

# キッチン



*World Cuisine  
Made Easy.*

3

特集 **NISHIKIYA KITCHEN  
meet CAMP!!!**

04 レトルトを使ったキャンプ体験  
及川家 一泊二日編

08 NISHIKIYA KITCHEN  
meet Climbing!!!  
東京支店 丹羽 駿

10 宮城県のおいしい発見し隊 デリシャストマト編

12 にしき食品の夏の仕事服

14 インドスパイス研修ツアー

16 季節のアレンジ紹介

17 今月のトピックス

18 ヒロシとサツキ

19 旅と料理

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!

本誌に取まりきらなかったこぼれ話や  
オンラインショップだけのコンテンツも配信!

<https://nishikiya-shop.com>



飛行機の機内誌で  
偶然出会った、  
八丈島のレモンです。  
大きな大きなレモンでした。  
とつても美味しかったので、  
皆さんにもぜひ、  
味わっていただききたいです。

7.15  
New Release

八丈フルーツレモンとの出会いは、会長の菊池洋が2018年に飛行機の機内誌で紹介されている記事を見つけたことから。奇しくも昭和15年八丈島にレモンを持ち込んだ方の名前も「菊池さん」。それから「菊池レモン」の愛称で島内に広まったそうです。レモンに目が無い我々は運命的なものを感じ、東京都八丈島に向かいました。

八丈フルーツレモンは、八丈島でのみ作られている、特別なレモン。一般的なレモンよりも大きく、皮まで食べられる完熟したレモンです。その八丈フルーツレモンを、夏にぴったりなレモンラッシーに仕上げました。牛乳とヨーグルトで割るだけでカンタンに本格的なラッシーをお楽しみいただけます。



# NISHIKIYA KITCHEN

特集

夏だ！

キャンプだ！

レトルトだ！

パパー  
お腹すいたー

Meet

# CAMP!!!

# NISHIKIYA KITCHEN meet CAMP!!!

今回は普段からキャンプを楽しんでる  
及川家の皆さんにレトルトを使ったキャンプの楽しみ方を  
体験してもらいました!



キャンプに  
レトルト!?  
実際アリかも!



Zao Mountains

## メリットだらけのレトルトとキャンプ! Let's レトキャン!

夏も本番7月に入りました!今年の夏は例年に比べていろいろ  
な制約の中、家族で楽しめるイベントを企画している方も  
多いはず。今回は意外と知られてないメリットだらけのレトルト  
を使ったキャンプの楽しみ方を、及川家の皆さんに体験し  
てもらいました!

Let's レトキャン!!!

### 意外と時間がない一泊二日のキャンプ

一泊二日のキャンプは意外と時間がありません。朝出発して  
近くのキャンプ場でもチェックインするのが大体10時、そこ  
から設営して、お昼ご飯も準備して、子どもと遊んで、晩ご  
飯、お風呂、寝かしつけ、さて夜は焚き火を囲んでお酒でも  
…って時には大人も体力の限界。うっかり寝てしまって起き  
たら朝ごはん、すぐ撤収…。お父さん、お母さんは大変です!  
そんな時はレトルトに頼りましょう!

レトルトで節約できた時間で、子供たちと遊ぶ時間も増える  
し、自分のリフレッシュタイムにも使えます。ありですね?

#### ◎まずはお昼ご飯から

キャンプ場にチェックインして、設営を終えたらあっとい  
う間にお昼に。そんな時はホットサンドが便利です♪  
ガス台で簡単にできるので火起こしの心配はありません。  
具材はカレーだけでも、もちろんおいしいのですが、トッピング  
にチーズやキャベツ、トマトなど入れてお子さんと楽しみな  
がら作れるのもレトルトを使ったホットサンドの魅力です!  
キャベツなどは市販の千切りキャベツを準備していくと効率  
的です!



お昼ご飯  
いろいろレトルトの  
ホットサンド



きゅうりは  
私に任せてね!



私が作ったのが  
1番おいしい!



