

キッチン



*World Cuisine
made Easy.*

8

キッチン

CONTENTS

8

May 2022

特集 カレーリーフって何？

- 02 カレーリーフって何？
- 10 ニシキヤキッチン 夏の風物詩
冷製のある食卓
- 12 レトルトと想いを届ける夏の贈り物
- 14 わたしとカレーと 品質管理部編
- 16 ヒロシの物語
- 17 旅と料理
- 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

5.19 THU NEW RELEASE

夏カレーも同時発売！



ニシキヤキッチンの
夏スープ
北海道産
とうもろこしの
冷製スープ

\ 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>



What is curry leaf?

カレールーフって何？

カレの葉っぱ？

カレってあのカレールーフ？

今回は謎の植物

「カレールーフ」に迫ります。

What is curry leaf?

カレーリーフって何？

皆さんは「カレーリーフ」ってご存知ですか？あまり知られてませんが、インドカレーを作るのに、とっても重要な植物なんです！
今回はそんな謎に満ちた「カレーリーフ」をご紹介します！

カレーリーフの正体

いきなりですが、その正体はインドやスリランカ料理で使われるスパイスの一種。豊かな香りが特徴で、インドやスリランカではとてもポピュラーなスパイスです。インドカレーではテンパリングと言って、はじめにホールスパイスをオイルで炒め、オイルにスパイスの香りづけをします。カレーリーフも同様にテンパリングして使用します。

カレーリーフは南インドのカレーで使われる

カレー発祥の地インドでは、カレーリーフは主に南インドカレーで使われています。
インドカレーは大きく北と南に大別され、味わいや使用される材料、スパイスが異なります。北インドのカレーは牛乳や生クリームを使用したこってりとした「濃厚」な味わいで、スパイスもガラムマサラといったミックススパイスを使うのが特徴です。代表的なカレーは、みんな大



▶南インドの定番「ミールス」。ベジ(菜食)料理を中心とした定食のことで、油脂が少なくサラッとしていてヘルシー。お米を中心に、豆や野菜を使った料理が並ぶ



カレーリーフとの出会い

2010年ニシキヤキッチン「本物のカレーを作りたい」との想いでインドへ渡りました。それから約10年間インドへ通い、有名店や家庭料理、現地の料理教室などで本場インドカレーを学んできました。

インドでは北から南まで様々な地域へ足を運



▲毎年、商品開発メンバー数名でインドカレーの勉強に

好き「バターチキン」などです。

一方、南インドカレーは北インドカレーとは対照的にさらっとしていてスパイシーなのが特徴で、カレーリーフやマスタードシードなどのスパイスやココナッツミルクなどの食材を使うのが一般的です。国土の広いインドでは地域によって気温が大きく異なるため、食文化も異なると言われてています。

南インドと呼ばれるのはインド最南端のケララ州、その隣のタミルナードゥ州、さらにその上にあるアーンドラプラディーシュ州とテランガーナ州、そしてカルナータカ州を加えた、南部の5州を合わせたエリアになります。

び、日に何十食ものカレーを食べることも。日本に帰国後、インドでの経験をもとに本場のインドカレーの開発を始めましたが、ある時開発スタッフは大きな壁にぶつかりました。それが南インドカレーには欠かせないスパイスの「カレーリーフ」でした。

日本で広く流通しているカレーリーフはそのほとんどが乾燥している状態のもので、インドで味わった、あの爽やかな香りはフレッシュなカレーリーフでなければ出すことができなかったのです。



ないなら作る

私たちの出した答えは「ないならカレーリーフを作ってしまう」でした。もちろん作るといっても簡単なことではありません。まずは一緒にカレーリーフを育ててくれるパートナーを探すことになります。

何名もの地元の農家さんに直接お会いし、一緒にカレーリーフ作ってくれないかとお願いをしてまわりました。結果、蔵王でお米を中心に様々な野菜を育てる「関口農園」の関口英樹さんに出会うことができました。なんとか関口さんにカレーリーフを育ててもらうことを承諾していただき、契約農家としてカレーリーフを栽培していただけることになりました。こうして私たちは「生」のカレーリーフを使用するための、スタートラインに立つことができました。

2014年11月頃撮影。蔵王産カレーリーフの収穫は10月~11月頃。この頃は、まだ生産量が安定せず、試行錯誤をしている

What is curry leaf?



