

# キッチン



*World Cuisine  
Made Easy.*

7

CREATIVE SERIES **NEW ITEM**

ガーリックとペッパーがきいた辛口カレー  
ガーリックペッパー  
ビーフカレー

*Garlic  
Pepper*



マスタードシード香る  
ヨーグルト仕立て  
マスタード  
チキンカレー

*Mustard  
Seed*

4.14 THU RELEASE

# キッチン 7

CONTENTS

March 2022

特集 カレーとコーヒーと港町のこと

02 カレーとコーヒーと港町のこと

08 Curry Lunch

10 レモンクリームチキンカレー誕生秘話

12 ヒロシの物語

13 旅と料理

14 東京支店 わたしとカレーと

16 ニシキヤキッチン アウトドア部

18 スパイス豆知識

19 商品開発ストーリー

20 ニシキヤキッチン カレーの輪

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!

本誌に取りきれ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>



# CURRY and COFF

# EE and Port town



カレーと  
コーヒーと  
港町のこゝと

ニシキヤキッチンではカレーやバス  
タソースなどの商品の他にオリジナ  
ルのドリップコーヒーを販売してい  
ます。その名も「カレーの後に飲む  
コーヒー」。このコーヒーは宮城県気  
仙沼にあるアンカーコーヒーさん  
と一緒に作ったドリップコーヒーなん  
です。今回は編集部がアンカーコー  
ヒーさんにお邪魔して、コーヒーの  
こゝ、港町のこゝ、カレーのこゝをお  
聞きして来ました。







ニシキヤキッチン営業部  
菅野さん

アンカーコーヒー代表  
小野寺靖忠さん

CURRY and COFFEE and Port town



1 2  
3 4



1.アンカーコーヒーさんにブレンドしていただいた「カレーの後に飲むコーヒー」 2.焙煎は、当日の気温、天候なども見ながら温度を調整している 3.アンカーコーヒー内湾店から見える風景。目の前に遊覧船乗り場がある 4.アンカーコーヒーのオリジナルブレンドに描かれているイラストレーター福田利之さんの原画。実はマスキングテープで描かれている

ニシキヤキッチンで販売しているドリップコーヒー「カレーの後に飲むコーヒー」は宮城県気仙沼市で自家焙煎の珈琲豆も販売しているコーヒーショップ、アンカーコーヒーさんで作っていただいています。使用している豆は生産国の地方や農園にまでこだわり、徹底して焙煎温度管理されたオリジナルブレンドは世界中でもここでしか味わえないコーヒー豆です。震災を乗り越え、東北の港から豊かなコーヒーライフを提供しているアンカーコーヒーさんを訪ねたのはキッチン編集部とニシキヤキッチンスタッフの菅野さん。ボランティアで『SENDAICOFFEE Fes.』に参加するほど大のコーヒー好きの菅野さんがアンカーコーヒー代表の小野寺靖忠さんにお話を伺いました。



▲店内でコーヒーを飲みながら

アンカーコーヒーさんについて

菅野:今日はお忙しいところ、ご協力ありがとうございます!では早速ですが、アンカーコーヒーさんの成り立ちについて教えてください。

小野寺:アンカーコーヒーは2005年に国道45号線沿いにドライブスルー専門のエスプレッソスタンドとしてオープンしました。コンセプトは「長靴から革靴まで、軽トラからベンツまで」。朝7時からオープンし、どんな人からも愛される地元で根差したコーヒーショップを目指しました。

始めたきっかけは、私が学生時代をアメリカで過ごし、ヨーロッパで働いて地元の気仙沼に戻った時にエスプレッソ、カフェラテがない生活に耐え切れず、ないのなら自分で開いてしまおうと、事業をスタート

させました。笑  
海外ではコーヒーが文化として根付いていて、勉強するのも、遊ぶのも、デートするのも、いつでもコーヒーショップが身近にありました。なので、うちはコーヒーというより、より良いコーヒーがあるライフスタイルを提供しているお店と思っています。

港町気仙沼の震災について

菅野:アンカーコーヒーさんも震災の被害を受けられたのでしょうか。  
小野寺:受けました。震災当日、気仙沼魚市場の近くで、コーヒー焙煎工房も併設していた「アンカーコーヒープレミアム店」(当時)でちょうど、サンドウィッチマンさんのTVの取材を受けていました。2人は番組スタッフと一緒に、すぐに近くの安波山(あんばさん)に避難したそうですが、残念ながら私たち

の店舗は津波で流されてしまいました。  
実は私は当日、輸出入の仕事でイタリア・ローマに移動中で、発生時は飛行機の中。現地到着後に気仙沼の大惨事を知り、言葉を失いましたが、家族や店舗スタッフに人的被害がなかったことがせめてもの幸いでした。  
菅野:震災後も気仙沼で事業を続けられたのはなぜですか?