▶一押しは「台湾風かけごはん豚バラと三種きのこ」にチーズトッピング  
です♪台湾のルーロー飯をイメージ  
した、甘じょばいタレに豚バラ肉。そ  
れにチーズを入れてホットサンドに  
するんですから、絶対おいしいヤツ  
です。笑



一見するとただのスペアリ  
ブですが、スペアリブのつけ  
ダレに「火鍋の素」を使用し  
てみました。調味料などいろ  
いろ揃えるのが大変なつけ  
ダレもレトルトで簡単!一晩漬  
け込むだけ!

晩ご飯  
アレンジ自在!  
BBQにレトルト!?



レトルトで空いた時間で  
子どもとリラックスタイム▶

#### ◎お昼を食べたらすぐ、晩ご飯が待っている。

さあお昼ご飯も食べて、少し休憩でも…。なんて思ってい  
ても大自然を前にした子供たちが許してくれません!笑  
お昼もそこそこに、大自然を駆け回ります。そんなことをし  
ている間にあっといいう間に晩ご飯の準備です!遊びに夢中の子  
ども達相手に、晩ご飯の準備も大変です。

そんな時はレトルトに頼りましょう!

キャンプ定番のBBQもレトルトアレンジで、大人も子どもも  
大興奮の一品に早変わり!

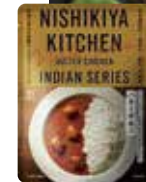


◀右は火鍋スペアリ  
ブ。真ん中は7月15  
日発売のレモンラ  
ッシーの素に漬け込  
んだ鶏モモ肉。漬け込む  
ことでお肉も柔らか  
く。



#### ◎レトルトは調理ソースとしても優秀なんです!

鍋の素や濃縮タイプのレトルトを使えば、立派な調理ソース  
にも使えます。前日に漬けておけば、翌日にBBQで焼く  
だけ、事前準備もカンタンで、当日のごみも少なくてす  
みす! 野菜のカットなども前日準備しておくでカンタンです。



▲BBQの定番にもなっている、カマンベ  
ールチーズのベーコン巻き。バターチキンカレー  
を合わせることでさらに濃厚な味わいに。甘口  
なのでお子さまでも◎ バンと一緒にどうぞ。

#### ◎やっと訪れた静寂な時間

子どもも寝静まり、やっと一息。夏でも夜の山は冷え込むも  
の。そんな時全力でお勧めしたいのが、先日発売した「マサ  
ラチャイの素」をホットで。暖かさで、甘さが疲れた身体を癒  
します。また、ラム酒と合わせて大人な味わいもGOOD。



▼牛乳と割るだけで、アイス  
でもホットでも味わえる、4種  
スパイスが効いたマサラチャ  
イが楽しめます。





朝ご飯  
朝ご飯の定番メニューも  
レトルトでごちそうに

◎翌朝待っている、後片付けと、迫るチェックアウト。  
楽しい時間もあっという間、疲れ果てて眠った夜も、日の出と共に起きる子供たちと一緒に起床。眠い目を擦りながら、昨日の後片付けをしつつ、朝ごはんの準備。  
チェックアウトの時間も考えてガスストーブで作れる、スープや、オムレツのカンタンアレンジレシピがおすすめです。



▲卵と合わせるだけでカントマトクリーム鍋の素が、おいしいスパニッシュオムレツに。スキレットで低温で焼くだけでカンタン。具材はBBQの残りものでOK。ミックスベジタブルでも。



▲普段より早く寝たいか、朝は意外とお腹がすいています。スープにショートパスタを入れて子供も大満足。ショートパスタは早ゆでタイプのマカロニなど使うとあっという間にできます!



▲トマトチャウダーにサバ缶を入れて火にかけるだけのカンタンメニュー。カンタンで食べ応えもUP!

IMPRESSIONS

一泊二日のキャンプを終えて。

手作り料理をするのもキャンプの醍醐味ですが、子供がまだ小さかったり、カンタンに美味しいものが短時間で味わえるのは、キャンプでも助かるなと思いました! 3食全てでなくても、朝食だけやプラス1品など使えるのもありがたいですね! レトルトでキャンプ、ありでした!



レトルトとキャンプ、アレンジ考えるのがハマリそうです!

