

# キッチン



*World Cuisine  
Made Easy.*

5

# BITTERSWEET TASTE CHOCOLATE BEEF CURRY

CACAO & SPICE

Used Bitter Chocolate  
Acquired Taste

WINTER LIMITED



ほろ苦いカカオが特長の  
ビーフカレーです。

*New Release*

冬季限定 ショコラビーフカレー

11月25日(木)発売

# キッチン

# 5

CONTENTS

November 2021

特集 ニシキヤキッチンで乾杯。

- 04 ワインとカレーのステキな関係  
特別協力: 秋保ワイナリー
- 08 クリスマス アレンジレシピ
- 10 年越しカレー蕎麦
- 12 OSECHI CURRY
- 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
- 17 お年玉カレー
- 18 趣味の時間
- 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!

本誌に取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>



# ニシキヤキッチンで乾杯。

ニシキヤキッチンで乾杯！

クリスマスも年末も

今年もあつという間に年の瀬。

*Kanpai!*

# NISHIKIYA KITCHEN

WINE &amp; CURRY

## ワインとカレーのステキな関係

特別協力「秋保ワイナリー」

*Kanpai!*

11月に入り、本格的な冬支度が始まり、街は賑やかにクリスマスや、年末年始の華やかさを増していきます。ニシキヤキッチンではそんな華やかな食卓にもレトルトを味わっていただきたいとの思いから、実は意外と知られていないワインとカレーのマリアージュについて、ニシキヤキッチンの商品製造するにしき食品の本社がある宮城県の「秋保ワイナリー」さんにお邪魔して、こだわりなどお聞きしてきました。

### ◎11月はワインの季節？

早いところでは9月に入ると、一般的には9月中旬から10月にかけて、ブドウ畑は「収穫」の時期を迎えます。



▲7月頃のブドウ。まだ実は小さく、秋にかけて彩りが増していく



▲9月中旬。収穫の時期を迎える

ブドウの糖度やフェノール量、酸度など、生産者によって判断基準が違うものの、この時期に収穫となります。収穫されたブドウは、痛みや酸化を防ぐため、速やかに醸造所へ運ばれ、ワインが仕込まれます。そうして11月には、あの「ボージョレ・ヌーヴォー」をはじめ、世界中でワインの新酒が解禁となり、ワインへの注目が高まります。ちなみに「ボージョレ・ヌーヴォー」とは、ワインの名産地として知られるフランス・ブルゴーニュの南部、ボージョレ地区で、その年に収穫したブドウで醸造した新酒ワインのことです。

そんなワインの季節。ニシキヤキッチンを製造する、にしき食品が本社を構える宮城県には、震災後2015年オープンした「秋保ワイナリー」があります。

### ○温泉地にワイナリー？

2015年12月、県外からも知られる秋保温泉に「秋保ワイナリー」は誕生しました。きっかけは東日本大震災。復興の“一歩”になるように。ワインを真ん中に人や地域、文化や産業がつながるようなワイナリーとなるように、震災後の宮城県で初めてのワイナリーとして誕生しました。

日当たり良好で東西に名取川が流れ、風が通り抜ける立地、そして秋保石のミネラル分を豊富に含む土壌は、宮城の山海の幸にぴったりのワインが作れるとか。

「目指すのは自社のワインの魅力だけを伝えるのではなく、人や地域、文化の魅力を伝えるワイナリー。お酒、人、食材には必ずストーリーがあり、それを



▲秋保の自然に囲まれた、秋保ワイナリー



▲今年のワインも上出来だという。代表の毛利親房さん

知って口にするとおいしさは何倍にも増します。生産者と消費者をつなぎ地域活性を促す拠点にできれば」と話す代表の毛利親房さん。そんな毛利さんの思いに共感する人々や企業と共に、東北の食と酒を産地で味わう新しい観光と食の形を提案するプロジェクト「テロワージュ東北」も運営し、今後各地でイベントやツアーの開催など活動を本格化させる予定とのこと。

