

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 10:00～20:00
CLOSE ララガーデン長町に準ずる

岩沼店（イトイン併設）

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（イトイン併設）

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。



世界の料理を「カンタン」に。

NISHIKIYA KITCHEN

2021

AUTUMN / WINTER

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、
料理に合わせて使いわけています。

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

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！

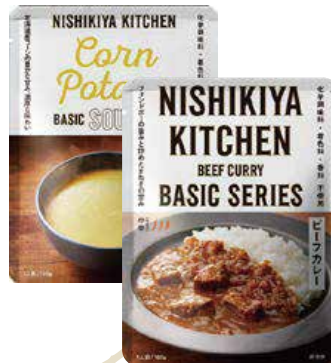


WORLD SERIES

【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、日本のごはんに合わせて、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。

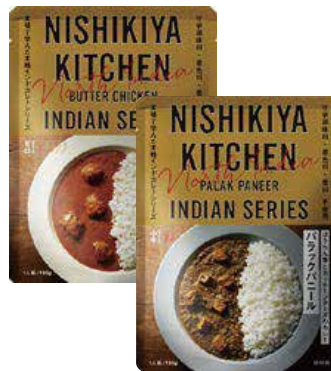


BASIC SERIES

【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がっています。毎日でも食べたい、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。



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。



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。



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。



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。



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】

本格からアレンジまで 多彩なラインナップ 約50種類

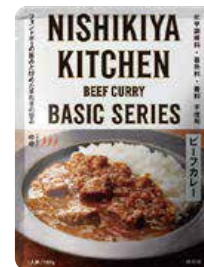
本格的なインドカレーから
趣向をこらしたアレンジカレー、
ほっと落ち着く和風カレーまで、
多彩な味を楽しめる
NISHIKIYA KITCHENの
自慢のカレーです。
約50種類のラインナップの中から、
お気に入りのカレーを見つけてください！