レトルトで空いた時間で  
自由研究

ターメリック染 編

匂いはないな...

パパーターメリックって?



レトルトでできた時間で、青空のもと子どもと自由研究!

レトルトの調理で節約できた時間は、お子さんと楽しい思い出作りをしましょ。今回ご紹介するのは魅惑の?ターメリック染です!準備するものも意外と少なく、作り方もカンタンなので、お子さんと一緒に楽しめるのもおすすめです!

準備するもの

- ・鍋 (ホーロー、ステンレス、テフロン加工されたもの)
- ・トング ・バケツ (洗浄用)
- ・輪ゴム ・洗濯ばさみ

材料

- ・水
- ・ターメリック .....スプーン1杯
- ・お茶パック .....数枚
- ・媒染剤 (ミョウバンor酢or重曹) ...水の2%の量
- ・洗濯洗剤 .....少量



- ①布はのりなどを取るため、洗剤で洗い10分煮る。
- ②①のお湯を捨て、軽く布を洗っておく。鍋に水と、ターメリックを入れたお茶パックを入れ沸騰させる。
- ③お湯が沸騰したら布を入れ、トングでかき混ぜながら10~30分煮る。
- ④バケツに布が浸るくらいの媒染剤をつくり、30分浸けておく。(布1枚/水1Lに対して重曹小さじ1)
- ⑤バケツの水を捨て、洗剤で色が出なくなるまで布を洗う。
- ⑥乾かしたらできあがり。

今回は1時間程度でバンダナを染めました! キャンプでコースターやランチョンマットなど作って実際にその場で使用するのも楽しいかと思います! ぜひこの夏キャンプでも! ご家庭でも!

# NISHIKIYA KITCHEN meet Climbing!!!

普段から登山(UL)を楽しんでいる  
東京支店の丹羽さん。  
今回は「登山にレトルト」と題して  
魅力を語っていただきました!



登山とカレーと  
ビールの組み合わせは  
最高ですよ!

(株)にしき食品 東京支店 丹羽 駿 | Suguru Niwa

幼い頃から自然豊かな兵庫県芦屋市で育ち、現在は東京支店の営業として忙しく活躍する傍ら、週末や祝日を利用してウルトラライトハイキングに動んでいる。大のビール党。現在登山は自粛中。

海と山にはさまれた、兵庫県芦屋市で生まれ育ち、実家からは六甲山が見え、海のおいがします。

社会人1年目のときに、知り合いに誘われ、奈良県御手洗にある外岩を登った(ボルダリング)ことが登山のきっかけでした。当時23歳ぐらい、仕事終わりの平日はすべてクライミングジムに費やし、週末は、奈良県や静岡県まで行って、外岩を登る(ボルダリング)日々を過ごしました。当時は指紋もないぐらい、ボルダリングに明け暮れていました。そんなある日、ケガを理由にボルダリングから遠ざかりました。それから数年、生活環境が変わり、東京に住んでいた時、また知り合いからの誘いで、登山に連れて行ってもらいました。そのときに、ボルダリングと同じ、自然の中にいることに、言葉では表現できない感情になったことを覚えています。自然の中で自分の存在感を強く感じるような感覚がなんとも言えず、ネガティブだと虚無感、ポジティブだと優越感、高揚感です。そんな感情がいまも登山にいくと感じることができます。よく聞かれるのですが、なんで山に行くの?って。正直、わかりま

せん。個人的には、その答えが出たとき、私の登山においてのゴールなのかなって思います。だから深く考えずに、ただシンプルに山に登ることだけを考えています。

私はUL(ウルトラライト)という、「荷物を軽くして、登山を楽しむ」というアメリカで生まれた方法論で登山を楽しんでいます(実際にはベースウエイト(消耗品を除いた)5~6kg以下のこと)。簡単に説明すると、2泊3日の登山で替えるTシャツを2枚持って行く人もいます。コットンのTシャツだと1枚180gぐらいです。替えるTシャツを2枚持っていくと360gになります。この360gは軽量のダウンジャケットや、3シーズン用のシュラフ(寝袋)と同じ重さになります。私の場合、替えるTシャツは持たず、3日間メリノウール素材のTシャツを着続けています。汗でぬれてもまったく匂いしません。替えるTシャツを持たないことで360gの軽量になります。「替えるTシャツを持っていくな」ということではありません。その道具にどれだけの重さがあるか知り、その上でその重さを背負う意味がある道具なのかを自分の頭で考えてみ