小野寺:自宅と店舗も流されましたが、生まれ育ち、仕事をさせてもらっていた気仙沼から出ていくという気持ちは一度も抱きませんでした。津波で滅茶苦茶になった街を見て絶望的な気持ちになったものの、次の瞬間には「さてどうしよう」とこのままでは終わらないという気持ちになっていました。  
できるだけ気仙沼の中が楽しくなるように、地域の皆さんの生活が少しでも華やかなものになるように、そういう店作りをすることに使命感を感じました。



▲アンカーコーヒーマザーポート店



焙煎の具合は豆の色ではなく、湯気で判断する。熟練された職人の判断が必要とされる。



▲煎り具合を確認する焙煎師の齋藤さん。「カレーの後に飲むコーヒー」も齋藤さんが担当した

復興もまだまだこれからですが、気仙沼というユニークなコミュニティをもっと知っていただきたいですね。

### カレーの後に飲むコーヒーについて

菅野:元々は弊社のスタッフと仙台のカレーイベントで知り合ったことがきっかけだったと伺いました。

小野寺:そうですね。イベントをきっかけにオリジナルのブレンドの話が盛り上がり実現しました。

菅野:こだわったのはどういった部分ですか？

小野寺:オリジナルのブレンドを作る時、何に照準を合わせるかでコーヒーは様々な表現ができます。チョコレートやクッキーに標準を合わせたコーヒーというのはイメージしやすいと思います。「カレーの後に飲むコーヒー」はもちろん、カレーに照準を合わせ

ているところがポイントですね。笑  
カレーを食べた後はスパイスの刺激が舌に残りますから、その後に飲むコーヒーも苦味・香りが負けないようにパンチのあるものが合うと思います。

豆の産地にもこだわり、あえてインド産の豆をブレンドしています。インド産の豆はスパイスを思わせるような独特の苦みが特徴で、酸味はほとんどなく、力強いコクのある味わいになります。湿度のとても高い、インドの季節風(モンスーン)を利用して精製されている、代替できないコーヒー豆です。

菅野:確かに、カレーを食べた後にも、しっかりコーヒーの味を感じますね!開発中に苦労した点などありますか？

小野寺:インド産以外に、3種類の豆を使っていて、インド産の豆の持ち味が最大限引き出されるように、しっかり深煎りしています。そのほかの豆はインドの強い苦みをマイルドに和らげ、バランスを整えるよう



▲インド産の豆は大きく、水分を飛ばすのに時間がかかる

に、深煎りながらも焙煎度合をやや抑えてブレンドしています。

最終的にニシキヤキッチンスタッフの方に店舗に来ていただいて、カレーのプロの目線からもカップリングして味を調整し完成しました。

菅野:コーヒーとカレーのプロが作ったコーヒーなんですね!そう考えると、改めて面白い商品ですね。笑

### 今後のこと

菅野:最後に今後の目標を教えてください。

小野寺:気仙沼というユニークなコミュニティをもっと知っていただきたいですね。それはアンカーコーヒーを通してでもいいし、そうでなくてもいい。気仙沼の魅力ある人だったり、物を知っていただくことで気仙沼が輝くし、そんな橋渡しや、できる範囲のサポートを続けていけば自然と気仙沼の魅力は伝わっていくのかと思います。今後もそんな想いでおいしいコーヒーを気仙沼から全国へお届けしていきます。



### お話を伺って

コーヒー好きとして一度は行ってみたかった焙煎所にお邪魔できて、とても貴重な体験をさせていただきありがとうございました!

なんだかコーヒーの話をしてたらカレーが食べたくなってきました…あれ?「カレーの後に飲むコーヒーの後に食べたいカレー」を作ったら無限ループ完成!今後ともよろしく願いいたします!