▶秋保ワイナリーの自社畑のワインもまもなく発売予定。年々味わいが深くなっている

ビールも良いけど  
ワインも楽しい



# ワインと カレーの マリアージュ

Marriage of Wine and Curry



横山奈美さん  
J.S.A認定ソムリエ  
J.S.A認定SAKE DIPLOMA  
2020サクラアワード審査員

ワインとカレーのマリアージュ？ なんだか想像できない…。しかし、時に意外な組み合わせの発見もマリアージュの面白いところ。秋保ワイナリーソムリエの横山奈美さんにお話を伺いました。

## ◎カレーとワインの相性は？

カレーとワインは意外な共通点があります。それは、カレーを作る際に使うスパイス。一般的にカレーに使われる香辛料は、クミン、コリアンダー、カルダモン、ターメリック、レッドペッパー、ブラックペッパー、シナモン、クローブ、ナツメグ、ローレルなどがあり、これらはワインの風味を表す言葉によく使われています。また、カレーの隠し味として知られている、リンゴ、バナナ、インスタントコーヒー、チョコレート、ココア、ハチミツ、ヨーグルト、バターなども実はワインの風味を表す言葉に使われています。これだけでもワインとカレーが意外と身近な存在に感じることができます。

では実際にニシキヤキッチンの商品に合う秋保ワイナリーのワインと、おすすめの系統のワインを選んでみました！ぜひ参考してみてください！

## 『トマトビーフカレー』には フルーティーで爽やかな 辛口のワイン

トマトの酸味を生かし、牛肉の旨味も溶け込んだコクのあるソースに、デラウェア種主体の厚みのある味わいはうまく合致します。もともと野菜料理と相性の良いワインなので、カレーなのに食材の風味がしっかりと感じられるのもマリアージュのポイントです。ワインの柔らかな



酸味がルーの酸味を受け止めて、ふくよかな余韻が残ります。

秋保ワイナリーおすすめ：  
リバーウィンズ プラン2020

## 『レモンクリームチキンカレー』には やや甘口のワイン

ニシキヤキッチンの代表商品のレモンクリームチキンカレーには中甘口のロゼが相性抜群です。白ワインでも合いそうですが、このロゼは酸味も残したほんのり甘いワイン。その甘酸っぱさにレモンの風味とルーの甘さがぴったり。ロゼの酸味が口の中のクリームをさらりと流し、軽やかな味わいになります。

ライスよりナンを合わせて召し上がるのが、これはおすすめです。



秋保ワイナリーおすすめ：リバーウィンズ ロゼ2020

## 『ケララフィッシュ(インドシリーズ)』には すっきりとした酸のある辛口白ワイン

魚介のカレーはお肉がベースのものより、少々淡泊なので白ワインの方が相性が良いです。特にこのカレーはココナッツやいろいろな野菜が味わいの厚みを生み出しています。シュールリー製法で造った甲州シュールリー2020は旨味が強い白ワイン。カレーの厚みにベストマッチの味わいです。まろやかな甘さのあるルーに、白ワインの酸味が爽やかさを与えて、全体的にさっぱりと食べ進められます。



秋保ワイナリーおすすめ：甲州シュールリー2020

レモンを絞ったり、スライスのをせたりする代わりに、酸のあるワインと合わせる。ワインならではの楽しみ方です。

## 『グリーンカレー』には リンゴの果実味のある すっきりとした味わいのシードル

ココナッツミルクのまろやかな甘み、ハーブの青い香りに、シードルの甘酸っぱさが合います。シードルのリンゴの果実味がしっかりとあり、それがグリーンカレーのいろいろな風味にぴったりと寄り添います。辛さをやわらかな炭酸が流す役目もあって、が



秋保ワイナリーおすすめ：アキウクラフトシードル2020

ぶがぶ飲んでしまう危険な組み合わせ。口の中がトロピカルな感じで気分は南国です。

## 『牛ホホ肉のグリルカレー』には しっかりと重みのある赤ワイン

煮込んだソースの深い味わいに、赤ワインの濃厚な後味が合わさって、カレーに深みを与えます。いろいろなスパイスの香りや味、牛肉の旨味など、深い味わいのカレーにボディのしっかりとした赤ワインとの組み合わせはおおすすめです。この赤ワインに匹敵する味わいというだけで、しっかりと煮込んだである、手の込んだカレーということが分かります。酸の軽めの赤ワインだとカレーに負けてしまいます！