▲2013年撮影。この小さな苗から始まった蔵王産カレーリーフ。関口さんには体当たりで栽培をスタートしていただいた

育ての親、関口さんの苦勞

契約農家として関口さんにカレーリーフの栽培をお願いできたのはよかったのですが、本来南インドのような暖かい地域で育つ植物を、北国の東北で栽培できるのか？ここから関口さんの戦いが始まりました。

何が一番大変だったか当時のことをお聞きすると「カレーリーフを育てる教科書がないこと。よく手探りでなんて言葉を聞きますが、当初は“暗闇の中”を手探りで探すようなものだった」と関口さんは語ります。

関口さんはまず、カレーリーフがどんな植物なのか調べるところから始めました。インドに住んでいる日本人に何とかアポイントをとり、カレーリーフが生育している土地の気候、地質、周りに生育している植物などあらゆる情報を入手。これまで培ってきた農業と作物の知識



▲栽培当時を思い出し、苦勞話を楽しそうに話す関口さん

と合わせることで予測をたて、カレーリーフを栽培しました。そうしてトライ&エラーを繰り返して、約3年の歳月をかけて安定した量のカレーリーフを育てることに成功したのです。

こうした関口さんのチャレンジ精神のおかげでニシキヤキッチンが求めるフレッシュな「蔵王産カレーリーフ」が誕生することになりました。もちろん農薬などは使っておりません。

私たちはこのカレーリーフを真空パックし冷凍



1&2&3: 植樹式に参加した資材部の皆さん。資材部は原材料などを調達することでニシキヤキッチンを支えている。4: 植樹式の時に咲いていた、珍しいカレーリーフの花

保存することで、本場インドで味わったあの香りをいつでも再現することができるようになりました。

現在では、関口さんには生産量の増量をお願いし、先日はカレーリーフを育てるハウスを増設。ニシキヤキッチンのスタッフも植樹式に参加し、お手伝いしてきました。今回植えた苗

は約400本。全て手作業での栽植です。こうした体験を通して、植物や食べ物大切さを学ぶことは私たちの日々の活力につながります。貴重な体験ありがとうございました。

これから夏にかけて新しい苗の成長も楽しみなところ。関口さん今後ともよろしくお願ひします！

What is curry leaf?

国産カレーリーフを使った インドカレー

現在ニシキヤキッチンでは、初めてカレーリーフを使用して作られた『ココナッツチキン』を始め、『ケララフィッシュ』『ペイガンティルマサラ』『コザンブ』など本格的なインドカレーを味わうことができます。中でもケララフィッシュは社内の人気ランキング1位。ぜひ一度は食べていただきたい絶品カレーです。ニシキヤキッチンのインドカレーはどの商品も本場インドの味わいを再現しています。インドのカレーを日本人好みの味に調整するのではなく、日本人が好む味のカレーを現地で見つけ、その味を再現することをめざして商品開発しています。

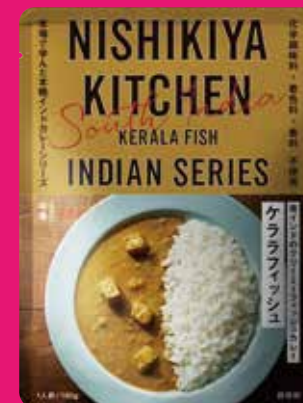
実際にインドの方にインドカレーシリーズを食べていただいた際も「まるで母親が作ったようだ」とシリーズ全てで高評価をいただきました！



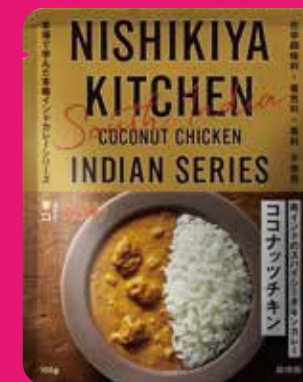
▲実際にインドの方にインドカレーを全種類試食していただいた

ない材料は作ってでも手に入れる。モノ作りに対する私たちの情熱を注ぎ、丹精込めて作ったニシキヤキッチンのインドカレーを召し上がってみてください！

もちろん! どんなに手間暇かけて作ってもレトルトですので、お客様は温めるだけです。笑



ケララフィッシュ/魚の風味が効いたソースにタマリンドの酸味が食欲をそそります。ごはんとは相性抜群のフィッシュカレーです。



ココナッツチキン/ココナッツミルクのマイルドな甘みに、後からじわじわと赤唐辛子の辛みが追いかけてきます。鶏肉の旨みも溶け込んだチキンカレーです。





ニシキヤキッチン 夏の風物詩
冷製のある食卓

Summer
Pasta, Potage!