## NISHIKIYA KITCHEN meet Climbing!!!



1:辛口のカレーが好みます。頂上付近では、下界に比べ、気温が低いので、体温を温めるためにも…何よりビールが進みます! 2:長野県燕岳山頂からの一枚、5月でも山頂には雪が積もっています。 3:標高2,857mの北アルプス常念岳、雲海とモルゲンロート(朝焼け)。 4:春から秋にかけて使用するテントと寝袋。合計735gほど。

るということです。いかに荷物を軽くして、登山を楽しむか、それには、道具を知り、自分の限界値を知ることになります。ULについて、荷物を軽くすると言いながら、私は登山のとき、必ずビールを持っていきます。アルコールはマストです。あと食事です。体力を消費しているの、登山において、簡単でおいしい、ハイカロリーな食べものが好まれます。ULの話をしたから、おそろくエアーストライやフリーズドライを考えるとと思いますが、お湯で戻すだけなので、あまりにも質素です。かと言って、食材やクッカーなどを持っていくと軽量とは逆行します。ここで「小さな圧力鍋」の出番です。湯煎5分で本格的な料理が楽しめます。私の夕朝食の定番をご紹介します。鶏キーマカレーとコーンポタージュ、それと尾西食品のアルファ米です。スプーンもいりません(尾西に付いています)。あとは温める道具と水さえあればクリアです。尾西のアルファ米は、出来上がり量が、260gと多めなので、朝食用に100gぐらいとっておきます。夕食ですが、キーマとアルファ米を混ぜてドライカレー風に仕上げます。さらに、私は辛いのが好きなので、唐辛子の小袋を持っていき、辛さ

をアップさせます。朝食は、夕食の残りのアルファ米とコーンポタージュを混ぜて終わりです。あっけないですが、おいしさと手軽さと心強さを兼ね備えています。また、尾西のアルファ米を持っていくのには、もう一つ重要な役割があります。それはチャックです。チャックがついているので、食べ終わったレトルトを中に入れて、ごみ袋の代わりにします。チャック付きなので、中身がこぼれる心配もありません。さらに飲み終えたビール1缶も余裕で入ります(下山後必ず分別します)。ULでは、1つの道具で、2つ以上の役割を持たせることも重要です。代表的なのが、スマートフォンです。GPS、地図、ライトなどたくさんの役割を果たしてくれます。私がよく登山で持っていくテントも、レインジャケットやザックカバーにもなります。1つの道具で2つ以上の役割をもたせることも軽量化へつながります。ULという考え方は、山に登る楽しさを倍増してくれます。カレーで例えるなら、ULはスパイスみたいなものではないでしょうか。今回のコラムで、登山に興味があった人が、こんな考え方があるのだと、少しでも感じてくれると嬉しいです。

# 発見し隊 おいしい 宮城県の

今回は宮城県大崎市鹿島台。デリシャスファーム株式会社さんで大切に育てられた“デリシャストマト”をみなさんにもっと知ってほしい！まずは農場へ行かないと!とのことで通販チームで取材に行ってきました!



## 01 デリシャストマトってどんなトマト?

デリシャストマトは宮城県内で育てられている“幻の品種”とも言われているトマトのこと。真っ赤に色付いたデリシャストマトは、見た目も名前も可愛らしく、味も絶品。そんな才色兼備な一方で、実は栽培がとても難しく、多くの農家さんが挑戦しては諦めている…本当にデリケートな子(トマト)らしいのです…。「でもそこも含めて好きなの!」と、長年育て続けている農家さんを、宮城県大崎市で発見!