## アンカーコーヒーの おすすめブレンド珈琲豆

レモンクリームチキンカレーには



ココナッツのしっかりとした甘さのカレーにはフルーティでさっぱりとしたコーヒーを!相乗効果で食が進みます!さっぱりとした浅煎りブレンド「UP」がおすすめです。

苦味	★☆☆☆☆
酸味	★★★★★
甘み	★★★★★
香り	★★★★★

## 王道のビーフカレーには



王道な欧風カレーに負けない深煎りコーヒーがベスト!カレーとコーヒーの香り、コクが渾然一体となって楽しめます。深煎りブレンド「RIAS」や夕食時には「デカフェブレンド」もおすすめです。

苦味	★★★★★
酸味	★☆☆☆☆
甘み	★★☆☆☆
香り	★★★★★

特別協力:アンカーコーヒー

 ANCHOR COFFEE FAMILY







# Curry Lunch!

春はお弁当の季節。ニシキヤキッチン社内でも、お昼時になるとカレーの良い香り。今回は、スタッフが持ってきていた「レトルトカレー弁当」を調査。お昼がもっと楽しみになるイロイロなお弁当の形をご紹介します。

## 春の彩りカレー弁当

〈スタッフの評価〉  
 見た目★★★★★  
 手軽さ★★★★☆  
 満腹感★★★★★

〈おすすめポイント〉  
 見た目の華やかさ、満点!ちょっと早起きが必要かもしれませんが、お弁当を開けたその瞬間の嬉しさはたまりません。

大人もはまるおいしさ!



- 材料(1人前)
- こどもお野菜キーマカレー…………… 1パック
  - ごはん…………… 100g
  - 鶏ひき肉…………… 50g
  - スナップエンドウ…………… 2本
  - 卵…………… 1個
  - にんじん…………… 1/4本
  - 塩…………… 適量
  - めんつゆ…………… 小さじ1/2

- 作り方
- ①フライパンにこどもお野菜キーマカレーと鶏ひき肉を入れ、鶏ひき肉をほぐしながら、水分がなくなるまで炒める。
  - ②ポウルに卵と塩を入れてよく混ぜ、①とは別のフライパンでスクランブルエッグを焼く。
  - ③にんじんは千切りにし、ゆでたらめんつゆを回しかける。
  - ④スナップエンドウは塩ゆでして斜めに切る。
  - ⑤お弁当箱にごはんを入れ、①から④で作った具材を盛り付けたらできあがり。



トッピング  
カレー弁当



〈スタッフの評価〉  
 見た目★★★★☆  
 手軽さ★★★★☆  
 満腹感★★★★☆

容器にカレーを開けてラップをしたら電子レンジで温める。

〈おすすめポイント〉  
 耐熱ガラスの容器は匂いが付きにくく使いやすい。おうちで炊いたごはん好きな具材をトッピング!卵やほうれん草など、組み合わせは無限大に楽しめます。



バック  
ごはん  
カレー弁当



〈スタッフの評価〉  
 見た目★★★★☆  
 手軽さ★★★★★  
 満腹感★★★★☆

ごはんを右側に寄せ、左側にカレーをIN。電子レンジで温める。

〈おすすめポイント〉  
 いろんな品種のお米が勢揃いのバックごはん。つつい、カレーに合うものを吟味。本当にシンプルな食べ方なので、サラダなどの付け合わせを準備すると◎。

ニシキヤキッチンのスタッフが食べている、カレー弁当はこちら。

※スタッフの評価・コメントには個人差があります。



カレー&  
パン  
弁当

〈スタッフの評価〉  
 見た目★★★★☆  
 手軽さ★★★★☆  
 満腹感★★★★☆

温めたカレーを開けて、フードポットに入れる。

〈おすすめポイント〉  
 春のぽかぽか陽気に誘われて、なんだか外で食べたい日もある。そんな日は、持ち運びに便利なフードポットを活用。パンはサンドイッチもいいかも!



カレーの  
マリトッツォ!?

〈スタッフの評価〉  
 見た目★★★★☆  
 手軽さ★☆☆☆☆  
 満腹感★★★★★

マッシュポテトにカレーを混ぜてパンに挟む。

〈おすすめポイント〉  
 上級者のお洒落ランチです。社内ではかなりの少数派ですが、新しい環境で、周りの注目を浴びたい時に良いかも? ポテトサラダを作りすぎた時、余った時にも!