冷製シリーズのすすめ

夏季限定の味わいとして発売している、ニシキヤキッチンの「冷製シリーズ」。夏らしい味わいのパスタソースを2品、素材を生かした味わいのポタージュを3品、ご用意しています。暑くて食欲がない時や、料理がちよっと面倒な時にも、冷蔵庫で冷やすだけで手軽にお楽しみいただけるように、との想いで企画しました。



夏だからこそ、おすすめ

夏場の冷蔵庫はぎゅうぎゅう詰めになりがち。その点、レトルトのパッケージはスリムなので、冷蔵庫の場所を取りません。ストックも気軽にできますね。パスタソースはさらっとしたスープタイプでとても食べやすい仕上がり。ポタージュは時間のない朝に冷蔵庫からさっと出して食べるのに便利。辛いカレーと一緒に召し上がりいただくと、やさしい味わいに癒されます。



ニシキヤキッチンスタッフの、冷製アレンジはこちら！



チキンとドライトマトの塩レモンソースで！
サラダパスタ

レタスやかわれ大根、トマトなど、好きな野菜を追加するだけで、とっても華やかなサラダパスタに。野菜がたっぷりとれますし、作るのも簡単なのでよく食べています！

Cold



販売企画部/板花



トマトのポタージュをつけだれに
さっぱりトマトそうめん

夏はやっぱりそうめん!つけだれにしたらとってもおいしかったんです。ごま油を小さじ1くらい入れて食べるのが私のお気に入り。夏野菜もたっぷり添えまし



直営店 店長/橋本 た。



かぼちのポタージュをデザートにも!?
かぼちやぜんざい風

そのまま食べるのも好きなのですが、3時のおやつにもいいかも!と思い、白玉を入れて、みたらし餡をかけた。和のスイーツに近いので、粒あんも合うと思います!



営業部/長坂

NEW RELEASE
2022/5/19

今年新しく仲間入りするのは「夏スープ」。北海道産とうもろこしのおいしさをシンプルに味わえる冷製ポタージュです!



レトルトと 思い届ける 夏の贈り物 *For you...*

ニシキヤキッチンレトルトは、ありがたいことに日頃さまざまな贈り物にご利用いただいています。今回は皆さんから届いた、素敵な贈り物エピソードをご紹介します。皆さんの大切な人を思い浮かべながら、ぜひご覧ください。

Episode 贈り物を、この夏の思い出に。

大切な人へのエールに

#感謝 #お礼 #応援

会える距離にいますが、コロナウイルス感染拡大で会うことの出来ない大変お世話になった医療関係の方々に夏のギフトとして利用しました。外食が出来ない方々なので色々なカレーやスープを食べて頑張ってほしいと感謝の気持ちを込めるのにぴったりの商品で、とてもありがたかったです。(40代)



#内祝い #出産祝い #時短メニュー

子育て中のお母さんに



出産の内祝いに使わせていただきました。子育て中のママなので、家事を休みたい時、外食できない分お家で美味しいものを食べたい時に食べてもらいたいと思い、贈りました。友人から美味しいものをありがとう、と連絡をいただき、贈ってよかったです！カレーはご主人にも好評のようです！(20代)

お父さんにとびきりの笑顔を

#父の日 #誕生日 #普段言えないありがとう

父の日のプレゼントにカレーとスープの詰め合わせを贈りました。妹が詰め合わせを開封している父の姿を動画で送ってくれたのですが、珍しく父が嬉しそうにプレゼントを開けている姿を見ることができ、贈ってよかったなと感じました。パッケージは、母にも好評でした。例年以上に満足度のある父の日になったのではないかと思います。どうもありがとうございました。(20代)