NISHIKIYA KITCHENでは、宮城県大崎市鹿島台のデリシャスファーム株式会社さんで育てられたデリシャストマトを使わせていただいています。その品種名は“玉光デリシャス”。甘みと酸味のバランスが良いのが特長です。私たちはこのおいしいトマトを使って、毎年夏のこの時期に、キーマカレーと冷製パスタソースをつくっています。今年、3度目の発売。おいしさの秘密やこだわりをもっとたくさんの方に届けたい…そんな想いから、デリシャスファーム株式会社の今野さんにお話を伺ってきました。

## 02 おいしさへの近道はマメな管理。

デリシャストマトの栽培で一番難しいのは“水分管理”。特に夏になると湿度が高くなり、空気中の水分を吸って、トマトの味が薄くなってしまふんだとか…。そのため、デリシャストマトは、夏に種をまき、極寒の冬を越すことで甘みを蓄え、一番おいしい“春”に収穫をしているんだそうです。このように長い期間をかけ、徹底した水分管理を行うことで、トマトの味がぎゅっと凝縮。他にも枯れている部分をひとつひとつ丁寧に摘み取り、病気がないか、風当たりが強くないかをマメに見てあげることで、おいしいトマトが出来上がっていきます。



▲収穫体験もさせていただきました!

## 03 幸せな気持ちになってほしい。

「デリシャストマトを食べると幸せな気持ちになる…そんなお客様からの温かい声を励みに、栽培を続けてきました」と今野さん。栽培をはじめた頃は、全体の70%が規格外に育ってしまい、とても苦労したそう。それでも、デリシャストマトを食べたい!と云ってくださる方に、“おいしいものを届けたい”“幸せな気持ちになってほしい”という気持ちを強く持っていた今野さんは、栽培を諦めることなく、現在もトマトを作り続けています。今野さんのトマトを見る目はとてもやさしくて、本当にトマトが大好きなんだなあと感じました。トマトにもその気持ちが伝わっているのかもしれない。(愛情たっぷり!)



▲ハウスの中でお話をきく様子…。

## 04 素材を生かした味わいに。

デリシャストマトの一番の特長は甘みと酸味が絶妙なバランスだということ。私たちは素材の良さをさらに引き出すため、工場に届いたフレッシュなデリシャストマトのトマトジュースを濃縮し、よりトマト感を強調する工夫をしています。

◎デリシャストマトのキーマカレー  
トマトの甘みや酸味が引き立つように、クセの強いスパイスは控え、食べやすい味に仕上げました。トマトとひき肉の旨みがたっぷりのキーマカレーです。

◎デリシャストマトの冷製パスタソース  
トマトの甘みを生かすため、砂糖ではなく氷砂糖を作る際に生まれる、液糖を使用しています。砂糖に比べ、すっきりとした甘みが特長です。デリシャストマトを贅沢に使ったソースに、グリルしたズッキーニや黄ピーマン・赤ピーマンなどの彩り野菜を入れ、見た目も華やか。

7/15~NISHIKIYA KITCHEN直営店・通販で数量限定で販売。大切に育てられたこだわりのおいしいトマトを、ぜひじっくりとお楽しみください。撮影協力/デリシャスファーム(株)さま



# Aloha

ニシキヤキッチンのごと服

NISHIKIYA KITCHEN  
WORKING WEAR  
2021 SUMMER COLLECTION

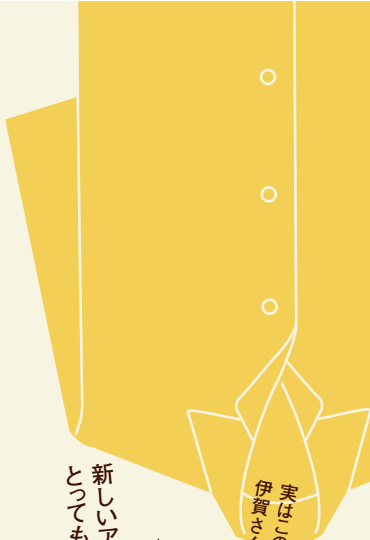
※画像はイメージです。

## どうして アロハを 着るの？



ニシキヤキッチンの夏の仕事服はアロハシャツ！それ、制服なの？と誰もが驚くことでしょう…。アロハ着用がはじまったのは2011年8月。その年3月に東日本大震災があり、電力不足が騒がれたこの年の夏。当時“スーパークールビズ”という言葉に注目した会長が「アロハを着よう！」と提案したのがきっかけです。はじめは週に2回ほど“アロハの日”があり、その時だけみんなアロハを着ていました。時折、来社されるお客様からも「常夏の会社に来たようだ…!」と大好評。そのうち自然と、毎日着るようになりました。

