

# キッチン



*World Cuisine  
Made Easy.*

6

## 特集 夢のカレー

- 04 夢のカレーレシピ作ります。
- 08 お餅アレンジレシピ
- 10 宮城の美味しい発見し隊 仙台井土ネギ編
- 14 東京支店 私とカレーと
- 16 ヒロシとサツキ
- 17 旅と料理
- 18 ニシキヤキッチン カレーの輪
- 19 佐内正文と伊賀大介
- 20 Kitchen Times
- 21 今月のトピックス
- 22 開発通信
- 23 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>



数量限定

二月十三日(木)発売

スイートパンプキンのポターージュ

# 追熟 貴族南瓜



採用案

太らないカレー

ベンネームカレーはドリンクさん



▲ツイッターでお客さまからも夢のカレーを募集しました

さあいろいろあった2021年も終わり、2022年を迎えました。今年こそ活気溢れる一年をおくりたいですね!

そんな一年の初めにふさわしい「夢のカレー企画」からキッチンにはスタートです!

昨年の11月にお客さまと、にしき食品社内から夢のカレーを募集し、一度は食べてみたいカレー、こんなカレーがあったらいいのに…など、様々な夢のカレーのアイデアが集まりました!

そして、今回採用されたアイデアは…

「太らないカレー」です!!

それではレシピの開発スタートです。

新春企画

夢のカレー

レシピ

作ります。



# 夢のカレーレシピを作ります。



さて、実際に「太らないカレー」のレシピですが、食べ物である以上「太らない(0kcal)」は現実的ではない…

「太らないカレー」改め、ニシキヤキッチン流、ローカロリーでおいしい「太りにくいカレー」のレシピを作成します！笑

ちなみに今回、この「太らないカレー」を採用したポイントは、ご家庭でも再現できることです。いろいろな豪華食材を使ったアイデアや、面白いアイデアが集まりましたが、カンタンにご家庭で再現するのは少し難しい…。どうせならどなたでも再現できて、我々の技術でお客様にお役立ちできる、そんな超現実的な理由で採用させていただきました!! ご応募ありがとうございました!

最後にレシピを記載しておりますので、ぜひご家庭で作っててくださいね!

では開発部の打ち合わせ風景と一緒にポイントをお伝えしていきます!!



▲これまでに培ってきた膨大なデータから骨格を考えていく

## ◎テーマは食べても太りにくいカレー

カレーはカロリーが高い食べ物と思っている方は多いのではないのでしょうか？ 実際お家カレーのようなルーを使用するカレーは、油と小麦粉、砂糖が多く使用

されているため、カロリーも高くなります。インドカレーのようにルーを使用しないカレーだと比較的カロリーは抑えられ、調理法などの工夫でさらにカロリーオフが可能です。

## ◎基本のおさらい

まずは、実際にカレーを作る前にカロリーオフする方法の基本から考えてみます。

1. 油の量を抑える  
肉や玉ねぎを炒める時に使用する油を極力抑えることでカロリーオフは可能。実は大さじ1杯の油でカロリーはなんと約110kcalもあるんです！



▲おいしいカレーのメカニズムをプレゼンする佐藤次長

2. 肉は鶏肉を使うとよい  
牛肉や豚肉に比べ鶏肉は比較的脂質が少ないのでカロリーを減らすことができます。鶏ささみなどよく知られていますよね！  
鶏モモ>鶏むね>鶏ささみの順で脂質の量が少なくなるのでカロリーも抑えられます。

3. カレーに合わせるご飯の量を減らす  
100gあたりのご飯のカロリーは、168kcal。カレーだとご飯も進み、ついつい量が増えてしまうとカロリーも高くなるので気をつけましょう。  
(150g:252kcal / 200g:336kcal / 250g:420kcal)

## ◎インドで学んだ技術

先にも述べたように市販のカレールーは、カロリーが高く設計されていることがあります。しかしインドカレーは小麦粉や砂糖を使用せず、素材の味を生かす手法で旨味やコクを出しています。また、インドカレーは「ベジ(野菜)」「ノンベジ(肉・魚)」の2種類に分けられ、ベジのカレーでも旨味や満足感があるカレーが非常に多いのです。今回の夢のカレーにはインドカレーに大きなヒントがあると私たちは考えました!