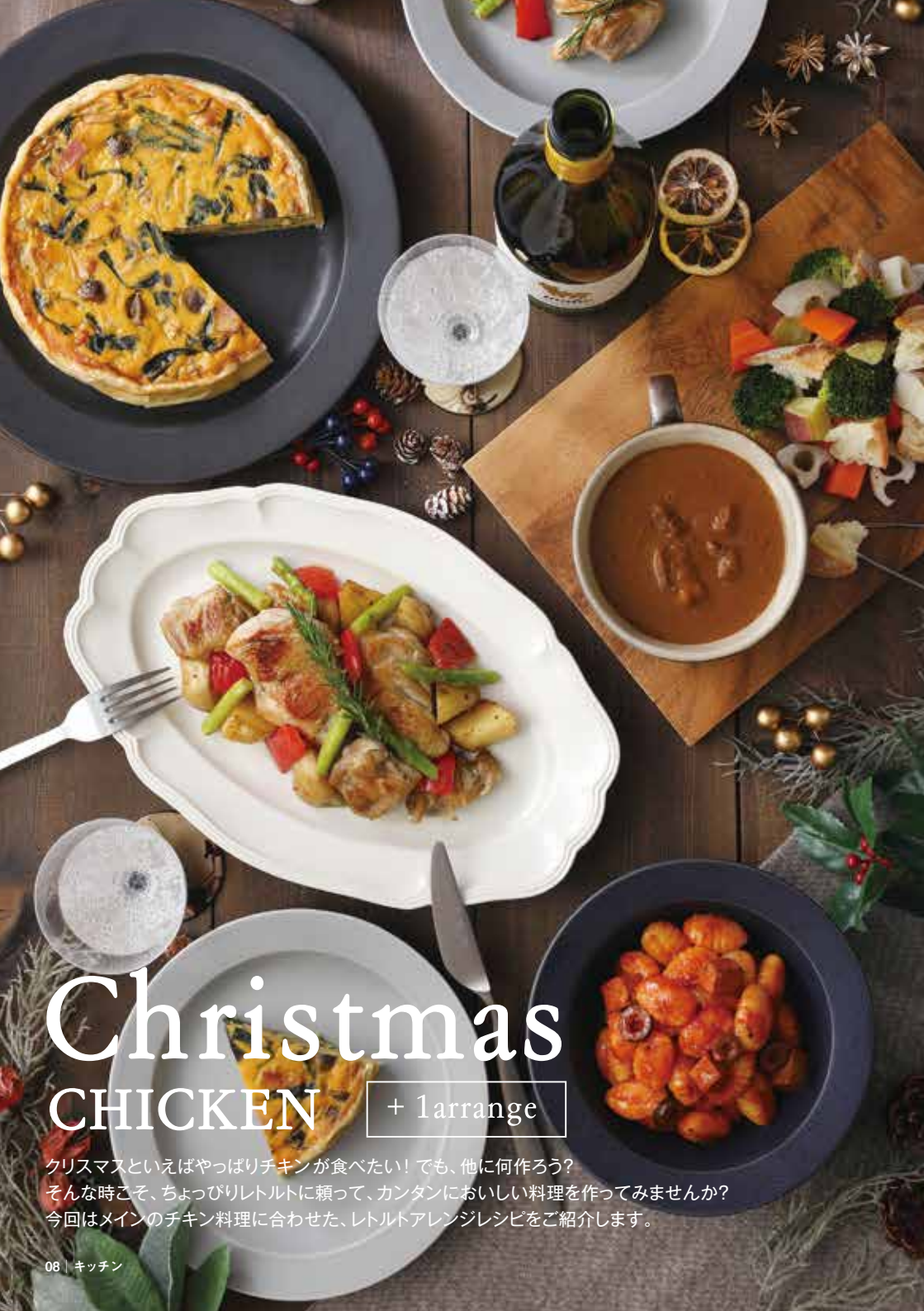
秋保ワイナリー：メルロー エキストラブレンデッド



◎秋保ワイナリーさんにお伺いして

新しい食べ物の知識、味わったことのない味覚に触れるのは面白いですね！今回、秋保ワイナリーさんに考えていただいたマリアージュをご紹介しましたが、自分なりのマリアージュを考えるのも楽しいと思います。ただ食欲の秋だからといって食べ過ぎ、飲み過ぎには要注意ですね。笑

それでは、ニシキヤキッチンで乾杯！



# Christmas CHICKEN + 1 arrange

クリスマスといえばやっぱりチキンが食べたい! でも、他に何作ろう? そんな時こそ、ちょっぴりレトルトに頼って、カンタンにおいしい料理を作ってみませんか? 今回はメインのチキン料理に合わせた、レトルトアレンジレシピをご紹介します。

## ARRANGE RECIPE

食卓が一気に華やかになります!

