

キッチン



*World Cuisine
Made Easy.*

4

BEEF TONGUE STEW *New Release* PREMIUM SERIES

牛タンを贅沢に使用した
タンシチュー9月9日(木)発売

特別な日に
食べたい
大人の味わい。



⚠ 注意 牛タンがとても大きく見えますが、写真は原寸大です。

キッチン

4

CONTENTS

September 2021

特集 NISHIKIYA KITCHEN流 ホニャララの秋

- 04 ニシキヤキッチン美術館
あの絵画をカレーにしてみた
- 06 未来のカレーをかいてみた
- 08 早川ライスに行ってみた
- 10 東京支店 カレーに合う簡単ご飯
- 12 Meet a Cycling!!
- 14 ヒロシとサツキ
- 15 旅と料理
- 16 ニシキヤキッチン カレーの輪
- 18 釣りとかリー
- 19 今月のトピックス
- 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ったおぼれ話や
オンラインショップだけのコンテンツも配信!

<https://nishikiya-shop.com>



ニシキヤ の秋

秋の何をやりたいか、この季節に何を
食入物やおこし、ベビーシッター、
趣味を楽しむのも、読書、
そんな楽しむ季節、ニシキヤキッチンに
楽しんでください。

物思い 新米

食欲 紅葉

芸術 読書

ニシキヤキッチン美術館

NISHIKIYA KITCHEN ART MUSEUM



咖喱三十六景

Thirty-six Views of Curry

世界一有名な浮世絵師・葛飾北斎の絵といえば「富嶽三十六景」ですが、もしも、北斎が大のカレー愛好家だったら、こんな絵を描いていたんじゃないでしょうか。でも描いている途中でお腹が空いちゃうから三十六景は断念するかもしれませんね。



咖喱月夜

The Curry night

ゴッホは西洋美術史において最も有名で影響力のある芸術家の1人です。ですがゴッホが生前に売れた絵は『赤い葡萄畑』の1枚のみだったと言われているのは有名な話（諸説あり）。もしも、ゴッホがカレー愛好家だったら、食べられない時はカレーの絵を描いて空腹を満たしていたかもしれませんね。

| ホニャララの秋 | 物思いにふける |

ニシキヤキッチンスタッフとその家族で

未来のカレーを かいてみた。

FUTURE CURRY



NO.1

NFTカレー

ついに、カレーまでNFTに。
※NFT (非代替性トークン) とは「偽造不可な鑑定書・所有証明書付きのデジタルデータ」のこと。



NO.3

お皿まで食べられるカレー

これならお皿を洗う必要なしですね!



NO.2

カレータブレット

ミント味でお口をリフレッシュ! スースー爽快!
…じゃなくて、これじゃビービーだよ〜!



NO.4

3Dプリンターカレー

自分でデザインしたデータを入力するだけで、オリジナルの美味しいカレーが作れる。味や辛さも自由自在。レインボーなカレーも夢じゃない。



NO.5

水耕栽培カレー

水と養分だけでおいしいカレーが栽培できる。タブレットで生育状況を管理できるので、農業初心者にもおすすめです。



NO.6

カレーガチャ

ガチャガチャからカレーが出てくる。おにぎりみたいに片手で食べれちゃう! 問題は味が選べないこと。今日も辛口か…。



NO.7

インドリカちゃんかawaii

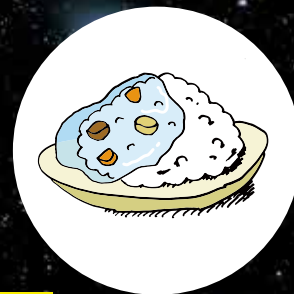
インドリカちゃんかawaiiです。
もうね…なんでしょう…
優勝とか無いけど…優勝!!