▲カレーの試食が連日続く、夢のようなインド研修  
ニシキヤキッチンでは約10年間インドの有名店や、現地の料理教室などに通い、インドカレーを学んできました。また、販売しているインドカレーシリーズは、インドの方に食べていただいた際も、素晴らしいと高い評価をいただいています。そんな私たちだから作れる、インドカレーの技術を生かした、最高においしいローカロリーなカレーが完成しました!

次のページでお披露目です▶



ライスの代わりに  
カリフラワーだと  
もっとヘルシーに!



# インドの智慧

# 彩りサラダ

# キーマカレー

生野菜をたっぷり入れることで、  
食べ応えのある食感も加わり  
ご飯が少なくても満足感のある  
カレーに仕上がります!

1人前 160kcal

【栄養成分表示(1人前:カレーのみ)計算値】	
エネルギー	160kcal
たんぱく質	15.4g
脂質	4.9g
炭水化物	18.7g
食塩相当量	2.6g

出典:日本食品標準成分表2020年版(八訂)

【雑穀米 + カレーのカロリー】  
雑穀米 150gで約 232kcal + カレー 160kcal = 392kcal  
※雑穀米は、使用されている雑穀によりカロリーが変わります。

- 【材料2人前】
- 鶏むねひき肉..... 100g
  - えのき..... 50g
  - ぶなしめじ..... 50g
  - 玉ねぎ..... 1/2 個 (100g)
  - トマト..... 1 個 (150g)
  - おろしにんにく..... 3g
  - おろし生姜..... 3g
  - ししとう..... 2 本
  - もしくはピーマン 1/2 個
  - サラダ油..... 大さじ 1/2
  - 塩..... 小さじ1と 1/2
  - 水..... 1/4 カップ
  - クミンシード..... 小さじ 1/2
  - ★ターメリック..... 小さじ 1/6
  - ★コリアンダーパウダー..... 小さじ1
  - ★レッドペッパー..... 小さじ 1/4
  - ガラムマサラ..... 小さじ1

- 【作り方】
- ①野菜をカットする。えのき、ぶなしめじ、玉ねぎはみじん切り。トマトは1cm角切り。ししとうは小口切り(ピーマンの場合は、みじん切り)。各種生野菜は1cm角切り。
  - ②フライパンにサラダ油を入れ、中火にしたらクミンシードを入れる。
  - ③色が濃くなり、よい香りがしてきたら、玉ねぎ、えのき、ぶなしめじを入れ炒める。
  - ④玉ねぎが色づいてきたら、フライパンを火から下ろし、にんにく、生姜を入れる。
  - ⑤弱火にし、軽く炒める。
  - ⑥トマト、ししとうを加えてよくかき混ぜたら、ターメリック、コリアンダーパウダー、レッドペッパー(またはカレー粉)、塩を入れる。



**ポイント!**  
余分な油を使わないために、  
お肉は途中から加えます!

開発部 佐藤さん

- 【生野菜(各 50gずつ)】
- 大根 1cm 角切り..... 輪切り約 2cm 分
  - 人参 1cm 角切り..... 約 1/3 本
  - 赤パプリカ 1cm 角切り..... 約 1/3 個
  - きゅうり 1cm 角切り..... 約 1/2 本
- ★は3つ合わせてカレー粉小さじ2で代用可



- ⑦鶏むねひき肉と水1/4カップを加え、中火でよく炒める。
- ⑧肉に火が通ったらガラムマサラを加え、最後に生野菜の角切りを入れて軽く炒める。塩加減を見て、よければ出来上がり。
- ⑨お好みで、パクチー、千切り生姜、大葉、ミョウガなどをトッピングしてもOK!!



レトルトカレーでも  
代用可!  
野菜と合わせるだけ

彩りサラダキーマカレーは、ニシキヤキッチン  
のインドカレーシリーズでも作れます!細  
かく刻んだ野菜を軽く炒め、レトルトと和え  
るだけで、カンタンヘルシーで食卓もさらに  
華やかになります!