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

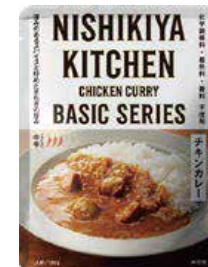
フンドボーの旨みと炒めたまねぎの甘みが特長のカレー



ポークカレー

中辛 180g 税込 420円

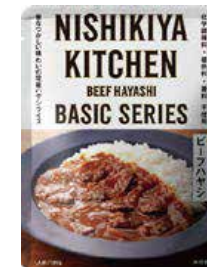
りんごや炒めたまねぎの甘みと和の旨みがきいたカレー



チキンカレー

中辛 180g 税込 420円

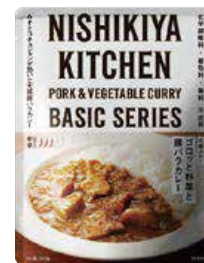
深みのあるスパイスと炒めたまねぎの甘みが特長のカレー



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

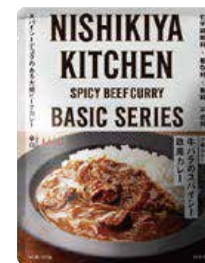


ゴロッと野菜と豚バラカレー

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

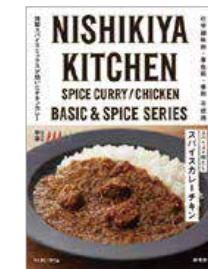


牛バラのスパイシー
欧風カレー

大盛

辛口 270g 税込 450円

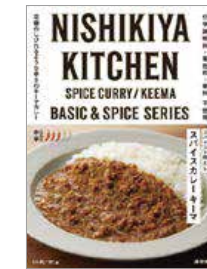
じっくり煮込んだ牛肉の旨みが溶け込んだ王道の欧風カレー



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



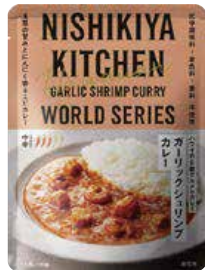
スパイスカレー
キーマ

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

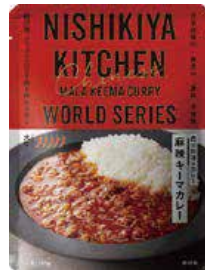
WORLD SERIES

「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

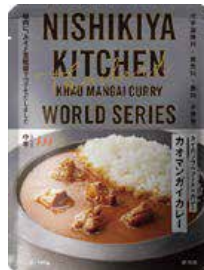
ガーリックシュリンプがお手本のえびの旨みが溶け込んだカレー



麻辣キーマカレー

[大辛] 180g 税込 380円

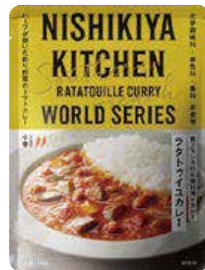
四川料理がお手本のしびれる辛さがクセになるカレー



カオマンガイカレー

[中辛] 180g 税込 380円

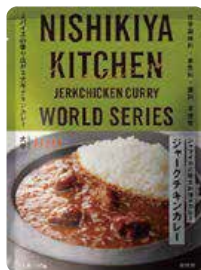
カオマンガイがお手本のコクと辛さが特長の鶏肉たっぷりのカレー



ラタトゥイユカレー

[小辛] 180g 税込 380円

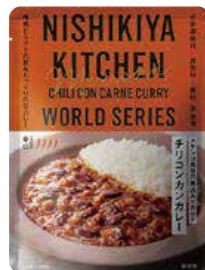
ラタトゥイユがお手本のハーブをきかせたトマトカレー



ジャークチキンカレー

[大辛] 180g 税込 380円

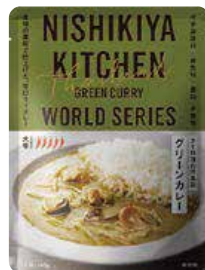
ジャークチキンがお手本のスパイス香る辛口カレー



チリコンカンカレー

[辛口] 180g 税込 380円

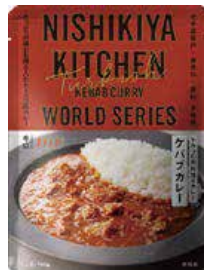
チリコンカンがお手本のひき肉とトマト、2種類の豆を合わせたカレー



グリーンカレー

[大辛] 180g 税込 380円

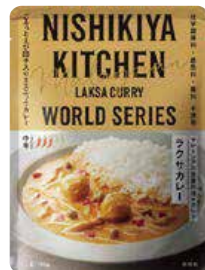
甘みの後に青唐辛子の辛さが際立つタイカレーの代表的存在



ケパブカレー

[辛口] 180g 税込 380円

ケパ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

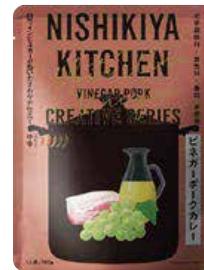
レモンの爽やかな酸味と生クリームのまろやかさが特長のチキンカレー



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



ビネガーボークカレー

[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ボークカレー



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



ジンジャーボークカレー

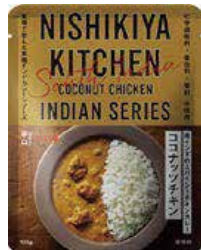
[中辛] 180g 税込 380円

生姜の風味がきいたボークカレー



INDIAN SERIES

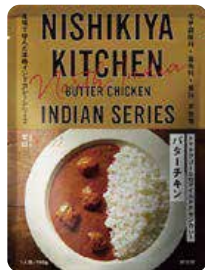
— インドカレーシリーズ —

● 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

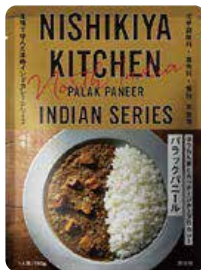
スパイシーな中にも、ココナッツミルクのマイルドさを感じるチキンカレー



バターチキン

●
[甘口] 180g 税込 550円

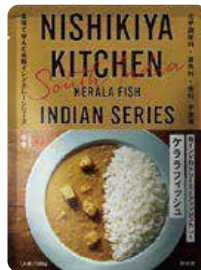
濃厚でありながらトマトの程よい酸味がきいたマイルドチキンカレー



バラックパニール

●
[小辛] 180g 税込 550円

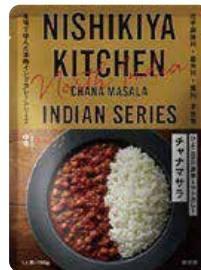
ほうれん草と生クリームの旨みが、カッテージチーズにからむ濃厚な野菜カレー



ケララフィッシュ

●
[中辛] 180g 税込 550円

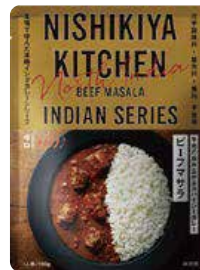
魚の旨みとココナッツミルクのkokoroがごはんと相性抜群のフィッシュカレー



チャナマサラ

●
[中辛] 180g 税込 550円

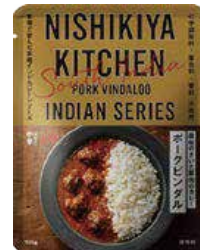
トマトの甘みとkokoro、ほくほく食感のひよこ豆が食べ応え満点の豆カレー



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



ボークビンダル

●
[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ボークカレー



ニシキヤキッチンでは、2010年から何度もインドに通い、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ゴ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