NO.8

おはなのかawaii

お花のカレーか〜。いいですね〜。心が洗われますね〜。



NO.9

透明なカレー

コーラに、ミルクティに続いてカレーまで透明に。しかも激辛ときたまんだ。



NO.10

ブラックホールカレー

ご当地カレーのブラックカレーの進化系? ブラックホールカレー。誰も完食することはできないという…。

早川ライスに行ってみた

お米がとってもおいしい季節がやってきました。

今月も私たちのいる本社岩沼市には「お米の定期便」が届いたみたい。

お米を届けてくれるのは、笑顔の素敵な「早川さん」。実は、以前にしき食品で働いていた方なんです！今回はそんな早川さんのお店を取材させていただきました！



代表の、早川健さん。2020年2月に、にしき食品を退職後、実家のお米屋さんを継ぐため、山形へ帰省。3人の娘の父。趣味は、週末に家族でキャンプや釣りを楽しむこと。



○自然豊かな町の中に、ひっそりと。

今回取材を担当するのは、山形県出身販促企画の板花です！本社がある宮城県岩沼市から、車を走らせ約2時間。早川ライスさんのお店があるのは、山形県長井市です。奥羽山脈に囲まれた盆地に位置するこの場所は、大きな河川があり、「きれいな水」が豊富な土地。道の駅ではこの土地で採れたお水を販売しているくらい、自然に恵まれた場所なんです。どこを見渡しても緑いっぱいの田園風景が広がる町並みに、心癒されます…。そんな町の静かで落ち着いた住宅街に、お店がありました。



○どんなお米があるの？

早川ライスさんで取り扱いしているのは、地元長井市やとなり町の産地のお米がほとんど。山形県の代表的な品種「つや姫」はもちろん、「雪若丸」や「はえぬぎ」などもあります。店内には、精米機があり、早川さん自ら毎日精米しているとのこと。複数の農家さんから届いたお米を一つ一つ見て、出来栄の確認をしています。「粒がそろっていて、ツヤがあり、ふっくらとしているのがいいお米。しっかりと見て、いいお米を大切な人に届けたいんです」と早川さん。ぱっと見ではわからない米一粒の違いも、早川さんにはお見通しです。

○ごはんのお供も一緒に。

農家さんの後継者不足やお米をあまり食べないという人が増えてきている今の世の中。「このままお米の生産量が減ってしまうと、今あるこの田園風景もなくなってしまうかもしれない…だからこそお米をたくさん食べてほしいんです！」と語る早川さん。そんな思いもあり、店内にはごはんのお供にぴったりの商品が勢揃い。ふりかけ、お醤油や白だしなどの調味料。そしてニシキヤキッチンのカレーも発見！遠くにいる方への贈り物や、家族への仕送りなどにぴったりなんです。



早川さんのおすすめ



ごはんのおともにもいいかも～！



※(写真上)にしき食品の本社で年に一回行われるお祭り。地域の方々やファンを招いて無料試食会などを実施。現在は自粛中。

○カレーに合うお米は？

ずばり「雪若丸」です。他の品種よりも粒が大きく、食感がしっかりとしています。カレーと一緒に食べてもお米のかみごたえと甘さが感じられるのが特徴。早川さん自身、精米をしていても、粒が大きく、輝きがある美しいお米だと実感しているとのこと！これはぜひカレーと一緒に食べてほしい。

○お米の保存は15℃以下で。

店内を見渡すと、大きな冷蔵庫が。「鮮度を保つために、精米したお米は冷蔵庫で保管しています」と早川さん。また、販売数量に合わせて多く精米しすぎないように調整しているそうです。鮮度が保たれたお米が買えるのはとても嬉しいですね!!ご存知の方も多いかもと思いますが、ご家庭で保存する際も、冷蔵庫での保管がいいそうです。(取材帰りにお米を購入し、家に帰ってさっそく冷蔵庫の整理をしました…。)



○早川さんの好きなカレーBEST3！

ニシキヤキッチンのカレーで好きなものを聞いてみました。

- 第1位 ココナッツチキン
- 第2位 スパイスカレーキーマ
- 第3位 ガーリックシュリンプカレー

1位は何と、インドカレーシリーズからココナッツチキンがランクイン！長年にしき食品で働いていたからこそそのセレクトですね。さすがです。ぜひ皆さまも食べてみてくださいね。

○にしき食品での思い出は？

11年前に開催した第一回「にしき祭り」が一番の思い出。準備期間が3週間程度しかない中、早川さんともう1人の担当者の2名で準備をしたとのこと。祭り当日も朝から大雨…。それでも200名ものお客様にご来場いただき、感謝の気持ちでいっぱいだったそうです。今現在も、地域の方々との交流を大切になさっている早川さん。取材途中、お客様がいらしゃった店内はとても和やかな雰囲気でした。今も昔も変わらず愛情深い！久しぶりにお会いできて嬉しかったです!!またお店に伺いますね。

○おわりに

カレーに合うお米、雪若丸は早川ライスさんのオンラインショップからお買い求めいただけます。皆さんのカレーライフがより楽しくなりますように！詳しくはこちら▶▶▶▶▶▶



ホニャララの秋 | 新米 |

東京支店プレゼンツ

カレーに合う簡単ごはん。

RICE ARRANGE RECOMMEND

新米の季節。お米といたらカレー。
カレーといたらニシキヤキッチン！
ということで、新米のホカホカごはんも最
高ですが、ひと手間加えてカレーとの相性
抜群のごはんを作ってみませんか？



チキンカレー&ケララフィッシュ編

野菜ジュースで炊飯!?