#季節のご挨拶 #ほんの気持ち #お中元

家族にもカンタンを届ける



普段自宅用は店舗で購入、季節の贈り物としてオンラインで注文しています。ひとり暮らしの義父、実母も簡単に食べることが出来ると楽しみにしています。私は季節に関わらずかぼちゃチャウダーが一番の好みです。(50代)

About me with curry

わたしとカレーと

おいしい商品を届けるために日々奮闘するニシキキッチンスタッフのカレーのある暮らしをご紹介します。
今回は、商品の原材料から製造工程のチェックまであらゆる安心と安全を守っている品質管理部から。

わたしとカレーと大人への階段

Stairway to adulthood and curry



1. 幼少の私が衝撃を受けた東京の親戚のカレーライスを自宅で見ると、手前のカレーはニシキキッチンで王冠ビーフカレー。2. 半世紀以上に、自己紹介写真↓を撮影したカメラ。まだ現役です。3. マクロビオティックなお店は、現在も健在！久々に行きました。

竹内 | Takeuchi

株式会社にしき食品本社 品質管理部部長。
2004年入社。ゴロゴロする事を愛する。
趣味はカメラ。最近は撮影よりも機材を眺めている事が多い。



幼少期の我が家のカレーは挽肉でした。ボクちゃん(私)は、角切りのお肉が良いと言ったのですが、当時は父親の威厳が通用している時代で、私の意見は通りませんでした。その後、父親が単身赴任となり、やっと角切り肉のカレーが食べられるようになりました。これが私のカレーに関する最古の記憶です。

また、ボクちゃん(私)が、初めての一人旅で、地方から東京の親戚の家に遊びに行った時の話です。親戚にカレーライスをご馳走になりました。そのライスには、レーズンとアーモンドがトッピングされているではないですか!「さすが、都会の食べ物とは違うな」と強烈に感じました。家に帰って、真っ先に「カレーのご飯が都会だった!」と答えた程です。

時はたち、ボクちゃんは高校生になりました。仲間内でカレー屋さん巡りが流行りました。インドネシア風カレーや、マクロビオティック(玄米・穀類食)的なお店、等々。今思えば、充実したグルメ活動でした。そんな折、また東京の親戚の家に遊びに行く機会があり、今度は初めて食べる本格インドカレーの有名店に連れて行ってくれました。が! 食べ慣れない味に驚愕、飲み込めない!...しかし、親戚の手前、冷や汗をかきながら無理して食べました。そんな私をよそ目に、親戚の方々はおいしそうに食べていました。そこで私は、味覚がまだボクちゃん、世界には未知なる味がある事を思い知らされたのでした。

そして月日は流れ、私は爽やか(?)な青年期を迎えます。これまでの間、色々なものを食べてきました。サンショウウオ、アザラシも食べました。そして、あのお店(本格インドカレーの有名店)にリベンジする時が来ました。あの当時と同じカレーを頼みました。さー料理が運ばれドキドキしながらスプーンを口に運びます。モグモグ...ん?おいしい! あっという間の完食です。味覚が大人へと成長していました。嬉しいよお(涙)そして今、私はカレーを作る会社で働いています。

わたしとカレーと金曜日

Friday and curry

入社してあっという間に半年が過ぎ、それでも未だに慣れない車の運転をして帰路に着く毎日。週末、空っぽの気力体力に、空っぽの冷蔵庫。そんな私を助けてくれるのが、レトルトカレー。我が家は毎週、金曜日をカレーの日と決めています。

世のお母さんたちは本当にすごいなあと思いつつ、献立に頭を悩ます7日間のうち、1日は何も考えずにカレー!と、楽をさせてもらうことにしましたが、ありがたいことに家族からはなんのクレームも無く...それぞれ好きなカレーを食べる金曜日です。

娘に晩ご飯のリクエストを聞くと「カレー!」と答えるので「そうかそうか」とニコニコしながら一緒にカレーを食べながら、ふと思いついて給食のメニューを確認すると、「カレー」の文字が...。大人も子供も大好き、カレーってどんなときでもいくらかでも食べられるからすごいなあ~とぼんやりしながら、娘に本日2食目のカレーを食べてもらおう日もありました。