かぼちゃチャウダーを使った

### かぼちゃのキッシュ (4-6人前)

かぼちゃチャウダー…………… 1パック  
ほうれん草…………… 1/2袋  
しめじ…………… 1/2株  
ベーコン…………… 適量  
玉ねぎ…………… 1/2個  
卵…………… 3個  
塩・こしょう…………… 適量  
バター…………… 適量  
冷凍パイシート…………… 1-2枚



Pumpkin Quiche

①ほうれん草は3センチくらいに切りゆでておく。しめじはほぐしておき、ベーコンは短冊切り、玉ねぎは薄切りにする。②温めたフライパンにバターを入れ、①を炒める。③ボウルに卵を入れ、溶きほぐしたら、かぼちゃチャウダーと塩・こしょうを入れてよく混ぜる。④少し解凍したパイシートを伸ばし、バターを塗った型に敷いて、パイシート全体にフォークで穴を開ける。★直径19cm、高さ4cmの型を使用。⑤②で炒めた具材と③の卵液を型に流し込む。⑥180℃に予熱したオーブンで30分焼く。焼き目がついたらできあがり。

02

チーズの香りが野菜と合いますよ〜



ゴルゴンゾーラビーフカレーを使った

### カレーディップ (2人前)

ゴルゴンゾーラビーフカレー…………… 1パック  
バゲット…………… 2-4枚  
ブロッコリー…………… 30g  
れんこん…………… 30g  
にんじん…………… 30g  
さつまいも…………… 30g



①バゲットはひと口サイズに切り、トースターで焼く。野菜はひと口サイズに切り、ゆでておく。②ゴルゴンゾーラビーフカレーを湯煎で5分温め、器に盛る。③野菜とカレーを一緒に器に盛り付けただけできあがり。★好きな食材に、カレーをディップしてお召し上がりください。

Curry Dip

カッテージチーズ入りトマトバジルソースを使った

### トマトバジルニョッキ (2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  
ニョッキ…………… 250g  
オリーブオイル…………… 適量



混ぜ合わせるだけでとってもカンタン!

★ゆでるだけ、の既製品のニョッキを使用しました。

①ニョッキは袋の表示通りにゆで、ゆで上がったたら、全体にオリーブオイルを回しかける。②ボウルに①と湯煎で5分温めたカッテージチーズ入りトマトバジルソースを入れ、よく混ぜ合わせただけできあがり。

Gnocchi

# にしきやきつちん

# 年越し<sup>カレー</sup>蕎麦

注:アレンジレシピです。

せり<sup>カレー</sup>蕎麦

鶏とたけのこの  
和風カレー使用



和

大晦日は  
蕎麦も良いけど  
カレーもねえ

鶏とたけのこの

- 和風カレー.....1パック
- そば.....1人前
- せり.....1束
- ゆず皮.....適量
- めんつゆ.....50ml
- 水.....180ml
- 片栗粉.....小1

①そばをゆでる。せりは、4cmくらいにざく切りする。②小鍋に、レトルトカレー、水、めんつゆを沸騰させ、せりの半分を入れ、同量の水で溶いた片栗粉を入れ、とろみが付くまで煮る。③器にゆでたそばと②を入れ、せりとゆず皮をトッピングして完成。



# にしきやきつちん 年越し<sup>カレー</sup>蕎麦

濃厚系

チーズトッピング!