野菜たっぷりライス

お米2合に野菜ジュース400gとバ
ターを入れ、炊きます。弱火でクミンホ
ールをサラダ油で熱し、ミックスベジタブル
を入れ炒め、炊きあがったごはんに、炒め
たミックスベジタブルを混ぜ完成！野菜
ジュースの甘みがカレーに合い
ます！

MURAKAMI'S ARRANGE



OGINO'S ARRANGE

レーズンがアクセント♪ ピラフ風ドライカレー

ごはん2合と、お好みのレトルトカレー（おすすめ
はジャークチキンカレー）1/2パック（90g）を中火
で3分程度炒め、レーズンを入れさらに1分程度
炒めて完成！アクセントのレーズンでカ
レーの味に奥行きが出ます！

NIWA'S ARRANGE

大人もこどもも
みんな大好き！

ケチャップライス

大人からこどもまでみんな大好きなケチャップ味。
冷やごはんをバターで炒め、ケチャップと馴染ま
せ、ブラックペッパーをお好みで。最後に追いバ
ターでリッチな味わいに。チキンカレーはも
ちろん、インドカレーにもケチャップ
の酸味が◎



URUSHIDO'S ARRANGE

カレーと一緒に野菜を食べる！

セロリライス

刻んだセロリと混ぜるだけ！カレーに欠かせない
スパイス・コリアンダーと同じセリ科のセロリ。カ
レーに合わないはずがありません！ また、見た目も鮮
やかな緑色が、映えること間違いなし。

セロリの食感もアクセントに◎
レッツセロリライフ！



NAKABAYASHI'S ARRANGE

くだいてふりかけるだけ！ ミックスナッツライス

食べきれずに余っていたりするミックスナッツを活
用！くだいて乗せるだけの超・超簡単レシピ。
食感が楽しいだけでなく、見た目も良し！
スパイシーなカレーそのものの味を楽しんだ
あと、いいタイミングでナッツの甘みが
やってくる！



OGURO'S ARRANGE

ごまをたっぷり かけるだけ！ セサミライス

お好みの量の白ごまをごはんにかける
だけの超簡単レシピ。なるべく、どの家にも
ある食材ということで、ごまをセレクト
しました。カレーにプチプチ食感もプラス
され、後味にごまの優しい風味がごま好
きにはたまりません。

NISHIKIYA KITCHEN #自転車旅 #サイクリング #カレー

Meet a Cycling!!



#France



Enjoy riding a bicycle!

2015年の夏。世界で最も歴史のある自転車の大会に参加するため、フランスへ渡りました。パリから大西洋の港町、ブレストを往復する、その距離はなんと1200km。距離を日本で例えるなら、東京から神戸の往復といったところでしょうか。まさに三日三晩、不眠不休で走り続ける、過酷なロングライド。

大会は4年に1度。世界中の猛者が集う大会なので、当然プロが使うような超軽量の自転車が集まるんだろう、そう思っていました。しかし、実際はそうではなかったのです。そこはまるでファッションイベントのよう。半世紀以上も前の古い自転車や、美しい

流線形ボディをもつペロモービルで参加する人までいる。沿道には観客が詰めかけ、チェックポイントの街はどこもお祭り騒ぎ。そんな雰囲気と、どこまでも続く丘の景色。小麦畑と乾いた風に流される、ちぎれ雲。過酷な

ロングライドで感じる不安や疲労、眠気さえも忘れさせてくれました。参加を決意してから3年がかりで、やっと掴んだこの大会の参加権。無事、77時間18分で完走しました。本当に素晴らしい旅路だったかと思います。