# レモンクリームチキンカレー 誕生秘話

NISHIKIYA KITCHEN STORY  
History of Lemon Cream Chicken Curry



ニシキヤキッチン、人気No.1!! 発売から不動の人気を誇るレモンクリームチキンカレー。今回は「どうやって思いついたの?」「開発秘話を教えて!」というお客様の声にお応えして、誕生のお話や開発のこだわりをご紹介します。

## 01

### レモンとカレー? 開発のきっかけ

2014年。「レモンを主役にしたカレーを作りたい!」。こんな声が上がったのは「商品企画部」から。カレーの本場インドにも、酸味のあるカレーがあるなあ…と考えていたスタッフが「カレーにレモンも合うはずだ!」と開発に踏み出しました。

#### 酸味のあるインドカレー?

ニシキヤキッチンの商品の中にも、お酢のきいた「ポーグピンダル」というインドカレーがあります! 隠れファンが多い一品です。



## 02

### レアチーズケーキから着想を得たって本当?

このアイデアを形にしたのは「商品開発部」。初めはレモンの香りや酸味を生かした、さっぱりとしたカレーを試作していました。開発担当者が試行錯誤する中で、「レモンはよくデザートに使われているので、クリームとの相性が良いのでは?」と考え、そこからレアチーズケーキのようなクリーミーな味わいをイメージ。こうしてレモンクリームチキンカレーのレシピが誕生しました。

#### さっぱり系カレーの裏話

初めに試作していたさっぱり系のカレーは、当時「レモンベッパーチキンカレー」と名付けて販売。一度終売になりましたが、現在は味をブラッシュアップし、季節限定「夏カレー」に生まれ変わりました。

※夏カレーは2022年5月中旬ごろ発売予定です。



## 03

### レモンのこだわり その選び方とは

レシピ作りで大切なことは、素材の特長やポイントをしっかりとらえること。レモンのポイントは香り・酸味・色。また、レトルト食品になるため、加熱に強いものを条件に探しました。こうして様々なレモンを探し、私たちが選んだのは「シチリア産」のレモンです。香り高いシチリア産レモンの果汁、そして皮まで使うことで、香り引き立つカレーに仕上げました。

#### スパイスへのこだわり

カレーの香りを感じられるように、スパイスには「クミン」を使用。配合は秘密なのですが、レモンの風味を生かすつ、絶妙なバランスを探しました!



画像はイメージです。

## 04

### 愛され続け 発売から約8年

こうしてできあがったレモンクリームチキンカレーは、レモンがほんのりと香る、甘くてクリーミーな味わいに仕上がりました。初めは、カレーにレモン?しかもクリーム?と驚かれる方も多いかもしれませんが、ぜひ一度食べてみてください。もしかしたらこれを読んでくださっている皆さんもトリコになってしまうかも?2020年には、なんと100万食を突破した、ニシキヤキッチン自慢のカレーです!(本当にありがとうございます!) 春は出会いの季節。新しい味との出会いも、楽しめる季節となりますように。

### Instagramより) 皆さまのカレーライフご紹介 #ニシキヤキッチン #レモンクリームチキンカレー



Photo by @a.mipopoさま

1度食べて大ファンになりました。私の中のレトルトカレーのイメージが180度変わりました。



Photo by @otsubellさま

今回の登山の裏ミッションは山でカレーライス食べること! レトルトカレーはおいしすぎて感動!



Photo by @\_\_\_\_\_life\_さま

今日のおひるごはん。ほんとに甘口だけど、ちゃんとスパイスを感じられる仕上がり。お子さんでも食べられます。コンボタみたいにいエロー。

レモンクリームチキンカレー誕生秘話、いかがでしたでしょうか? 皆さんのエピソードもぜひお聞かせください。

## 【中国】たかが1キロ、されど1キロ

◎写真・文＝菊池洋一



皆さんは「心配性」が発生する時はあるでしょうか。

私は立場的には「無いです」と言いたいのだが、どうしても出てしまう時がある。こればかりは性格だから仕方ない。それを発症するのは乗り物に乗っている時。中でも飛行機は「大」がつくほど苦手だ。少し揺れが続いただけで「大丈夫かな」と心配になってしまふ。逆に鉄道系は全く問題がなく、むしろ楽しんで乗る事がほとんどだったのだが、一度だけ心配性が顔を出してしまった事がある。それが今回の写真だ。

上海市内と上海浦東国際空港を結ぶ高速鉄道、通称「上海リニア」に乗った時の事。最高速度は430キロと日本の新幹線より100キロ以上速く、約30kmの距離を僅か7分で結んでいる超高速鉄道だ。