濃

- 牛すじカレー.....1パック
- そば.....1人前
- 万能ねぎ.....適量
- めんつゆ(3倍濃縮).....大1
- 水.....100ml
- ピザ用チーズ.....50g

①そばをゆでる。万能ねぎは、小口切りにカットする。②小鍋に、カレーと水100ml、めんつゆ大1を入れて温める。③器にゆでたそばと②を入れ、チーズと万能ねぎをトッピングして完成。



カレーそば

牛すじ<sup>チーズ</sup>

牛すじカレー使用



山<sup>かけ</sup>カレー蕎麦

ぶどう山椒  
キーマカレー使用



爽

さっぱり系  
山かけトッピング!

- ぶどう山椒
- キーマカレー.....1パック
- そば.....1人前
- 長芋.....100g
- そばつゆ.....適量
- 万能ねぎ.....適量
- 刻みのり.....適量

①長芋は、皮を剥きすりおろす。万能ねぎは小口切り。②そばは表示時間通りにゆでて、ザルに上げておく。③器にそばと、レトルトカレー・長芋のすりおろしをかけ、そばつゆを回しかける。④最後に万能ねぎのりをトッピング。



意外とアリかも!?  
カレーとおせちの素敵な出会い。



(一の重/カレー) 1:ココナッツチキン 2:バイガントイルマサラ 3:コザンプ 4:チャナマサラ 5:バラックパニール

# OSECHI CURRY

## おせちカレー

※非売品です。

年に一度しか食べられないお正月の「おせち」。もしもその御重に、カレーが入っていたら……!?! 季節問わず楽しめちゃうかもしれない、ニシキヤキッチン流、おせちカレーを作ってみました。



(二の重/カレーのおとも) 6:カリフラワーのサブジ。野菜のスパイス炒めです。フライパンに油とクミンを入れて、香りが立ってきたら野菜を加えて炒めます。こちらはカレー粉と塩で味付け。7:オクラのサブジ。クミンと一緒に炒めました。8:じゃがいものサブジ。マスタードシードと一緒に炒めました。9:チキンティッカ。スパイスはカレー粉を使いました。ヨーグルトに漬け込んだ鶏肉は、焼いた後もとても柔らかく仕上がります。10:玉ねぎと野菜のアチャール。スパイスがきいたインド風浅漬け。好きな野菜を入れて色彩豊かに。11:にんじんのアチャール。クミンの香りが食欲をそそります。12:ライタ。野菜たっぷりのヨーグルトサラダです。箸休めにどうぞ。



# ヒロシとサツキ



今月はキッチン編集部が菊池洋の自宅に潜入してきました。

鮮やかでありながら深い緑に、自然の生命力を感じました。

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。

9月下旬～10月中旬、花を落とし剪定された枝からは、鮮やかで深い緑の新芽が、迫力ある表情をみせています。これから迎える長い冬に備えているのか、根、幹から梢に至るまで強い生命力を感じることができます。

# 旅と料理



【ポーランド】細すぎるベッド  
◎写真・文＝菊池洋一

私の業務のひとつに「採用活動の面接官」がある。

先月も何度か面接の機会があったのだが、その中で応募者の方から「社会人になって一番驚いた事を教えてください」という質問をいただいた事があった。

一番驚いた事。私の頭の中では「光景がすぐに思い出されていたのだが（これは絶対に求められている回答ではない）」という思いがあり「一番目に驚いた事」のお話をさせてもらおう、という対応を取った。その「話さなかった一番驚いた事」これが今回の写真である。

ある仕事でポーランドのオストシェシユフという街に向き、商談を実施。クタクタになりながら仕事を終え、予約していたホテルにチェックイン。一日が無事に終わった安堵感に包まれながら自室のドアを開け室内に入った瞬間、私は言葉を失い、呆然とした。

ベッドが細すぎる…

少し細いかなというレベルではない。細すぎるのだ。

疲れていた私は全てを受け入れ、郷

に入つては郷に從えの精神で寝る事にしたのだが、少し寝返りを打とうものならベッドから落ちそうになる。

ベッドに横になりながら「誰がどんな目的でこのベッドを設計したのだろう」「ホテル側もどうしてこんな細すぎるベッドを購入したんだ」「などと色々と考えていたらなかなか寝付く事ができなかった。

翌朝、無事にベッドの上で目を覚ました私は安堵と共に次の仕事へと向かったのだが、頭の中は細すぎるベッドの事で一杯。仕事にならなかつた。これが私の「社会人になって一番驚いた事」である。