制限時間は80時間以内。この制限時間を選び、出走した日本人は10名程度だったかと思います。



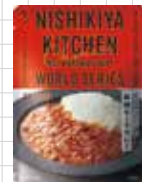
「あの景色の中を、思いっきり楽しめる自転車で、もう一度走りたい。今までとは全く違う感覚で乗れる自転車がいい」。そう思って製作したのが、二人乗りの自転車“タンデムバイク”です。プロのレーサーが競技で使うような、攻め思想の設計。



#宮城県

休日にゆるゆると乗る、そんな乗り方もOK。でも乗り込むためには平日の夜だって貴重な時間です。仕事の後はまっすぐ家に帰り、ニシキヤキッチンのレストランでさっと飯を済ませます。麻辣キーマカレーが大好き。花椒がピリッときいた辛口のカレーに元気をもらい、ピッチピチなジャージに着替えます。飛び石があるので、夜でもサングラスは欠かせません。そして人目につかぬようそっと走り出す。

これが私のいつもの日課になっています。



正直、走り続けるのはラクではありません。風に吹かれ、雨に降られ、坂に阻まれ、疲労に襲われ、予期せぬアクシデントまで起きます。それでも、その先にある景色を見たい。見渡せる景色の先に行ってみたい。その気持ち

が前に進む力になっているんだと思います。そのことを教えてくれたフランスのあの景色。もう一度フランスで走ることも諦めていません。旅にゴールなんかなくて、ずっと私の中では続いていくものです。いつかきっと、必ず帰る。そんなことを思いながら、今年の秋もまた街へ走り出したいと思います。



イタリアンな

戦闘飛行艇をイメージし

た真っ赤な塗装。そんなフルオー

ダーメイドの自転車を作りました。タンデムバイク

のおもしろさは、ペダルを踏む時に二人の息を合わせること。

片方がババワフルにペダルを踏んでも、ちっとも進んでくれません。完走するための戦略と協調。その計算や加減の難しさがタンデムバイク独特の楽しさだと思います。

自転車をよく愛する
ニシキヤキッチン社員に
旅の話してもらいました。



#Paris

ヒロシとサツキ

今月もサツキの成長記録を
菊池洋の携帯写真でご紹介します。



満開のサツキも花を落とし、新しい芽の準備に入りました。

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。

7月中旬～8月中旬、満開のサツキも花を落とし、剪定の季節です。成長を見ながら枝一本一本を丁寧に剪定し、樹形の形をイメージし、新芽をつけさせていきます。次号では鮮やかな新芽のサツキをお届け致します。

旅と料理

【マレーシア】ノードリアン

◎写真・文＝菊池洋一



「海外の独特な文化」と聞くと、皆さんどういった内容を思い浮かべるだろうか。

私がこれまで聞いた事のあるそれは、「欧米では家の中でも靴を脱がない」、「中国人男性は、プロポーズのタイミングで家を購入しなければならぬ」、「イタリヤでは、パスタを食べる際にスプーンを使う事はマナー違反」などだ。これらはあくまで聞いた事があるというレベルで確認済みの内容ではないのだが、私が自信を持って「これは見てきた」と言える海外の文化が一つある。それが今回の写真だ。

マレーシアの首都、クアラルンプールのレストラン入口に掲げられていた看板。「ノードック、ノーキャット、ノードリアン」。

犬猫の入店禁止はすぐに理解できたが、ドリアン持ち込み禁止については「看板で警告するレベルでそんなに臭いのか？」と思わず笑ってしまった。

現地の方に話を聞いてみたところ、ドリアン禁止の理由は二つあるようで、二つ目は想像の通り「激臭」。二つでも持ち込まれると店全

体がドリアン特有の腐敗臭に包まれ、営業に支障が出るほどのニオイなのだとか。

そして理由二つ目。東南アジアでは「お酒とドリアンを一緒に食べると死ぬ」という言い伝えがあり、店内で亡くなる方を出さないように持ち込みを禁止しているとの事。この説、科学的・医療的根拠はないようなのだが、死への恐れから誰も試せずにいる説なのだとか。(笑)

ちなみに現地では、行きたくない飲み会に誘われた際「今日ドリアン食べたからごめん」という会話があるそうで、この言い訳、日本でも流行らないかなとこっそり期待をしてしまっている。読者の皆さん、コロナ禍が明け、行きたくない飲み会に誘われた際はぜひ「ごめん、今日ドリアン食べてしまった」と活用を。その後の責任は取れませんが。(笑)