# お餅もち

# お餅アレンジ

お正月余ったお餅は  
レトルトで  
美味しくアレンジ  
しちゃいましょう！

※お餅は市販の切り餅を使用

Oh! Mochi

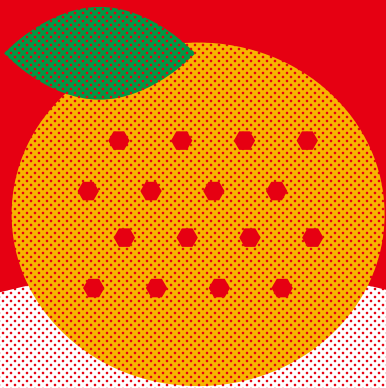


レンジで作れるの!?

スパイスおかき

【材料】  
カレーにかける  
スパイスミックス……………適量  
餅……………1個  
醤油……………小さじ1/2

【作り方】  
①餅を大体16等分に切り分ける。②レンジに入る大きめのお皿に餅を間隔をあけて並べ、600Wのレンジで30〜5分加熱する。③カリカリになった餅をボウルに入れ、醤油を全体に回しかける。④スパイスミックスをお好みのスパイス感になるようにふりかけ、完成。



【材料】  
牛ごぼうと  
舞茸スープ……………1パック  
餅……………1〜2個  
薬味……………お好みで

【作り方】  
①餅を焼く。②レトルトを温める。③器に餅を入れ、温めたレトルトを入れて出来上がり。④お好みで小ねぎや三つ葉、パセリ、香菜などの薬味をかける。



もはやお雑煮

お餅入り

スープ

【材料】  
餅……………3〜4個  
水……………大さじ1  
油……………適量  
ポロネーゼ……………1パック  
ナス……………1/2本  
ズッキーニ……………1/2本  
パプリカ……………1/2個  
チーズ……………適量  
バジル……………お好みで

【作り方】  
①ナス、ズッキーニ、パプリカを2cm角にカットする。②カットした野菜をフライパンで焼き、そこへポロネーゼを加え、合わせる(少し煮詰めおく)↓具材準備完了。③餅の厚さが半分もしくは1/3になるようにカットする。(餅は固いので手を切らないように注意する)④フライパンに油をしき、スライスした餅を並べ、⑤火をつけ、水を全体にふりかけ、ふたをして弱火で5分ほど蒸し焼きにする。⑥焼きあがった餅の上に野菜と合わせたポロネーゼをトッピングする。⑦上からチーズ(お好みでバジルも)を乗せ、ふたをして、チーズを溶かす。⑧まな板に乗せ、食べやすい大きさにカットして完成。



アレンジ自在!

お餅でつくる

ポロネーゼピザ



# 発見し隊 おいしい 宮城県の

今年で発売4年目となる人気商品、「仙台井土ねぎのポターージュ」。今回はポターージュができるまでのお話をじっくり、ご紹介します！



仙台市

仙台市井土地区

NISHIKIYA  
KITCHEN  
本社工場



## ① どねぎが誕生するまで

ねぎが育ったのは、宮城県仙台市の沿岸部「井土地区」というところ。井土生産組合の皆さんのもとの大切に育てられています。

この地域は、古くから農業が盛んでしたが、東日本大震災で、津波の被害を受けました。震災後の土地は、前と同じように野菜を育てるのは難しく大変苦労したそうです。試行錯誤した結果、「良質な地下水」「豊富な日射量」「夏の冷涼な海風」が、ねぎの栽培に適しており、仙台井土ねぎが誕生しました。最大の特長はなんとといっても、甘くてとろっとした味わい。「甘とろ」と聞いただけでも、おいしそうですよ！

大きいですね～



## ② どうして？収穫時期にこだわるワケ

ねぎの旬の時期は冬。私たちは、旬の時期の甘くておいしいねぎを使いたい！という想いから、11月以降に収穫されたねぎを、ポターージュにしています。実際に、ねぎそのものを食べてみると、とっても甘いことが分かります。組合長の大友さんは、「オリーブオイルで焼いたねぎを、塩こしょうで食べるのもおすすめです」と、にこやかに話してくださいました。