にしき食品では、一緒に働く仲間を現在も大募集中です。入社後、もしかしらですがこの細いベッドで寝られるような出張の機会も出てくるかもしれません。皆さまからのご応募、お待ちしております。

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。

# 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。



糖 基治さん

1975年宮城県生まれ。2000年より「うえまつ調剤薬局」(宮城県名取市)に入職。インド料理レシピと万年筆の蒐集、国内インド旅行が趣味。

今回のカレー大好きさんは、宮城県名取市にある「うえまつ調剤薬局」店主の糖基治さんです。実は、ずっと気になっていました…。外観は普通の薬局なのに、玄関にはためくのは「スパイス」ののぼり旗。そう、カレー好きが高じてスパイス販売まで始めてしまった薬剤師さんです。そんな素敵な糖さんにお話を伺いました!



### Q1.カレーとの馴れ初めは?

小学生の頃、近所に住んでいたインドの方が時々お料理を振る舞ってくれました。正直なところカレーの記憶はあまりないのですが、焼き立てのチャパティがとてもおいしくて、いつもおかわりをリクエストしていたのが原風景みたいところがあります。あれがチャパティではなく日本米だったら、今頃こんなことにはなっていないかと思うます。それからカレーはずっと食べる専門の人生でしたが、数年前にピリヤニを作ろうと思いつき、そこからはもうずぶずぶです。

### Q2.薬局でスパイスが買えるの?! 始めたきっかけは?

スパイスや食材を自由に扱えることができる環境が欲しかったというのが最大の動機です。たとえばチャパティを作るにはアタという全粒粉が必要ですが、売っているところがない。じゃあ仕入れちゃおうと。薬局を販売の場所にして、これまでは通販に頼っていたような、同じような嗜好をもつ人たちも実物を見て情報交換ができるようになればいいかなというくらいノリでした。始めてみると利用して下さる方が少しずつ増えていきました。カレー作りも含めてインドの家庭料理はシンプルで手を出しやすいんです。目がくらむような数のスパイスを揃えなくても、とりあえず手元に3つか4つあれば手間をそれほどかけずにおいしい料理が作れます。多くの方が「家でもおいしいカレーができた!」って経験をして、そこからレポートを増やしてらっしゃいますね。



### Q3.どんなカレーが好きですか?

南アジア全般の、現地系というか、オーセンティックなレシピのカレーが好きです。レシピを紐解いていくとそれぞれの土地の食文化や社会背景も垣間見えるので、食べることでセットで楽しんでいます。普段は南インドやスリランカの料理を参考にすることが多いですね。日本的なカレーも好きではあるのですが、カツカレー

のような重いものは年齢と共に食べられなくなってきています。残念です。おいしいのに。

### Q4.ニシキヤキッチンで好きなカレーはなんですか?

かつてラインナップされていたインドカレー32種、あれは衝撃でした。インド料理マニアしか知らないようなメニューばかりで、日本で材料を調達するだけでも大変なのに、商品化しちゃってる。ブツ飛んでるなあ、と思いました。ひとつひとつ、帳面に記録しながら食べていました。どれもおいしくて、自分で作らなくてもいいじゃん…って少しへこみました。それ以外にもメーカーにはないような本格派カレーが次々に出てきてとても追い切れなかったのですが、そうしているうちにチキン・ポーク・ビーフの王道カレーが3つ出て、何周してからここに来たんだというか、太平洋をヨットで横断してきた人が次の日に井の頭公園あたりでスワンポートを満喫してる感が凄かったです。現行のラインナップでは、ピネガーポークカレーとインドカレーシリーズのケララフィッシュ、ペイガンティルマサラが好きですね。

### NEXT \* CURRY LOVER

次号の

カレー大好きさんは

インド服飾雑貨店 NiDhiを営む

楠花丹ヨゲッシュさん



## 12.9.THU RELEASE

※通販では、11.18 先行発売



金運UP?縁起の良い具材 大人のお年玉だけに具材にもこだわりました。風水的に金運に良いとされている鶏肉と乳製品を使用しました。風水では西でお金を呼び、北で貯めるとされています。