アロハを着始めて早10年。なんとオリジナルデザインのアロハシャツが、この夏デビュー！柄は私たちの大好きなカレーやスパイス、インド象まで描かれているこだわりのデザイン！生地もカレー色で、自然と元気が出る仕上がりになりました。私たちスタッフの夏の装いをどうぞお楽しみに。



▲NISHIKIYA KITCHEN 岩沼店スタッフ

新しいアロハも  
とっても楽しみ！  
実はこの制服も  
伊賀さんデザイン。

## デザイン をした人

スタイリスト  
伊賀大介さん



ニシキヤキッチンさんとは色々縁が繋がりがちで、先ずエプロンを作らせていただきましたが、あれよあれよとアロハまでやって来たヤーヤーヤ（The Beatles）!!!!いつでも懐かしく、新しいあの感じ。記憶と日常が突き当たる交差点にあるのが、カレーとアロハシャツではないかと。そんな妄想が、インド発ハワイ経由で仙台まで辿り着きました。日活が最高だった時代の小林旭にも着てほしい、そんなアロハがこの夏完成する予定です。お楽しみに!!!!

1977年西新宿生まれ。1999年スタイリストとしての活動開始。雑誌、広告、音楽家、映画、演劇、その他諸々「お呼びとあらば即参上」をモットーに労働。下手の横好きながら、文筆業もこなす。



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。



7DAY / INDIA CHENNAI



インドのスパイスは健康を意味する。



素晴らしい旅だった…。

4-6DAY / INDIA KOCHIN & CHENNAI



インド生活最後の追い込み飯を。



# インドスパイス研修ツアー

2010/11/26-2010/11/27

前回までのあらすじ… 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。3回に渡って紹介してきた旅の記録も、いよいよ最後に。今回は「インド・チェンナイ編」で、ホテルのビュッフェや高級名店でのコース料理など、インドでお腹いっぱい旅をご紹介します。インド生活最後の追い込み飯。最後の最後にハプニングも…？今回もお馴染みの臨場感あふれる、独特な文章表現にぜひご注目いただきたい…。

《7日目》体調はすこぶる好調。インドにいられるのも最後の日になってしまった。今日も食べまくるぞーっと。(キラキラ) 今日のお昼は家庭料理のレッスンメニュー。マナガツオを使ったタミル風フィッシュカレーや骨つきチキンカレー、山羊の炊き込みご飯・マントビリヤニ、マナガツオにスパイスを付けて揚げたフィッシュフライも。そして南インドを代表するスープカレーのラッサム。どれもこれも美味しく、感動の涙が出ました…。さて、あっという間にディナーです。一流ホテルのアコード・メトロポリタンで「ケララ料理フェスティバル」をやっているとの事で、参加者全員が勇んで行きました。そこにはなんと前菜だけでも15品以上。メインのカレーも15品以上あるという、これもまた壮観な光景…。最後の晩餐、楽しく、美味しくいただけました。ありがとうインド…。

《旅のまとめ》北の料理は今回食べなかったが、南インド料理は意外とスパイスが少ない。そして優しい味、日本人に合う味特徴だ。また、南インドは海に囲まれているため、魚介の料理が多い。美味しいし、料理時間も短い。そして、魚や肉の前処理をしっかりやっている。アクは取らない。アクはエキस्ट、と言っている。理にかなっているように感じた。また、インド料理のスパイスは「健康」を意味している。どこかおかしいとなれば、〇〇のスパイスを入れる…とか、手を切り血が出たら、血止めにターメリックを付けるなど、インド人から見れば「薬」なのだ。また、インド料理は胃もたれしない。だからいくらでも入り、インド料理にハマる理由も分かるような気がする。やはりインドは面白い。食べた料理があまりに多くて、料理名と見た目と、レシピが合