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。

NISHIKIYA KITCHEN LOVE CURRY CIRCLE

ニシキヤキッチン

カレーの輪

このページではカレーを愛するニシキヤキッチンが、
カレーが大好きな方々をご紹介します、
皆さまにカレーの奥深さをお伝えすることで、
カレー道の普及を目指します。

記念すべき第一回目のカレー大好き
さんは、株式会社バルコの久保田晋
一さんです。

久保田さんと我々との出会いは、今
から約1年半前。新店舗の「ニシキ
ヤキッチン仙台バルコ店」を出店す
る際、当時仙台バルコの館長をされ
ていたのが久保田さんでした。

我々は打ち合わせを重ねる度に久
保田さんのカレーへの知識、情熱に
驚かされました！（時にはちょっと知
識負けちゃうなと感じたことも…）

今回はそんな久保田さんにカレー
への想いを語っていただきました！

Q1.カレーとの馴れ初めは？

小学生の頃から料理をする子供だったの
ですが、その中でカレーは定番料理のひ
とつでした。そのような中で昨年ニシキヤ
キッチンさんと出会ってカレーライフの話
で盛り上がり、生のカレーリーフを頂いて
自作カレーに使用した事、その後意識し
てニシキヤキッチンさんのカレーをリピ
ートして食するようになったのはこれまでと

は違う体験で、言い過ぎかもしれませんが
、新たなカレー生活との馴れ初めかも
しれません。

Q2.どんなカレーが好きですか？

南インド料理が好きです。タマリンド、マス
タードシード、ヒングetcが効いた、薫り高く
重層的なカレーは何でも好きです。脇役で
すが、揚げものも好きで、「ハイデラバード
チキン65」、「プーリー」、「ワダ」、「パジ」
も好き。ミントのチャットと合わせたいで
す。グリーンカレーはこぶみかんの葉等を使
ってペーストを自作するので、タイカレー
も好きです。あつ、洋食カレーも。

Q3.今まで一番おいしかったカ レーは何ですか？

困りました。「一番おいしい」はかなり難
しいです。2年前閉店された「カイバル」
で10数年前に最初に食べた時のミール
ス、新宿のコチンニヴァースで最初に食
べた時は、衝撃でした。この頃が、自分の
第Ⅲ期(くらい?)カレーブームだったと思
います(この頃40軒以上で食べてるか
な?)。第Ⅰ期は80年代後半、「デリー」
、「エチオピア」、「ムルギー」etcでした。

久保田 晋一さん

1962年生まれ。1987年
バルコ入社、現職は営業
政策部。大学は理系で「科
理は科学」と思っている
模様。スパイス収集と、ラ
ンニングが趣味。

4年前、スリランカ旅行した時に食べたカ
レーは、4泊5日全食カレーでしたが、全
て美味しかったです。

Q4.ニシキヤキッチンで好きなカ レーはなんですか？

レモンクリームチキンカレー、マトンバン
ジャビー、ケララフィッシュが好きです。さ
わやかに薫るレモンクリームに熾殺され
ます。マトンバンジャビー、鉄板です。ニ
シキヤキッチン未体験のかたには、この3
つ、おすすめです。仙台店でなら、ぜひ、
イトインでこの三種をベアレンビールと
合わせてみてください。

Q5.ニシキヤキッチンで作って欲 しいカレーはありますか？

かつてラインナップにあったとお聞きして
いる、ラッサム(南インドのスープ)はぜ
ひ!トレン、サンバル、ポリヤル、ライタ
など加えていただけると、ニシキヤキッ
チンさんのカレーだけで、南インド料理の定
番、ミールスができちゃいますね!



豆知識

【カレーリーフについて】

インド料理でよく使用される「カレーリーフ」。日本国内でフレッシュなものを手
に入れるのはとても難しいのですが、ニシキヤキッチンでは「手に入らないなら
作ってもらおう!」と地元の農家さんに直談判。
ない原料は作ってでも手に入れています。



* CURRY LOVER ARRANGE RECIPE *

カレー大好きさんのアレンジレシピ

三層焼きカレーと トマトライス

◎トマトライス

【材料(2~3人前)】

カレーリーフ	
…… 冷凍、生葉5~6枚、乾燥なら7~8枚	
カルダモン(粒)	2、3粒
クロブ(粒)	2、3粒
シナモン(粉)	適量
ヒング(粉)	適量
ギー	適量
バスマティライス	250g
★ 冷製トマトのポターージュ	60ml
水	200ml