車内には速度メーターが設置されており、実際に動き出すと「100キロ、150キロ、200キロ」とグングン加速をしていく。最高時速は430キロと聞いていたのだが最終的にはそれを1キロ超え、時速431キロまで上昇してしまった。私はこの1キロオーバーに悪い意味で無限の可能性を感じてしまい、体内の心配メーター

が振り切れてしまった。「あれ…この鉄道もしかして制御出来ない？暴走している？」

なぜだかは分からないがその時はそう思ってしまったのだ。そして432キロまで上がってしまったら制御不能状態が確定してしまふ気がして「ここが勝負の分かれ道」「これ以上速くなるな、下がれっ」という思いで、速度メーターを凝視していた。

数分前までは時速400キロの世界を楽しみ、流れるような景色に高揚感すら覚えていたのだが、たった1キロ速いだけで景色すら暴走しているように見えてくるから不思議である。その後当然ながら速度は下がり、無事に駅に到着したのは言うまでもないが、苦い思い出のリニア初乗車となった。

皆さま、上海リニアは431キロで走ります。乗車の際はご注意ください。

菊池洋一／株式会社にしき食品営業本部長。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。

# ヒロシの物語

このページはにしき食品の歴史を紐解くページです。歴史を語る上で外せないのが社長兼会長の菊池洋です。

菊池は1949年に生まれ幼少期を山形県で過ごしました。小学生の頃は雪深い山形の地でスキーに夢中になり、大会に参加しては何度も優勝するほどの腕前でした。中学生になると両親の仕事の都合で宮城県仙台市に移り住み、サッカーに勤しむようになります。サッカーの成績は中体連で優勝するなど、活発なスポーツ少年でした。1969年山形大工学部に入學した菊池は、再びスキーにのめり込みます。一番の思い出はスキー部に入学してすぐの春スキー合宿で烏海山に登ったことでした。当時はリフトなどなく、山頂付近の合宿所までは、スキー板、シューズ、合宿中の食糧1週間分を部員みんなで分配し、雪山を8時間かけて登りました。また、滑る際も1時間近くスキー板を担いで登り、滑ってはまた登るといふ練習を日に何本も行ったそうです。

この合宿で菊池は運命的な出

## 第一話 出会い



会いをしていました。1969年アポロ11号が初めて月面に着陸したのと同じ年、日本ではアルミパウチを採用したレトルトカレーの全国販売がスタートしました。実は世界初のレトルトカレーが発売されたのはその前年の1968年。発売当初のレトルトは半透明のパウチを採用しており、これは点滴液の殺菌技術から着想を得て開発されたそうです。翌年アルミパウチを採用したレトルトカレーは、耐久性にもすぐれ、菊池たちスキー部員もこの「温めるだけ」のカレーを重宝し合宿中に食べていたそうです。菊池は「こんな簡単なおいしいものが食べられるなんてすごい技術だと思った」と当時を振り返ります。

この時は後半世紀にもわたって「レトルト」と共に歩む事になるとは夢にも思っていませんでした。

【次回】菊池洋 社会人になる

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。



# About me with curry

## わたしとカレーと

ニシキ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。

### わたしとカレーとつまみ食い

Tsumamigui and curry



1.ベイガンティルマサラをつまみに晚酌中 2.子供の頃つまんで叱られたオブジェと息子記念撮影 3.東北・みやぎ復興マラソンにて36.8km地点で時間切れ。給水エリア毎でのつまみ過ぎが敗因

みなさんは幼い頃の夢を覚えていますか?私は小学校の卒業文集に将来の夢は「料理の職人になる!」と書いていました。共働きの両親の帰りを待たずして塾に通う兄の夕飯をつくり始めた小学2年の頃からそんな夢を抱き始めました。

当時私のつくる料理はたった2つ、カレーと袋ラーメンのみ。それでも飽きずに毎回「おいしい、おいしい」と言ってくれる兄の為にも絶対夢を叶えたいと思っていました。しかし、よくよく思い返すとそれ以上の大きな理由があった事を思い出したのです。その理由とは「つまみ食いができるから」でした。あつあつ出来立てを誰よりも先に口にできるし、技術があれば尚おいしくもいただける...「料理人になれば好きな時に好きなものをつまめるじゃないか」と。そんなつまみ食いライフは「料理をつくりながらつまむ」ことから始まりましたが、最終的には「うまいものをつまめればよい」に変わっていきました。アルバイトや仕事を選ぶ時の基準もおもしろいようなものがつまめるかどうか基本で、食品工場、パスタ屋、和食屋、カフェレストラン、居酒屋、ラーメン屋、海老メーカーたくさんつまませていただきました。そんな私も現在はカレーが特においしいにしき食品にてお仕事させていただいております。飽きることなく勤めて早10年、今日も一生懸命つまんでます。