ゴ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

NEW 7/29 発売

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

NEW 7/29 発売

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

※1

※2



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にり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

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

魚粉のダシをかきかせ塩分を抑えました。



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。

SOUP

【スープ】

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。



コーンポタージュ

BASIC SERIES

— ベーシックシリーズ —



コーンポタージュ

160g 税込 280円

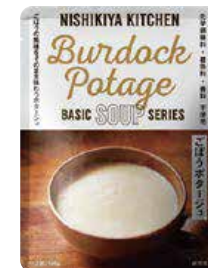
北海道コーンのおいしさを贅沢に
味わう濃厚ポタージュ



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

NEW | 8/26 発売

160g 税込 350円

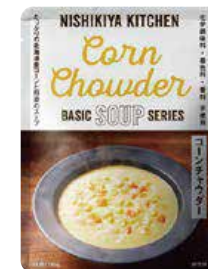
安納芋の甘みと風味を生かした
ポタージュ



かぼちゃチャウダー

180g 税込 320円

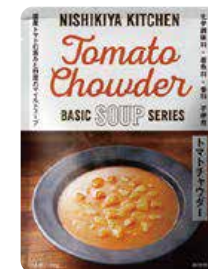
かぼちゃの甘さが味わえるほっく
り食感の具だくさんスープ



コーンチャウダー

180g 税込 320円

コーンの味わいを楽しめるボ
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

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



豚バラ大根の生姜スープ



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



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

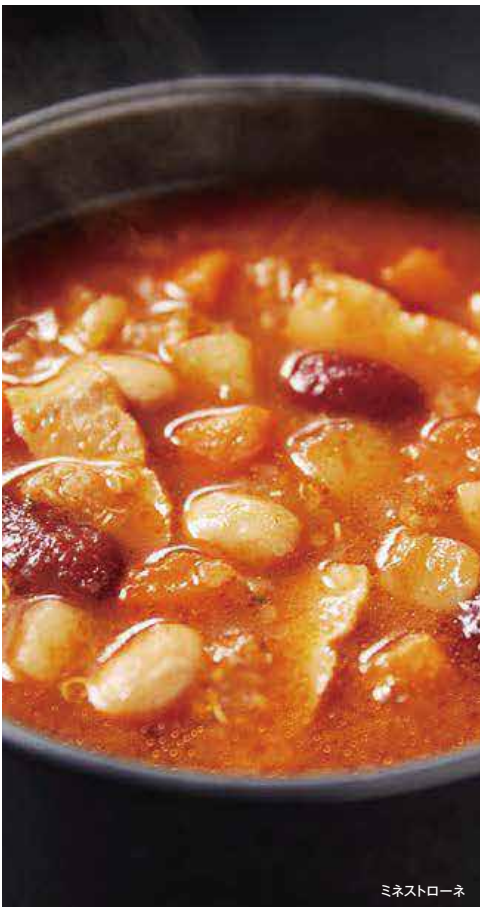


柚子香る野菜スープ

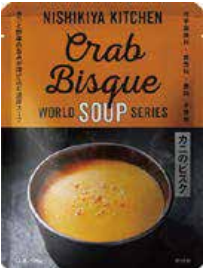
180g 税込 320円

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

ニシキヤキッチン 和風シリーズ



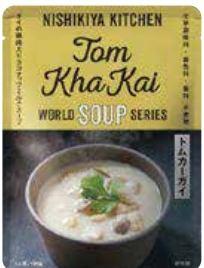
ミネストローネ



カニのビスク

180g 税込 380円

野菜の旨みが溶け込んだ紅ずわいがにの濃厚スープ



トムカーガイ

180g 税込 380円

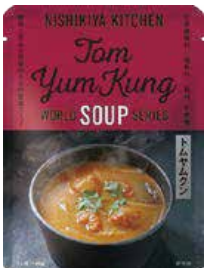
鶏肉の旨みとココナツミルクのまろやかスープ



クラムチャウダー

180g 税込 380円

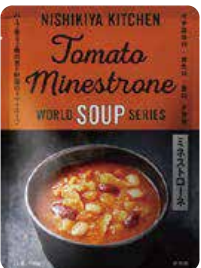
生クリームのコクとあさりの旨みが凝縮したスープ



トムヤムクン

180g 税込 380円

魚介の旨みが凝縮した、酸っぱくて辛いタイの定番スープ



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

WORLD SERIES

— ワールドシリーズ —

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

【NEW】9/9 発売

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

【NEW】8/11 発売

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

【NEW】8/11 発売

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効か
せたソース



カニのトマトクリーム

【NEW】8/11 発売

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**

ほんのリレモンが香る、3種チー
ズの豊かな味わい



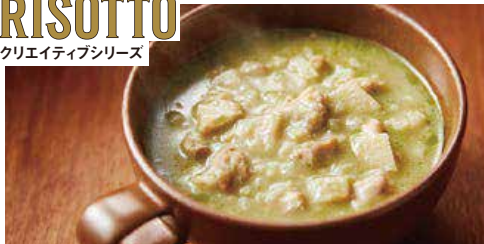
カッテージチーズ入り
トマトバジルソース

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



人気商品をリゾットで