★宮城県にお住まいの方は、一部スーパーで買えますので、探してみてくださいね。

こんにちは！



井土生産組合  
組合長 大友さん

## ③ ねぎの青い部分が重要!?

大友さんは「ねぎは同じ畑で育っても、全く同じようには育ちません。それを私たちの手で選別するのが大変なところです」と話します。特に今年は、ねぎの生育状況がよく、太いものが多いとのこと。私たちのポターージュには、それよりも少し細めのねぎを使っているため、今年は特に、時間をかけて選別していただきました。

また、私たちがポターージュ作りにおいて大切にしているのは、ねぎの青い部分。この部分は、香り・風味がよく、ポターージュにした時に、ねぎの風味をしっかりと感じられます。さらに、ポターージュのきれいな緑色も表現できます。しかし、この青い部分は、畑で虫がつきやすく、きれいな状態のものが少ないのが現実。そのため、ポターージュに最適なものを、さらに選別していただいています。毎年、本当に感謝の気持ちでいっぱいです。

初めは手作業  
なんですね！



1.手で外側の皮をある程度むき、その後機械へ。むいた皮は堆肥に。2.機械で太さごとに選別。3.農家さんの目でしっかり選別。

## ④ ぎゅっとおいしさ詰め込んで

こうして私たちのもとに届いた仙台井土ねぎ。こだわり抜いた結果、ポターージュを作れる数は限られてしまっていますが、農家さんも私たちも「おいしいものを届けたい」という想いは一緒。今年もみなさんに、最高のおいしさをお届けいたします。(次のページへ続く！)



# NISHIKIYA KITCHEN FACTORY

仙台井土ねぎのポタージュができるまで

キッチン編集部が  
工場に潜入！  
編集部／板花



※一部画像はイメージです。



製造部／菅野

Start!

## 01 ねぎが工場に届く

ねぎは加工会社できれいに土を落とし、カット。ニシキヤキッチンの工場にはフレッシュな生のねぎが入荷しています。



さあ、作りますよ！

## 02 バターで炒める

大きな釜にバターを入れてねぎをじっくりと炒め、ねぎの甘みを引き出します。この香りも皆さんにお届けしたい〜。



慎重に...と重たいぞと

## 05 もう一度煮込む

再度、大きな釜に入れ、生クリームなどの材料と一緒に、さらに煮込んでいきます。とってもなめらかになりました〜。



## 06 パッケージに詰める

その後、ポタージュは充填室へ移動して、パッケージに詰められます。詰められる前のパッケージ、発見！



すご〜い

## 03 ジャがいもと煮込む

ジャがいもを入れ、柔らかくなるまで煮込みます。煮込んだら大きな寸胴へ移動。もうすでにおいしそう!!



## 04 すりつぶす

機械を使い、ねぎとジャがいもをすり潰してなめらかに。寸胴から少しずつすくって丁寧にに入れていくのがポイントです。



うまってきたかな...?

## 07 加圧加熱殺菌

レトルト釜に入れ、さらに煮込んでいきます。レトルト食品が保存料なしで日持ちするのは、この工程のおかげなんです！

※この後、完成品の味を確認し、X線探知機を通した上で商品を出荷しています。

Finish!



2022.01.13  
New Release 数量限定 ※なくなり次第終了

## 08 ポタージュが完成!

皆さんに美味しいポタージュを届けるため、てまひまを惜しまず作りました。今年も最高の味わいをどうぞ召し上がれ!



# About me with curry

## わたしとカレーと

ニシキヤキッチンのカレーを全国にお届けしている東京支店のスタッフが、「いつ食べてもおいしいカレーだけど、こんな時に食べるとよりおいしい!」というシチュエーションをご紹介します。

### わたしとカレーとバドミントン

#### Badminton and curry



1.バドミントンの後にNISHIKIYA KITCHENのカレー。ケララフィッシュは、たんぱく質も豊富でスポーツの後にはぴったりです!2.所属しているバドミントンチームの皆様から、結婚祝いいただいたユニフォーム!今年は、これを着て優勝したい...3.飛ぶ旦那(練習中)。頼れる旦那です(笑)。4.お家で手作り南インドカレー!漆戸さん(同期入社)と我が家で作ることもあります。