最近のおすすめは「ベイガンティルマサラ」で、黒ゴマのkokとグリルしたナスが入ったちょっぴり酸味のきいたカレー。100gのサイズ感もちょうどよく、これをつまみながら日本酒をちびちびと。最高です。幼き頃に夢みた「料理という職人」は「つまみ食い職人」にカタチを変えて夢を叶えることができました。

荻野 | Ogino

株式会社にしき食品 東京支店勤務。  
2012年入社。4年前から日本酒とフットサルにはまり年間100銘柄・100得点が目標。



### わたしとカレーと二日酔い

Futsukayoi and curry

私が学生の頃、「天満(大阪にある安い飲み屋の聖地)」という場所で、スーツを着て、立ち飲みに行くサラリーマンになりたい」と思いを馳せながら、就職活動していました。そして、晴れて新社会人になったとき、はじめて配属された職場が天満でした。

入社したその日に慣れないスーツで、天満にある立ち飲み屋「多聞」に行きました。緊張しながら大人の暖簾をかき分けると、いるわ、いるわ、人生の先輩たち。混みすぎて、カウンターの正面に立てないので、みんな斜め45度になって、譲り合います。これこれ!って思いで社会人のお酒ライフがスタートしたことを思い出します。私のアナザースカイです。私のお酒との出会いはここまでに、さてタイトルに戻ります。お酒好きなら誰もが経験したことのある「二日酔い」。ビール、焼酎、日本酒、ゴクゴク、グビグビ、ゲ...翌日、二度とお酒を飲まないに神に誓うぐらいの二日酔い。仕事も上の空、大事な話もなんのその。そんなつらい経験をしたことがお酒好きならあるかと思いますが、二日酔いに効果抜群なカレーがあります。ここからすいません、よく通販でもあるような手法をとりますね。

※ここからは、あくまでも個人の感想です。

二日酔いの時に効くのが、「ポークピンドル」です。ピネガーの酸味、スパイス感、ホットな辛さで、二日酔いがスッキリします。ほんとうに。二日酔いの効果がピネガーなのかスパイスなのか、それとも総じて化学反応が起きてるのはわかりませんが、私は「ポークピンドル」を食べると二日酔いから抜け出せます。ぜひお試しください。これでも二日酔いが治らない場合、お酒の量を減らすしかありませんね。



1.クラフトビールを飲みながら真面目なビールトーク 2.酒場放浪ができる天満界限 3.ニシキキッチンのポークピンドル

丹羽 | Niwa

株式会社にしき食品 東京支店勤務。  
2016年入社。前職はビールメーカー。  
座右の銘:丸くなるな、星になれ。



# ニシキヤキッチン アウトドア部

このページでは、ニシキヤキッチンスタッフのアウトドアな  
趣味や活動を紹介。ただそれだけです！笑  
少しでも私たちのことを知ってもらえれば嬉しいです！  
コロナが落ち着いたら、また皆さんと集まりたいですね！



※現在活動は自粛しています。



第一回  
トレイルランニング  
生産部 水谷さん



①気仙沼大島を一周した時、美しい謎ビーチがあったのでビーチランしてみました ②山が大好きなトレランの先輩たちと泉ヶ岳に登ったあの日  
③牡鹿半島一周ランした時、美しいサンライズを名もなきビーチで見つけたっけ… ④忘れもしない田代島で時が止まった！4人で行った青春の  
島ランLOVE STORY ⑤得意のパンランです！まだ見ぬ新規ペーカリスポットを巡る旅は続きます ⑥石巻に72km走って行き、海鮮丼を食  
べて帰りました。 ⑦コロナ前の夏、タビオカランが流行っていました ⑧元祖スイーツランの発祥は私！食べて走ってカロリー相殺してます。ス  
イーツを食べるためには21km以上は走らなければなりません！

皆さん初めまして、生産部の水谷で  
す。急に私の趣味のページを書か  
せていただくことになり、若干戸惑  
いはありますが、よろしくお願いい  
いたします！  
さて、早速ですが私のアウトドアな  
趣味をご紹介します。それは「トレ  
ラン」こと「トレイルランニング」です！  
ご存知の方も多いかと思いますが、  
簡単に説明すると走りながら登山