【作り方】

①カレーリーフと、カルダモン(粒)、クロブ(粒)、シナモン(粉)、ヒング(粉)をギー
でテンパリングする。②炊飯器にバスマティライス、冷製トマトのポターージュ、水、テン
パリングしたスパイス(カレーリーフだけ、べつにして取っておく)を入れて炊きます。
③ご飯が炊けたら、取り分けておいた、カレーリーフをトマトライスの横に添えて完成。
※冷製トマトのポターージュは夏季限定のため、代用品としてトマト中サイズ1個の角切
り、または缶詰のカットトマトやトマトジュースでもOKです。

◎三層焼きカレー

【材料(2~3人前)】

★ ゆずキーマカレー	1袋
★ コザンブ	1袋
★ バラックパニール	1袋
ズッキーニ	1本
溶けるチーズ	適量

★印はニシキヤキッチン商品

【作り方】

①耐熱皿(750ml)に、ゆず
キーマカレーを入れ、上にスラ
イサーで縦に薄切りにしたズッ
キーニをまんべんなく乗せ、その上
にコザンブ、さらにスライスしたズッ
キーニを敷き、バラックパニールの順番
で三層に敷き詰めます。②最後に溶ける
チーズを上をまんべんなく乗せる。③トース
ターで11分(目安)焼いて完成。

【実際に食べてみて】

ガラスの耐熱皿に入れて焼く前は、三層に分かれ
ていましたが、焼いた後は、三層に見えなくな
ってしまいました。カレーの間を分けるものは、ズッ
キーニ以外の工夫が必要そうです(味はズッキーニ
が合っていると思いますが、現在まだ、代替の食材が
見つけれられていません。ご覧の皆さん、層を維持す
る食材を見つけたら教えてください)。
で、スプーンで頂くと…うっ、旨いっ。
ぼんやりとだけど、何となく層になってる。そして、何
より、ほんのりスパイス香る優しいトマト味のトマト

ライスにすごく合ってる。

カレーに、カレーリーフを入れて食べるとさらに旨いっ。
いや、何よりカレーが旨い。
三層焼きカレー&トマトライス、おすすめです。

◎ニシキヤキッチンから

カレー大好きさんならではのレシピ、我々も勉強になりました!
インドでは数種のカレーを合わせて食べるのが一般的で
すが、インドカレーシリーズにゆずキーマを合わせる発想、
チーズで3種のカレーをまとめる高等テクニック。脱帽です。
これからも、ニシキヤキッチンをよろしく願ひ致します!

釣りとかりー

写真・文＝後藤和也

ジギングとテンヤで釣りをしてきました! いざ釣りを始める
と釣れるタチウオが全部でかい。。ほとんど指5本以上ある
じゃないか! 宮城の海はドラゴン祭りでした。大漁です。

◎いざ調理スタート!

タチウオは何をしてもおいしいお魚で、今回は新商品
「梅しそキーマカレー」に合わせて「タチウオの梅
煮」をトッピングしてみました。太刀魚は油がのっ
ていますが、梅煮にすることでさっぱりとしたた



けます。うん! 美味い! タチウオと
キーマカレーの濃厚な旨味の渦に
ノックアウト。見た目のインパクト
を軽く凌駕するおいしさでした!
ごちそうさまです。

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。

「釣りとか
りー」を担当して
います、後藤と申しま
す。私はカレーと釣りをこよ
なく愛し、日々にしき食品販企
画部で皆さまに愛されるべく、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さまにお伝えでき
ればと思っています。

◎夏から秋が旬のタチウオ

取材時は8月、夏真っ盛りです。そんな暑い
暑さにも負けず、釣り人を熱くさせる人気の
ターゲットが「タチウオ(太刀魚)」です。本
来、タチウオは東北ではほとんど釣れ
る魚ではありません。ですが昨今の
温暖化の影響か、ここ数年東北で
も船釣り、おかつぱりと夏の釣りの
ものとして人気です。釣り人としては
嬉しい限りですが、東北の海はどう
なっていくのか。。なんとも言えない
タチウオ君ですが、タチウオに罪はな
い。釣って食べてタチウオ祭りだ!

◎目指せドラゴン!

タチウオの大物を「ドラゴン」と呼びます。
ドラゴンの定義は諸説あるようで、全
長が120cm以上という人もいれ
ば、胴回りの太さが指5本以上
(F5なんて言います)という
人も。

そんなわけで目指せドラゴ
ン! 今回は宮城県石巻市
女川から出船する釣船で



THIS MONTH'S TOPICS

今月のがんばれママ

今日もこどもがくれた

絵を見て全集中!