#### 小黒 梨恵子 | Rieko Oguro

株式会社にしき食品 東京支店勤務。  
2018年入社。バドミントンのチームメイトでもある旦那様との新婚生活を満喫中。  
漆戸さんとは、人生相談をしよう仲。



私がバドミントンに出会ったのは、中学1年生の部活紹介のときです。バドミントンをしている先輩たちに一目惚れし、所属を決めました。練習は、ほぼ毎日、夏休み・冬休みも毎日練習。休みは年末年始くらいだった気がします。辞めたいと思ったことは一度もなく、もはや考える余裕もなかった気がします。こんなにもバドミントンに熱中できたのは、母のサポートがあったからです。ラケットのガットはすぐ切れるし、シューズにも穴は開くし、毎日の練習着の洗濯、練習試合の送り迎え、お弁当の準備など、本当に感謝しています。

中でも一番の思い出は、練習後に母親たちが作ってくれたカレーを皆で食べたことです。

バドミントン部に所属している子供の母親たちが、体育館前に各家庭のカレーを持ち寄り、練習後に皆で食べるというサプライズがありました。「日々の練習お疲れ様、大会頑張ってるね!」という想いをこめて、用意してくれました。皆で食べたカレーは、本当においしかったな。私の母が作ったのは、いろいろな豆と挽肉がたっぷり入ったドライカレー!スパイスから作ったこともあり、一番人気ですぐになくなってしまったのを覚えています。

そんなこともあり、今でもバドミントンの後には、カレーを食べたくなり、NISHIKIYA KITCHENのカレーにお世話になっております。家庭で作るカレーもおいしいですが、本格的な味、スパイスのバランスがとれたレトルトカレーはとても重宝しています。旦那さんもレトルトカレーが大好きで我が家の定番になりました。これから、夫婦仲良くバドミントンとカレーを続けていきたいです。

### わたしとカレーと音楽

#### Music and curry

私は音楽が好きだ。NO MUSIC NO LIFEと言っても過言ではない。小学校から高校まで吹奏楽部に属し、音楽と共に青春を過ごした。高校生のとき邦楽ロックにはまり、社会のNoiseをかき消すようにiPodを肌身離さず持ち歩いた。通勤時、料理をするとき、読書をするとき。いつだって、音楽は私に寄り添ってくれる。

どちらかというと、流行を追いかけるよりもお気に入りの曲をリピートするタイプだ。それは、レトルトカレーを選ぶ時も同様である。NISHIKIYA KITCHENでお気に入りのインドカレーシリーズだ。どれも驚くほど本格的で、間違いなくおいしい。本日はその中から、トマトベースのスパイスカレー、「ビーフマサラ」をおすすめしたい。どんなシチュエーションで食すか。それはもちろん、音楽と一緒に、である。宅飲みしながら配信ライブや音楽鑑賞を楽しむ際、ビールのお供に最適なのだ。レトルトでこの具材感、スパイス感。食べながら私は気付いてしまった。カレーは音楽である。

ほら、今夜もカレーからSoundが聴こえてくる——Drumsはブラックペッパー。正確なリズムで味の方向性を導く。Bassはコリアンダー。独特の清涼感でバンド全体を下支えする、カレー(バンド)に欠かせない存在。Guitarはチリペッパー。鋭利さを演出しながらも繊細で美しいメロディーを奏でる、スパイスな花形。そしてVocalは牛肉——!(拍手喝采)手作り顔負けの、ゴロゴロとした圧倒的存在感。言わずもがな、今夜の主役。カレーと音楽、最&高。皆様もぜひ、NISHIKIYA KITCHENのカレーに耳を傾けてみてはいかが。



1.左からビーフマサラ、コザンブ、自作の野菜のサブジ。器を変えるだけで気分が上がる。お気に入りのCDと2.コロナでライブが中止になったため、映画館でライブビューイングを楽しむ。3.お家時間に購入したユーフォニアム(管楽器)。思いのほかケースが重く持ち運びが不便なため、なかなかケースから出てこない。