NISHIKIYA KITCHEN人気のカレーやスープを玄米ともち麦を合わせ、リゾットに仕上げました。ごはんを用意するのはめんどくさい、けどスープだけでは物足りないときにぴったり！



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

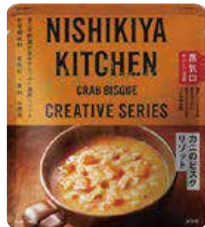


グリーンカレーリゾット

【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をリゾットに仕上げました

鍋の素

ワールドシリーズ

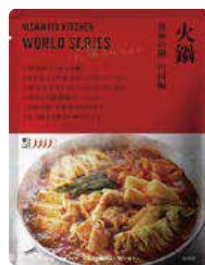


世界の料理を日本の文化「鍋」で楽しもう！

3倍濃縮タイプ

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。

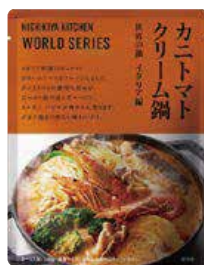
※具材は別途ご注文下さい。 ※【内容量】2～3人前(200g)



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

タイ料理のまろやかなココナッツミルクスープをイメージ

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)

Pancake

クリエイティブシリーズ



おうちでカフェ気分♪

バ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バンケーキミックス付きです。



和風かけごはん
つみれと三種根菜

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

130g 税込 350円

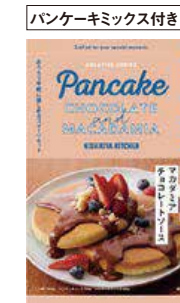
八角香る、具たくさん台湾風かけごはん



韓国風ビリ辛
かけごはん
牛肉と五種野菜

160g 税込 350円

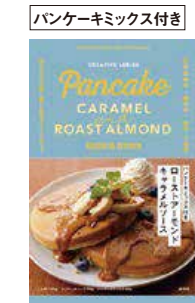
ごま油香る、具たくさん韓国風ビリ辛かけごはん



マカダミア
チョコレートソース

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クのあるソース



ローストアーモンド
キャラメルソース

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



ココナッツ・マンゴー
ソース

200g 税込 480円

甘酸っぱいマンゴーにココナッツミルクを加えたまろやかソース

おかゆ

和風シリーズ



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。



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める
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
米ともち麦を楽しめるおかゆ

※料金は全て税込です。※辛さ表記は当社比です。

KIDS

【キッズシリーズ】



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。

※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。))
【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。

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子さまが
喜ぶカレー

3〜5歳向け



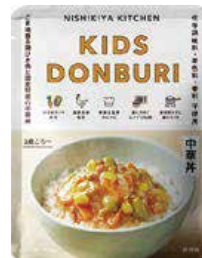
7大アレルゲン不使用※1

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

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



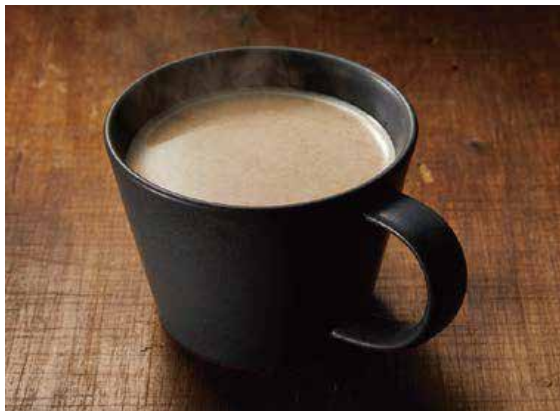
こどもハンバーグ丼

100g 税込 380円

お肉も野菜も食べられるハンバ
ーグ丼

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

NEW 7/15 発売

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

GOODS

— カレー専用グッズ —



カレーの後に飲む
コーヒー (ドリップパック)

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。



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。



※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 Cuisine Made Easy.