するスポーツです。走りながら登  
山すると聞くと、ものすごく過酷な  
スポーツに感じますよね。そうなん  
です。過酷なんです。笑  
私の場合トレランが趣味と申しまし  
たが、実際は大好きな自然の中、最  
高の景色に囲まれて体を動かすこ  
とを大事にしています。なので本  
格的なトレランとは少し違います。  
具体的な活動という、こんなご

時世になる前は、気仙沼大島や、浦  
戸諸島に渡り、自然の中を駆け巡っ  
ておりました！  
この趣味を通してできた新しい友  
人も多く、共通の趣味を持つとい  
うことで、口下手な私も話が弾みま  
す。笑  
さて、トレランが趣味と言いつつ  
も、トレランとは違いますが、皆さん  
にぜひ紹介したいのが「スイーツマ

ラン』です！  
これは説明すると「食歩ぎ」なら  
ぬ「食べ走り」です！笑  
食べながら走るわけではないので  
すが、コロナの前は友人等と特定  
のエリアとお目当てのお店を何件  
か決めて、走って梯子しながらス  
イーツを食べ回っていました。これ  
が楽しい！  
美味しいものをただ食べて回るわ

けでもなく、ただ目的地まで黙々と  
走るわけでもない。ゴールにはス  
イーツという「ご褒美」があるの  
です。それはもう明らかにご褒美で  
す。このわかりやすいご褒美が何  
度も味わえる。これにはハマりま  
した。また、スイーツマラソンのい  
いところは罪悪感が薄いということ  
もポイントです。笑  
皆さんもぜひコロナがあげたら、ご

友人、ご家族、もちろんお一  
人でも楽しめる趣味だと  
思いますのでぜひ  
試してみてください  
ね！  
それでは私は次の  
休息所（スイーツ）  
まで行ってきま  
す。





# スパイス 豆知識

知っているようで知らない  
奥深きスパイスの世界

## LESSON.1



Q. スパイスって  
どんなもの?!

スパイスとは植物の種子や果実、葉や茎、樹の皮などの中で刺激性と芳香性を持ち、食べ物に香りや辛みをつけたり、臭みを消したり、色を着けたりする植物由来の食品です。日本では、香辛料や薬味と呼ばれたりもしますね。スパイスって辛いものじゃないの?というイメージがある方!実は辛くないスパイスの方がたくさんあるんですよ。

Q. ハーブって  
どんなもの?!



ハーブ (herb) は、ラテン語で薬草を意味するヘルバ (herba) が語源になっています。ヨーロッパでは、ハーブを薬草として古くから利用しているんだとか!ハーブって、凄くいい香りがしますよね?その香りから全てのハーブが食べられると思う方もいるかもしれませんが、ハーブは薬草なので有毒で食べられないものも存在します。そのため、ハーブの中でも食べられる一部をスパイスとして利用しています。

A. 実は日本では、スパイスとハーブの違いについて厳密な決まりはありません。同じ植物でも国によって使用方法が違うため分類するのは非常に難しいのです…。しかし、ハーブは草本 (木にはならない植物のこと) を意味するので樹木は含まれません。共通点は、スパイスもハーブも食べ物に良い香りや色をプラスしてくれる仲間ということです!

スパイスとハーブって  
何が違うの?!

# 商品開発ストーリー

こどもバターチキン・こども欧風ビーフカレー 編

ニシキヤキッチンの商品ができるまでの秘話や  
商品開発部のこだわりをご紹介します。  
私たちの想い多くの皆さまに届きますように。



## DEVELOPMENT SECRET STORY

### 01 自分好みのカレーが選べるように

- ▼ 目指したのは、大人と同じカレーが食べたい!!という気持ちがあるけれど
- ▼ 辛味が気になる年代のおこさま、少量のこどもカレーでは物足りなくなってきた小学校低学年くらいの年代に応えた商品作りです。

### 02 試作スタート ~他にはないこどもカレーをつくる~

- ▼ まずは、こども用のグリーンカレーとバターチキンを作ることからスタートしました。ある程度味ができたところで、おこさまがいる社員にモニター調査をお願いし、実際に食べてもらって意見をいただきました。
- ▼ 結果、バターチキンはおいしいという意見をいただきましたが、グリーンカレーは魚醤やココナツの味が独特で食べられなかったという意見が半数でした。そこでグリーンカレーではなく、もう少しこどもの好みに寄り添ったスタンダードなカレーにしようとして欧風ビーフカレーに変更しました。急な変更でしたが、モニター調査をしたことで実際の対象年齢となるおこさまの嗜好を知ることができ、味の方向性を確信しました。