致しないけれど…。これを機会に、インド料理を少しずつ極めていき、インド渡航も考えていきたい。そんな素晴らしい旅だった…。《旅の裏話》インド研修に行く者全てが通る道、と言っても過言ではないのが、体調の変化。実はこの記録を書いた者も、最終日の夜に体調に変化の兆しがあった。やばい、来たぞ…と。この日の夜を境に体調不良、帰りの7時間のフライトでは20-30分ごとに1回トイレ攻撃が始まったのだ。機内では終始無言。原因は分からず…。やっとの思いで帰ってきたようだが、帰国後すぐにインドカレー1作目に取り掛かった。1作目の発売は2011年の春。コナツチキン。それから瞬間にあらゆるカレーに挑戦していく。この話も、またいつか皆さんに紹介していきたい。そして世の中が落ち着いた頃、またインドに行きたい。



ニシキヤキッチンで  
流しそうめん  
やつてみた

## ニシキヤキッチン流 夏の楽しみ方をご紹介します。

6月某日、舞台はにしき食品工場にある自慢の中庭。気持ちのいい青空の下、そうめん好きのスタッフ達が集まりました。これからの暑い時期、食べたくなるのがそうめん。ただ食べるだけでは面白くない!ということで、中庭の芝生の上で「流しそうめん」を実施しました。オーソドックスにめんつゆに合わせてもいいけれど、ニシキヤキッチンの商品を使ってアレンジそうめんを楽しみました。

### 楽しさイロイロ



カレーやスープ、冷製パスタソースを使いました。「どれにしよう?」とワクワクしながらつけダレを選びます。スパイスを使ったアレンジつゆも好評でした。

#### おすすめNo.1は



冷製パスタソースの「チキンとドライトマトの塩レモンソース」さっぱりとしたレモンソースがつるつとしためんによく合います。

#### めんつゆをアレンジ



ごま油を引いたフライパンで「クミン」を熱して、いつものめんつゆのタレに入れます。サクサクとしたクミンの食感がクセになります!



## THIS MONTH'S TOPICS

## 今月のがんばれ。パ。

今日もごもごくれた

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.私の誕生日にプレゼントしてくれました。/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。毎年欲しいですね。/Q.イラストはどこに保管していますか?

A.リビングに飾っています。娘からクレームが出るまで、飾り続けようと思います。長男・次男とは違って、やはり娘には甘いですね…何をやっても許してしまいます。もう少し威厳のある父親になれるように頑張ります!



品質管理部 南部

### お名前・所属部署

業務管理課 商品管理部の大河内英行です。出荷入力業務をしております。

### 好きなものはなんですか?

最近は腕時計いじりですね。ワタクシ位になりますと、ベルト交換電池交換は言うに及ばず、裏蓋を開けてムーブメントを載せ替えます。具体的に書きますと、外装が綺麗だけど「今はもう動かないその時計」と、外装は汚くても動いている「ボロは着ても心はニシキ」な時計を合わせて、外装が綺麗で心もニシキな時計を作ってます。載せ替える時計は、オークションサイトなどを日々チェックして探しています。その様に作りあげたニシキな時計も悲しいかな誰も気付けてくれません。オシドリを押し過ぎ無い様に心血を注いで抜いたリユーズや、1mm程の大きさのネジを飛ばして泣きながら探した事もだーれも気付きません。でもいいんです。時計いじりなんて日陰者な趣味ですから…ワタクシの腕でワタクシの為に時を刻んでくれればそれで満足です。



### ニシキヤキッチンの一押しカレーは?

豚の角煮カレーです。スタンダード且つ辛い味ですね。



にしき食品で働く個性豊かな人々。そんな社員を、ちよっとだけご紹介。

## 今月の社員

# ヒロシとサツキ

# 旅と料理

◎写真・文＝菊池 洋一



見頃になった満開のサツキ。

今月はサツキの成長記録を菊池洋の携帯写真でご紹介します。

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。

【卓月(サツキ)盆栽】卓月はツツジ科ツツジ属。ツツジの仲間であらゆる品種が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。



