丈夫。

【採点方法】

- 自分以外の人が、各項目10点満点で採点をし、総合得点が一番高かった人がグランプリ。
- 手軽さ(10点満点)、見た目(10点満点)、味(10点満点)、プレゼン内容(10点満点)

炊飯器でつくる キャロットケーキ



支店長
村上 孝

炊飯器で作れる
簡単デザート!



材料(2人前)

ふかうら雪人参	
ポタージュ	1袋
卵	2個
バター	20g
ホットケーキミックス	150g
レーズン	20g
アーモンドスライス	10g
バター	適量

作り方

- ①ボウルに卵を割り、バター、ふかうら雪人参ポタージュ、ホットケーキミックス、レーズン、アーモンドスライスを入れ混ぜる。②炊飯器の釜の内側に、バターを塗り炊飯器に①を入れ炊飯器の炊飯ボタンを入れる。③炊き上がった後10分ほど蒸らして完成。

“おうち中華街”を楽しもう!! あんかけかた焼きそば



なかなか
お出かけできない今だけど..
ひとくち食べれば
中華街気分!



中林 育恵



材料(1人前)

台湾風かけごはん	1袋
中華麺	1食分
卵	1個
白ネギ	お好みの量
酢	小さじ2
しょうが(チューブ可)	お好みの量
ごま油	適量
水溶き片栗粉	適量

作り方

- ①「台湾風かけごはん」を表示通り温める。②中華麺をお好みの硬さに茹で、湯切りしておく ③ごま油を引いたフライパンを熱し、②を入れて丸く整える。表面がこんがりするまで焼き、少量の水で伸ばした溶き卵を入れる。卵が焼き固まったらお皿に盛る。④フライパンに「台湾風かけごはん」を開け、酢、しょうがを入れ、ひと煮立ちさせた後、水溶き片栗粉を入れてとろみを付ける。⑤お皿に盛った中華麺に④をかけ、お好みで千切りした白ネギを盛って出来上がり!



材料(1人前)

スパイスカレーチキン	1パック
水	250ml
生米	60g
コンソメキューブ	5.3g(1個)

作り方

- ①100mlの水を沸騰させ、コンソメキューブを投入。②溶かしてから生米を入れ、焦げないようにかき混ぜながら、一定の温度を保ち、小分けに水を入れる。③15分後にスパイスカレーチキンを入れ、3分加熱し、火を消して余熱であたためて完成。

※UL(ウルトラライト)とは、軽くて快適な登山をする方法論(消耗品を除き、ベースウェイト4.5kgと言われる)



主任
丹羽 駿

山で食べる ウルトラライト* 本格スパイスリゾット

(株)にしき食品 東京支店 アレンジレシピバトル!!!



係長
萩野修平

冷蔵庫にあるもので
カンタンアレンジ!



①炊飯器にお任せ!炊き込みご飯

材料
2人前

- 豚バラ大根の生姜スープ..... 2パック
- お米(無洗米)..... 1合
- サバの水煮缶詰め..... 1缶
- 薬味..... 適量

作り方

①炊飯器にお米1合と常温のレトルト2P,水をきったサバ缶を入れて早炊きモードでスイッチを入れる。②炊きあがったご飯をもりつけ、薬味をトッピングして完成。 ※薬味は針生姜、大葉、ミョウガ、ネギ、キザミ海苔がおススメ。



トマトバジルソースのダブル

材料
1人前

- カッテージチーズ入り
トマトバジルソース..... 1パック
- クスクス..... 100g
- 塩..... 少々
- オリーブオイル..... 少々
- パセリ..... 10g



作り方

- クスクスを耐熱ボウルに入れ、被るくらい水を入れます。
- 塩、オリーブオイルを入れ軽く混ぜます。
- ラップをして600Wの電子レンジで3分温めます。
- パセリをみじん切りにします。
- ③にオリーブオイルをひと回し、レトルト、④を入れ混ぜます。
- 器に盛りつけたら完成です。

火を使わずに、
10分程でカンタン調理!



漆戸香澄

火鍋の煮ても
美味しく
できます!



安田梨恵子 簡単洋風味玉



材料
1人前

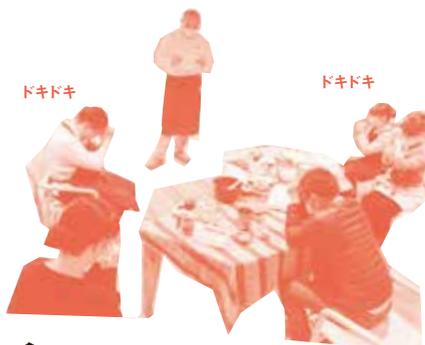
- カニトマトクリーム
- 鍋の素..... 1パック
- 卵..... 1~2個
(最大8個)

作り方

- ①お好みの固さでゆで卵をつくる。
- ②鍋の素に漬け込む(約一晚) ※漬け込み時間もお好みで。

結果発表!