お母さん、お仕事がんばるよ!



商品開発部 佐藤



Q.イラストをもらったきっかけを教
えてください。 A.今年の私の誕
生日に娘2人からもらいました。/
Q.もらった時どう感じましたか?
A.日頃から手紙はよくもらいま
すが、今回はイラスト付きで可愛く
ても嬉しかったです。/Q.イラスト
はどこに保管していますか? A.
家に飾っています。

Q.最後にひとことどうぞ! A.小学
3年生のお姉ちゃんは、ニシキヤ
キッチンのファンで、小学校や児
童館でニシキヤキッチンのカレー
はすごくおいしいと宣伝をしまく
り、勝手に広報担当をしております
(笑)!



今月の社員

にしき食品で働く個性豊かな人々。
そんな社員を
ちょっとだけご紹介。

釣れてるかも?



お名前・所属部署

業務管理部システム課 庄司昌彦です。会社のシステム全般を管理しています。

好きなものはなんですか?

普段システムの仕事をしていますが“外”が好きです。
I LOVE SOTOです。煩惱が浄化される気がします。
お昼休みに散歩したり、朝日を見ながらジョギングしたりして
メンタルを整えています。ダイエットにも良いですよ!
最近のマイブームは息子と釣りに行く事です。
週末の早朝、メンストークしながら魚を待ちます。癒されますね。
1週間のご褒美に飲むお酒とYouTubeも大好きなのですが
そこで煩惱と脂肪が蓄積され、私はまたSOTOに出ることになるのです。

ニシキヤキッチンの一押しカレーは?

グリーンカレーが好きです。
味、辛さ共に本格的に仕上がっていると思います!

何事もすばやい庄司さん。
躍動感のある手元にご注目ください。(編集部より)





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
プロのお昼ごはんにお邪魔しました。

開発室の お昼ごはん

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、バスタ
が得意料理の今野さんです。

ー今日のメニューを教えてください。
フリカッセド・ヴォライユ（鶏肉のクリー
ム煮）です。昔から好きでこの季節にな
ると食べたくなる料理のひとつです！
ーこだわりのポイントは？
なんと、言ってもきのこのソテーです。き
のこは水分が多いので油を使わずにじっ
くりと炒めることで、旨みと香りが凝縮
されておいしくなるんです！このひと手
間が大事です。どうぞ召し上げ。

丁寧に焼いて煮込んだお肉の旨みじっ
くりと炒めたきのこの風味を感じまし
た。シンプルな材料と作り方の中にも、
愛情を感じるおいしい一品でした。
ごちそうさまでした。



〔開発部からひとこと〕
もっと調理技術を磨いてレトルトに技
術と感性を詰めて、より多くのお客様
を笑顔にしていきたいです！

開発通信

なんでもスパイス 振ってみた。

RECIPE.4 スパイス香るキャロットラペ



今回は、手軽に作れるレシピをご紹介します。冷蔵庫に余ってい
たにんじんを使いました。千切りしたら、オリーブオイル、レ
モン汁、クミンと混ぜ合わせれば完成です。彩りが欲しいな
～、付け合わせがもう一品欲しいな～なんて時にも大活躍
です。今回はクミンを使いましたが、色々なスパイスを使っ
てお気に入りの味を見つけてみてくださいね。

スパイス豆知識

ー コリアンダー編 ー

インド料理には欠かせない「コリアンダー」。スパイスと
しては種子と葉が利用されます。種子は、甘く優しい香
りがあります。葉はパクチーとも呼ばれ青臭さがありク
セの強い香り特徴です。

point

ホールのスパイスはピクルスに使ったり、パウダー
タイプはカレーにはもちろん、ソーセージやひき
肉料理の臭み消しとして使うと良いでしょう。



種子と葉では
香りが全く違う
不思議なスパイス

（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



ここは宮城県岩沼市。会社から少
し歩けば田園風景が広がります。
稲は段々と色づき初め、収穫が待
ち遠い季節になりました。新米と
食べるカレーは格別です!!皆さん
にもたくさん味わってほしいな..そ
んな想いを抱きながら、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 4

発行日 2021年9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 September 2021

**NISHIKIYA
KITCHEN**