### 03 「食べやすい」だけど「本格的」

- ▼ これが一番こだわったポイントです。バターチキンはインドカレーなので、カレー粉は使用せずに単品スパイスで味作りをすることが多い。しかし今回はこども向け商品でもあったので本格的になりすぎないようにカレー粉と単品スパイスの両方を使用し、食べやすいけど本格的な香りするように工夫しました。欧風ビーフカレーは、牛肉の旨みと乳製品のkokoroで本格さを出しつつも、そこにケチャップや果物を組み合わせて食べやすくし、バランスを取りました。この加減が難しく苦労しましたが、納得してもらえる味に仕上がったと思います。

3月31日発売です



山本 | Yamamoto

株式会社にしき食品本社 商品開発部  
2008年入社。食べることが大好き♪

#### Message For you

少量のこどもカレーでは物足りないおこさまや辛いのが苦手だけど本格的なカレーが食べたいという大人の方など、こどもシリーズというカテゴリーを超えて幅広い年齢層の方々に食べていただきたいカレーです。たくさんあるニシキヤキッチンの商品の中から、ご家族で好みのカレーを選んで楽しんでもらえたら嬉しいです!

# 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。



今回のカレー大好きさんは、大阪府大阪市にある黄色いポップなビジュアルが目を引くお店。地元の人々に愛されているインド料理レストラン「RANI -ラニ-」のオーナー、ラナラジェンダールシンさんです。日本でも気軽に本格インド料理を楽しんでもらいたいと異国の地にお店をオープン。日本の国と日本人が大好きです!!と語るラナさんにお話を伺いました。



私は「外国で働きたい」と思っていたので、ドイツで3年間シェフとして働いた後に日本にきました。今からちょうど24年前です。日本人はいい人ばかりで日本語が分からなくても優しく接してくれて、皆遊んでくれて仲良くなりました。他の国に行くよりも日本で暮らしたいと思って、日本にお店をオープンしたのが2006年。初めは、自分1人で全部回していたからすごく忙しくて…頑張って、頑張って、どんどん店がよくなっていて、今はリピーターや常連さんでもできました。

#### Q2. お店の人気メニューは?

メニューは30種類ぐらいのアラカルトと4種類ぐらいのセットがあります。カレーは、ベジタブル、シーフード、チキン、マトンなど、食材とスパイスにこだわって作っています。ランチもアラカルトもおいしいです。特にタンドリーチキンティッカとカレーナンはリピーターが多いですね。タンドリーチキンはジンジャー、ガーリック、スパイス、ヨーグルトにマリネした骨付き肉をタンドールで焼いてレモンを絞ったもの。ナンはキーマナン、チーズナン、オニオンクルチャ、アルクルチャ(マッシュポテトが入ったもの)などどれもモチモチした釜焼

きのナンです。すべて心を込めて作っているから色々なインド料理を食べて、お客様に好きなメニューを決めてもらいたいですね。



#### Q3. どんなカレーが好きですか?

今までで一番好きなカレーは、自分で作ったまかないです(笑)。家族も日本に住んでいるので、ほうれん草の葉っぱそのままのヘルシーカレーを作ったりして皆でパーティーをしています。



#### Q4. スパイスの意外な使い方があったら教えてください。

昔からインドではスパイスを薬として日常的に使っていました。風邪を引いた時や食欲が湧かない時、私は牛乳とターメリックを温めて飲みます。身体が痛い時でも朝起きるのが楽になります。私が元気なのは、毎日おいしいスパイス料理を食べているから。スパイスのおかげです。

ニシキヤキッチンの  
ポスターの  
ある風景



NISHIKIYA KITCHENの工場は宮城県岩沼市にあります。私たちが過ごしているのは、本店を併設している本社工場。すぐそばには空港南工場があります。実はもうすぐ、また新しい工場が増える予定です。完成してもっとたくさんの商品達に出会える日を心待ちにしながら、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。

### 定番カレーとスープセット (8個入)

〈応募期間〉2022.3.1～4.30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。

※当選者にはのみ5月中旬頃のご連絡、プレゼントの発送は5月下旬の予定です。



※商品はイメージです。

## キッチン 7

発行日 2022年3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 March 2022

# **NISHIKIYA KITCHEN**