### 皆さまの幸せを願う

「良い年でありますように」と願いをこめて、地元の神社の宮司様にご祈祷をしていただきました。手土産としてはもちろんご自宅用としても話題性抜群のカレーです。ぜひご賞味ください。



数量限定

大人のためのお年玉

# お年玉カレー

「良い年でありますように」と願う

毎年人気のお年玉カレー。今年もパッケージの装いも新たに、十二月九日に数量限定で発売します。(通販では十一月十八日先行発売)

### 企画のきっかけは…

大人のお年玉として、お正月のご挨拶に行く時にも、ちょっとした手土産に持って行きやすいカレーがあったらいいなあ。和風のカレーでお正月向け…尚且つ、お正月料理に飽きた時にもちょうど良い! もらった人も笑顔になる! そんなカレーを目指してつくりました。

そこに十二支を当てはめると、酉は鳥、北北東は牛が位置します。牛の中でも特に乳製品が効果的と言われています。お年玉カレーは、「おそば屋さんのカレー」をイメージしてだしをきかせ、鶏肉とシャキシャキのたけのこをたっぷり使い、さらにチーズと牛乳でコクとまろやかさを出しました。



# ニシキヤキッチン社員の 趣味の時間

このページでは趣味と上手に付き合い、  
日々の英気を養っているスタッフをご紹介します。  
時には、休むのも大事な仕事です。



阿部 隆行

## 「Enjoy staying Home」

本社工場・生産部の阿部隆行と申します。  
自分が所属させてもらっている「計量」  
部署は、にしき食品の製品で使用する  
数百種類もある原料の発注業務から始  
まり、レシピをもとに計量・材料準備を  
行います。

その後、製造、充填、梱包と各部署を巡  
りめぐっていきます。  
たくさん仲間達とおいしいレトルト食  
品誕生のため、日々奮闘しています。

今回は、阿部家の「おうち時間」につ  
いてお話しさせていただきます。  
もともとイベント祭り好きの自分は、友  
達と一緒にキャンプをしたり、流しそう  
めん大会をやったり、さらには運動会や  
ハロウィンパーティー、リレーマラソン  
大会や、仮装盆踊り大会に出場したり、  
祭りでみこしを担いだり、趣味のバンド

でライブをやったりと、とにかく遊びに  
命をかけていました…笑  
ところが、最近のコロナの影響で、イ  
ベントも軒並み中止。仲間達とも会えない  
日々が続いたため、家族との「おうち時  
間」をいかに楽しむかということを考え  
るようになっていきました。

茶の間にテントを張っての「家キャン」  
では、ホームプラネタリウムで天井に  
星空を映し、虫の声のバックミュージ  
ックを流して、ニシキヤキッチンのレトル  
トカレーを食べたり、土台を作って家  
の中で「イチゴ狩り」を再現したり、休日  
のお昼ごはんは「バーベキュー」にし  
たり、話題の韓国の世界的ダンスグル  
ープのダンスを覚えたり、子供達と一  
緒に「手打ちうどん」に挑戦したり。  
『釣り』にもたくさん行って、釣ってきた  
魚で「さかなパーティー」をしたりなど  
など。本当に色々なことを「おうち時

間」でやりました。  
こんな時期で一番可哀想なのは子供  
達。とにかく子供達が少しでも楽しんで  
くればと、よくうちの奥さんとミー  
ティングしたものです。  
今の自粛期間は、コロナが収束した時、  
何事に対してもすぐに全開で動けるた  
めの準備期間だと考えています。  
そして、その日が来るのももう少し!!  
皆さんも、今を自粛期間と考えず、コ  
ロナが収束すると同時にすぐに全開で遊  
べるように、「準備」しておきましょう!  
ありがとうございました!!

最近、魚釣りにハマっているからかどう  
かは定かではありませんが、キハダマ  
グロの入った『ケララフィッシュ』が  
気に入っています。  
釣りから帰って食べる『ケララフィ  
ッシュ』は格別! たとえ、ボウズ(1匹も釣  
れない)でも…。



## 今月のがんばれママ

今日も子どもがくれた

絵を見て全集中!

お母さん、お仕事がんばるよ!