#### 漆戸 香澄 | Urushido Kasumi

株式会社にしき食品 東京支店勤務。  
2018年入社。マイブームは週末に旦那様と自宅居酒屋開催。小黒さんとは気の置けない仲でお互いによく理解者。ズッ友。



# ヒロシとサツキ



厳しい冬を迎えました。また春に元気な姿で会えることを願って。

今月もキッチン編集部が菊池洋の自宅に潜入してきました。

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。

12月、いよいよ厳しい冬を迎えます。この時期の水やりには気を遣います。乾燥や、霜など日によって状況が変わるので、注意深い観察が必要です。土の乾き具合など鉢ごとに丁寧に水やりをします。春の元気な新芽を想像しながら。

# 旅と料理

## 【岩手県】まさか

◎写真・文＝菊池洋一



「ショートケーキのイチゴは先に食べるタイプですか？最後に食べるタイプですか？」

皆さん人生で二度は聞かれた事がある質問ではないだろうか。私は、ある事件が起きるまでは「その時によります」と答えるつまらない人間だった。

ある事件―それは2014年、友人の結婚式で岩手県を訪れた時の事。学生時代を共に過ごした友人の晴れ姿とおいしい料理に心躍り、素晴らしい時間を過ごしていた中で、食事の最後にデザートプレートが運ばれてきた。

「一番おいしそうなケーキを最後まで残し、「さあ食べよう」と思ったところで「ジラト風船タイム」なるイベントが始まりました。100名以上の出席者がジラト風船を膨らませ二斉に空に放つ。カラフルなジラト風船が宙に舞い、それはそれはキレイな光景だった。

「最近の結婚式は色々なイベントがあるんだなあ」と感心しつつ「さ、ケーキ食べよう」と視線をケーキに戻したまさにその瞬間の、それが今回の写真である。

ケーキにジラト風船が乗っている…

「いやいやちょっと待て、こんな奇跡は求めてない」そんな思いで周りを見渡す。隣の席では友人が息が出来ないほど笑っているが、私はそれどころではない。

私が飛ばしたジラト風船は赤色。よく見れば周りには会った事の無い方達ばかり。急激に湧き上がるジラト風船への嫌悪感。「なんだこの意味の分からないイベントは、そもそも風船飛ばして楽しいのか？」そんな思いが駆け巡る。食べ物の恨みとは恐ろしい物である。

この事件以降、人生常に何があるか分からないという事を学び、私は食べたい順に食べ物を食べるようになった。

そしてジラト風船の乗ったケーキを眺めながら、「人生には3つの坂があります。上り坂、下り坂、そして『まさか』です。」という昭和の時代に流行った結婚式のスピーチを思い出した。昔の方は上手い事を言うものである。

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。

**\* THIS MONTH CURRY LOVER \* NANKANI YOGESSHU \***

ナンカニ  
**楠花丹ヨゲツシュさん**  
インド北部山岳地方生まれの大阪育ち。幼稚園から大学まで日本の学校で過ごす。現在は、サンライズジャパン株式会社(大阪府)の専務取締役。



今回のカレー大好きさんは、宮城県から遠く関西大阪府まで飛びました!! 大阪市にてインド服飾雑貨店「NiDhi-ニディ-」を営んでいるサンライズジャパン(有)の楠花丹ヨゲツシュさんです。インドカレー愛はもちろんのこと、ぬくもりを感じるインドの工芸品のお話までとても丁寧に教えてくださいました!



### Q1.どんなお店ですか?

インド全土各地方より名産品を厳選して取り扱いをしています。イチオシ商品は、ストールやショールです。世界最高品質のカシミヤ100%ストールを展開するメーカー

の商品とコラボした作品を扱っております。そのメーカーは、カシミヤ・キャメルヘア工業会に加盟する全世界20社のうちの1社に数えられ、世界中のカシミヤを愛する人々を魅了し続けております。コラボしたカシミヤストールは、わずか約60gの軽さで柔らかな手触り、見た目・質感ともに夏でも使える軽さですが、カシミヤならではの保温性も備えているので、1年中活躍してくれる逸品です。おすすめです。



### Q2.カレーとの馴れ初めは?

母のインド料理を食べて育ちましたので、和食よりもインド料理のほうが詳しく知っています。母の料理は北

インド料理が主ですが、父がインド南部出身ということもあり、南インド料理も堪能しております。

### Q3.どんなカレーが好きですか?

コフタカレーです。カリフラワーを使ったとてもヘルシーな北インドの家庭料理です。カリフラワーをすりおろし、Atta(アタ:全粒粉、インド小麦粉)を使い、丸めて、様々なマサラ(スパイス)を加えて、フライすると、カリフラワー団子が出来上がります。別でトマトや玉ねぎなどとマサラを加え、炒めます。そこにカリフラワー団子を加え、炒め、加水し、火を入れ、ぐつぐつ煮立ったら出来上がりです。コフタ(団子)の食感とマサラが絶妙な逸品です!!