「にしき食品はレトルト食品に本気です」

工場見学などお客様に來たい。ただいた際、私が必ず話す言葉だ。企業理念やレトルトの歴史、製造工程などの案内ももちろんするが、1度の説明で理解してもらうには限界があると感じていて、「今日はこれだけ覚えていただければ十分です」という気持ちを含めて、冒頭の言葉を話すようにしている。

その次は、にしき食品のモノづくりを分かりやすく表現した商品「バターチキンカレー」の説明をする事が多い。にしき食品は、インドにあるバターチキン発祥のレストランへ調査チームを派遣、そしてキッチンへ潜入。料理長からバターチキンの調理法を教えてもらった事がある。思わず「〇か×か？」と言いたくなる書き方をしてしまったが、答えは〇。それが今回の写真である。

撮影したのは「バターチキンを学ぶ」というテーマの元で2015年に実施したインド研修。5日間で20軒ほどのカレー店を巡ったのだが、その中の1つがインド・ニューデリーにあるレストラン「モティマール」。

カレー好きの間では有名であるが、バターチキンを生み出したインドの名店だ。

当時の店員さんに聞いた話では、「バターチキンは従業員へのまかないとして作った」が開発のきっかけらしい。当時私は入社2年目。まだまだ勉強中の身で、小難しい話には理解が追い付かない部分もあったが、「これが商品開発の現場だ」と興奮し、インドカレーの魅力に引き込まれていったのを覚えている。

工場見学会内の際はこの興奮を出来るだけ伝えたいという意識をして説明をしているが、今回この紙面上で、しかも文字数制限もある中でそれを上手く伝えられるか、自信があまりないのが本音である。

そのため、これだけ覚えていただければ幸いです。もうお分かりでしょうか？(笑)  
「にしき食品はレトルト食品に本気です」

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。



## 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。

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、エスニック料理好きの佐々木さん。  
— 今日のメニューを教えてください。 —  
インドネシアの焼きそば「ミーゴレン」です。夏になると食べたくなるレシビのひしです。  
— こだわりのポイントは？ —  
難しい調味料は使いません。冷蔵庫にあるケチャップと豆板醤、砂糖で味付け。ナンフライも入れてエスニック感を出して作ってみました。

モチモチの麺にケチャップソースがよく絡みます！ たっぷりのせたパクチーと絞ったレモンがいいアクセント。目玉焼きを割って、とろろり黄身を絡めて食べました。半熟加減が最高でした！  
— 佐々木さんでした。



【開発部からひとこと】

まだまだ食べたことのない食材や料理があるので、もっと世界の料理を勉強したいです。それを商品開発に生かせるように味作りを極めていきます！

## 開発通信

### なんでもスパイス 振ってみた。

RECIPE.3 牛肉のスパイシー炒め



肉×  
スパイス

腹ペコの時にはこれです。牛肉たっぷりの炒め物にガツンとパンチを効かせます。ごはんが進みます。合わせたスパイスは、フライドオニオンとガーリック。スパイスはハードルが高いと思っている方もいると思うのですが、実は思ったよりも簡単に料理に取り入れることができます。あなたのスパイス活用レシビもぜひ教えてください。

### スパイス豆知識

— ターメリック編 —

カレーの黄色い色の正体は「ターメリック」。スパイスとして使う根茎部は、やや土臭い生姜のような香りと、わずかな苦味を持っています。最大の特長は、黄色の着色作用。食品だけではなく、衣類などの染料にも使われています。

Let's try!

粉末のターメリックを使って布を染めてみよう！  
鮮やかで素敵な色合いを出してくれますよ。  
(染め方は、Aページを見てね)



(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



会社から5分ほど車を走らせやってきました海岸。ここは釣り人達の憩いの場所になっています。NISHIKIYA KITCHENの工場がある宮城県岩沼市は、海も山も近い街。そんな自然豊かな場所で商品を作っています。

## 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 3

発行日 2021年7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](http://www.nishiki-shokuhin.jp)

禁無断転載

World Cuisine  
Made Easy.

1st July 2021

**NISHIKIYA  
KITCHEN**