業務管理部 杉浦

Q.イラストについて教えてください。A.6歳と  
10歳の息子が私の絵を描いてもらいました。/  
Q.もらった時どう感じましたか? A.成長を感じ  
ました。/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.ニシキヤキッ  
チンの一押し商品は? A.コーンポタージュ!こども  
たちにも少し牛乳を加えて出していますが、あ  
つという間に完食しています!

(編集部より) 兄弟でお母さんの描き方が違って  
いて、面白いですね。でも前髪の分け目は一緒。  
お上手です。



## 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  
ちよっとだけご紹介。



### お名前・所属部署

営業本部 菅野有紀です。SNSの運用をメインにお仕事しています!  
Facebookで投稿したり、Twitterでリプライを返しているときもあります。  
Instagramに投稿している、アレンジレシピの料理も作っていますよ~。

### 好きなものはなんですか?

私の好きなものといえば「犬」と「コーヒー」です。  
昨年の12月にミニチュアダックスフンドのモカを迎え入れ、  
癒される日々を送っています。迎え入れてからは「うちの子か  
わいい」が口ぐせに。だって本当にかわいいので仕方ないで  
すよね笑(親バカです)。「モカ」という名前もブラックタンと  
いう茶黒の毛色だったので、コーヒーに似ているところから  
きています。  
「コーヒー」は、一昨年くらいにコーヒーのイベント運営のボ  
ランティアをしてから、はまりました。酸味のあるコーヒーが  
好きで、休日はハンドドリップしたり、テイクアウトしに行っ  
たりしています。

### ニシキヤキッチンの一押し商品は?

和風かけごはんが好きです。おそばにかけてもいいし、  
お茶漬け風にしても◎。いろいろアレンジがきくので、大  
好きです!お客さまにも自分なりのアレンジを見つけて楽  
しんでもらえたら嬉しいです!(そして教えてくれたら嬉し  
いです!)

インスタライブも  
やっています!!





## 開発室のお昼ごはん

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。



【開発部からひとこと】  
付加価値を生み出せる商品開発を行っています。

熱々の豆腐と旨辛スープでからだがかたくなるアツアツの出しがきいていて、あつという間に完食です！スープに溶け込んだ栄養もまるごと摂れることも魅力ですね。辛いもの好きにはたまらない一品でした。ごちそうさまでした。

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、ミートソースが得意料理の井上係長です。  
—今日のメニューを教えてください。  
韓国料理の純豆腐チゲです。寒くなるこれからの季節にぴったりなメニューでした！  
—こだわりのポイントは何？  
鍋に材料を入れるだけの簡単調理ですかね(笑)。しいて言えば、アサリなどを入れると本格的な味わいになりますよ。どうぞ召し上がれ。

## 開発通信

### なんでもスパイス振ってみた。

RECIPE.5 | スパイシー豚汁



豚汁×スパイスミックス

今回は、発売されたばかりの新商品「カレーにかけるスパイスミックス」を使ってみました。このスパイスミックスはカレーにかけてもおいしいのですが、カレー以外の料理にもお使いいただけます。早速、夕飯の豚汁にひとふり！ピリッと味が締まっておいしいですよ。ぜひお試しください。

### スパイス豆知識

—フェネグreek編—

カレーの風味付けによく使われる「フェネグreek」。スパイスとしては種子を利用します。メーブルシロップのような甘い香りが特長です。インドでは、緑色の葉の部分もカレー料理に使ったりもします。

#### point

カレー粉として用いる時は、種子を軽く炒ってから粉末にすると香りが立って良いでしょう。



個性的でマイルドな香り

(SCA認定スパイスコーディネーター 開発/佐藤)



ニシキヤキッチンのある風景  
ポスターの

ここは宮城県岩沼市。会社から車を走らせ約7分のところにある「千年希望の丘」に行ってみました。すぐそこに海が見える丘ですが、丘の下には色あざやかなコスモスの花。思わず花の中に飛び込んでしまいたくなる…。そんな四季折々の自然を身近に感じながら、私たちは今日も全国に商品を届けます。

## ニシキヤキッチンへ 応援メッセージ大募集!

キッチン編集部では皆さまからのご意見・ご感想、  
応援メッセージや、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 5

発行日 2021年11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 November 2021

**NISHIKIYA  
KITCHEN**