## NEXT CURRY LOVER

次号の  
カレー大好きさんは  
インド料理RANI  
オーナー  
ラナラジェンダーシムさん



## 豆知識

### 【カリフラワーとスパイスの関係】

実はカリフラワーはスパイスと相性のよい食材です。シンプルな味わいのカリフラワーがスパイスの味を引き立てます。インドでは、Gobi(ゴビ)と呼ばれカレーや炒め物(サブジ)料理として親しまれているのだとか!



佐内正史 / 日本の写真家。1997年写真集「生きている」でデビュー。2003年写真集「MAP」で木村伊兵衛写真賞を受賞。2008年に独自レーベル「対照」を立ち上げて写真集を発表し続けている。最近の写真集に「銀河」「Summer of the DEAD」、2021年写真集「写真の体毛」都内の中心で制作中。

伊賀大介 / スタイリスト。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。

# Kitchen Times

Saturday, January, 1st, 2022

## 地元、岩沼市との交流などご紹介。 今回は「いわぬま・子ども食堂+」さんにお邪魔してきました。

宮城県岩沼市にある「いわぬま・子ども食堂+」さん。  
子ども食堂とは、様々な事情で食事に不安を抱える子どもや保護者の方々に食事を提供する全国各地で行われているコミュニティ活動のひとつです。  
近隣企業やフードバンクなどからは「たくさん食べて欲しい」という想いがつまった、たくさんの支援物資が集まります。その想いに賛同したわたしたちも、ニシキヤキッチンの商品を持って訪問し代表の坂本さんにお話を伺ってきました。



▲参加された子どもたちと、「いわぬま・子ども食堂+」のメンバーの皆さん

「今後も地域と連携し、この活動を次世代につなげて継続的に続けていきたい」と語る代表の坂本さん。



▲企業の他にも坂本さんのネットワークで地元農家さんからの支援も

る方々と、食を通してつながりホッとできる場所を提供したいという想いで活動しています。毎月、食堂を開放してランチ会やコンサートの開催を行っています。今は、コロナウイルスの影響で食堂は自粛していますが、経済的に厳しいひとり親家庭に向けて、お弁当や食材配布(パントリー)を行っています。通常は毎月1回、第4木曜日に実施。夏休みは毎週ランチ会をしたり、12月にはクリスマスコンサートを開催しています。

### どのような方が利用できますか??

坂本: 現在はひとり親家庭限定(予約制)ですが、コロナが収束し、食堂が

開催になればどなたでもご利用いただけます。

### 活動の中で嬉しかったことは??

坂本: 子どもたちから「おいしいご飯をありがとう、また来ます」の言葉や、親御さんから「珍しいお菓子など子どもが喜んでます」といった声をはがきやメールでいただいています。

坂本さんを中心に皆さんの優しい笑顔がホッとする。そんな温かい場所でした。今回、子どもたちのたくさんの笑顔が見られてとても癒されました! 参加させていただきありがとうございました!

**子ども食堂とはどんなところ??**  
坂本: 地域の子ども、高齢者、障害のあ

## THIS MONTH'S TOPICS

Q.イラストについて教えてください。A.10歳の息子が私の絵と、ペットの絵を描いてくれました。/Q.もらった時どう感じましたか? A.上達したな〜と、思いました。動物画は何も見ずにサラサラ描くのですが、人物画が苦手との事で、食い入るように観察されて、お互いおかしな緊張感が生まれました(笑)/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.子どもは食べ盛りなので、コーンチャウダー、かぼちゃチャウダー、野菜コロコロカレー等、具だくさんの商品が好みます。