第一回アレンジレシピ王は
合計4品のアレンジレシピを考えた
萩野修平係長に決定!



[優勝者コメント]

今回のアレンジ料理は突然誰かに料理をふるまう事をイメージしてつくってみました。常備してありがたい食材とNISHIKIYA KITCHENのレトルトを使えば30分もあれば完成するのでおススメです!

次の
挑戦者は誰だ!?



今日の
まかない飯は
こちら

開発室の おひるご飯

商品を生み出す中枢、
商品開発部に潜入！
日々、味の研究に打ち込む
プロのお昼ご飯にお邪魔しました。



【開発部からひとこと】

もっと様々な料理を学び、自分のもの
としてその知識・経験を商品としてお
客様にお届けできるよう頑張ります！



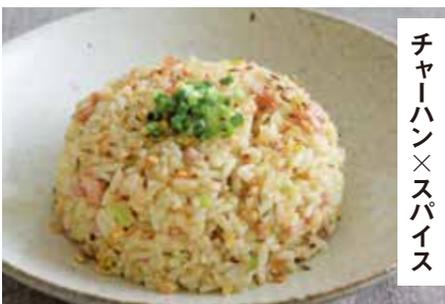
冷蔵庫に
人参が
あったなあ…

お昼時間になると開発室から漂ってくる
いい香り。今回のまかない担当は、元フ
レンチシェフという経歴を持つSSさん。
—今日のメニューを教えてください。
南インドのケララフィッシュカレーです。
おいしい魚が手に入りました！
—こだわりのポイントは何？
玉ねぎの炒め具合、スパイスの香りの出
し方にこだわって作りました。インドの
お米バスマティライスと一緒にどうぞ。
スパイシーな辛さとコナツツミルクの
濃厚ソースでごはんが進みます！付け
合わせにチャチャットと作ってくれたア
チャールを添えて、綺麗な盛り付けはさ
すがでした！ごちそうさまでした。

開発通信

なんでもスパイス 振ってみた。

RECIPE.2 香ばしスパイスチャーハン



チャーハン×スパイス

スパイスの魅力をお届けすべくスタートしたこの企画。
今回は、我が家の定番メニューに合わせてみました。
香ばしさが食欲そそるスパイシーチャーハンに変身!!
いつもの味にスパイスをプラスすれば、またひと味違う
本格的な味わいが楽しめますよ。

スパイス豆知識

— カルダモン編 —

カレーに欠かせないスパイスのひとつ「カルダモン」。
すっきりとした清涼感のある香りがします。カレー以
外にデザートにも使われ、マサラチャイの香りづけに
も用いられています。

point

肉類の臭みを消す効果もあるので、ハンバーグ
などのひき肉料理にも合います。使い方のコツ
は、隠し味程度に少量加えるのが良いですよ。



爽やかで上品
気品高き
スパイスの女王。

(SCA認定スパイスコーディネーター 開発/佐藤)

ニシキヤキッチン
ポスターの
ある風景



NISHIKIYA KITCHENの工場
は、宮城県岩沼市にあります。会社
から2km先に見えるのは、東北の
空の玄関口である仙台国際空港。
自由にお出かけ出来る日が、1日でも
早くきますように…。そう願いなが
ら、私たちは今日も全国に商品
をお届けします。

キッチン編集部へ 聞いてみたいこと大募集!

キッチン編集部では皆さまからのご意見・ご感想、
また今後「キッチン」で取り上げてほしい内容など
様々な声を募集しております。

右のQRコードを読み取って、お気軽にお寄せください!



※いただいたご意見は、社内で共有し、今後の冊子づくりや商品づくりへ活かしてまいります。
※専用フォームの都合上、ご返信ができませんので、予めご了承くださいませ。

キッチン 2

発行日 2021年5月1日

表紙デザイン: good design company

本文デザイン: 株式会社にしき食品

写真・文: 株式会社にしき食品

編集: 株式会社にしき食品

発行: 株式会社にしき食品

〒989-2421

宮城県岩沼市下野郷字新関迎265-1

TEL. 0223-29-2091

www.nishiki-shokuhin.jp

禁無断転載

World Cuisine
Made Easy.

1st May 2021

**NISHIKIYA
KITCHEN**