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 南城

## 今月のがんばれママ

## 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

資材部調達課 及川泰正です。原材料の発注や在庫管理などの調達業務を中心に、原材料の供給に関わる対応を全般的に担っています。

### 好きなものはなんですか?

最近熱帯魚の飼育にハマっています。5年前位からの趣味で、水槽のレイアウトに使う流木を海岸に拾いに行ったり、魚やエビの新規導入とお別れを繰り返しつつ、いつの間にか産まれている稚魚・稚エビ(魚、エビの赤ちゃん)を眺めたりと、生き物の変化や水槽内の景観の変化を楽しみながら、飽きずに取り組んでいます。難点は掃除が大変というところですが、水(槽)が乱れている時は気持ちや環境が乱れている時のことが多く、一種のパロメーターとしても活躍してくれています。そろそろ、より大きな水槽を買おうかな〜。

### ニシキヤキッチンの一押し商品は?

「グリーンカレー」が好きです。にしき食品で働き始めてからタイ料理含め東南アジアの味付けが好きになり、以来ずっと一押しです。



# 開発室の お昼ごはん

商品を生み出す中核、  
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。



今日の  
まかない飯は  
こちら



【開発部からひとこと】  
世界の料理をもっと知って、レトルトを通じて「新しい旨い」をドシドシ紹介できればと思います。

丁寧にとりあげられたサーモンと野菜の旨味がクリームスープに溶け込んでいます。デイルの甘く爽やかな香りと香ばしいサーモンがベストマッチ！フィンランドに旅した気分でした。ありがとうございました。

お昼時間になると開発室から漂ってくるいい香り。今回の担当は「から作るフライドポテトが得意料理の伊藤係長です。」  
「今日のメニューを教えてください。」  
フィンランドの伝統料理「ロヒケイット」をアレンジ鍋にしてみました。ロヒケイットとはサーモンや野菜を生クリームで煮込んだスープで、デイルという独特な香味のハーブを使用するのが特徴です。おいしい予感しかありません！  
「こだわりのポイントは何？」  
サーモンを一旦バターソテーでちょっと焦がして香ばしい風味をつけたり、野菜も具材とは別にみじん切りをソテーしてスープに旨味をプラスしたりと、ひと手間加えてみました。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.6 シナモン香るアイスクリーム



アイスクリーム×シナモン

冬は暖かい部屋で「こたつに入って食べるアイス」が定番の私が、最近ハマっている食べ方をご紹介します。パニライアイスにシナモンパウダーを振りかけます！たったこれだけです。いつものアイスがちょっとリッチな味わいになりますし、シナモンの甘い香りにも癒されますよ。食べ過ぎにはご注意ください。

### スパイス豆知識

— ブラックペパー編 —

ワイルドな香りと辛みが特徴の「ブラックペパー」。未熟前の果実を果皮ごと乾燥させると、しなびて黒褐色になります。ブラックペパーは今でこそ身近な存在ですが、中世ヨーロッパではお金の代わりに使われたほど貴重なスパイスだったようです。

*point*

ステーキなどの肉料理にはもちろん、カルボナーラなどマイルドな風味の料理のアクセントとしてもおすすめ。



(SCA認定スパイスコーディネーター 開発/佐藤)



ここは宮城県岩沼市。社から車を走らせ約20分のところにある「金蛇水神社」に行ってきました。金蛇水神社は、商売繁盛・金運アップなどの御利益があるとされており、初詣にとっても人気のスポットです。「皆さんに美味しい料理をたくさんお届けできますように」。そんな願いをこめて、今日も私たちは全国へ商品を届けます。

## 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、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。



読者プレゼント

応募いただいた方の中から、抽選で10名様に  
レトルトの詰め合わせをプレゼントいたします。

### 人気カレーとスープセット (8個入)

(応募期間) 2022.1.1～2.28 まで

※フォーム入力時、ご連絡先のメールアドレスの入力が必須となります。

※当選者にもみ3月中旬頃のご連絡、プレゼントの発送は3月下旬頃の予定です。



抽選で  
10名様に  
プレゼント

※商品はイメージです。

## キッチン 6

発行日 2022年1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 January 2022

**NISHIKIYA  
KITCHEN**