そして、いつもより枚数の少ない皿洗い(ありがたい!)だけ頑張って、掃除と片付けは土曜日の自分に託して、趣味のミシン

仕事に取りかかろうかな、録り溜めたドラマの録画を観ようかな、など考えている間にうとうと。私の金曜日はカレーと小さな楽しみと共に、幸せな気持ちで幕を閉じます。

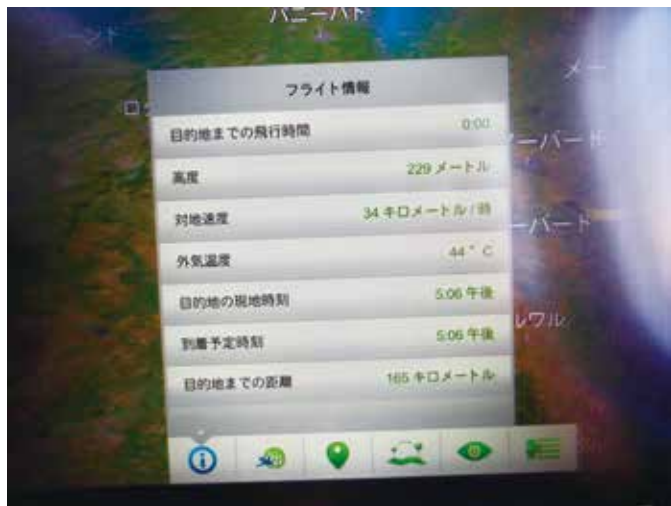


1. 空っぽの冷蔵庫から絞り出したサラダとニシキキッチンのシャンピニオンカレー。2. あまり飲めないお酒も、金曜日には少しだけ。3. 寝落ちしなかった金曜日にミシンで作った、娘のワンピース

鈴木 | Suzuki

株式会社にしき食品本社 品質管理部。
2021年入社。ものづくりが好き。音楽が好き。学生時代13年続けた吹奏楽では、コントラバス・ベースを担当。





コロナ禍前、にしき食品では毎年社員をインドへ派遣、カレー研修を実施していた。

私の初参加は2015年5月。インドの首都デリーを訪れ、5日間で20軒ほどのカレー店を巡るといって研究であった。

私の訪問した5月はインドの「雨季」にあたり一年で一番気温が高くなる時期。さらに運が悪いことにその年は「記録的熱波」がインドを襲っていて、日中の最高気温が連日40℃を超えている状況であった。

どこまで気温が高くなるかは行ってみないと分からない。そんな状況で飛行機に乗り、インドへ向けて出発。約9時間のフライトを経て無事にデリーの国際空港へ到着。飛行機内のディスプレイに映る情報を見て驚愕した。その瞬間が今回の写真である。

外気温が44℃…。しかも17時で、だ。

空港から一歩外に出るとそこは文字通り灼熱。まるで出口のないサウナを歩いているようだった。ホテルに向かうタクシーでは運転手から「アスファルトの上で立ち止まっていると靴底が溶けるぞ」と恐怖のアドバイスまでも

らい、とんでもない所に来てしまったと痛感した。

こんな状況で本当にカレーが食べられるのかと思っていたのだが、いざ食べてみると美味しい。とんでもなく美味しいのだ。味が美味しいのはもちろんだが、暑い中で食べるスパイス料理が代謝・発汗を促し、さっぱりとした気分になる。まさに「夏こそカレー！」だ。

インドに限らず、その地域の風土が料理を育むと聞いたことがあるが、インドの暑さがこの世界的なスパイス料理、カレーを生み出した要因の一つなのだなと感じることができた。

日本もこれから夏がやってくる。今年の夏は暑いだろうか。でも猛暑になつてももう大丈夫。ニシキキッチンが美味しいカレーで代謝を促し、さっぱりとした気分を夏を乗り切りましょう。「夏こそカレー！」です。

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。

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一です。

1969年に山形大学に入学しスキーに没頭する大学生活を送っていた菊池は、大学4年生の春、就職活動が本格的にスタートする大事な時期にスキーで足を骨折してしまいます。松葉杖をつけてやっと歩けるようになった頃には友人達は既に内定を決めて、求人もほとんどない状態だったそうです。大学にも掛け合いなんとか入社したのは大手印刷会社。こうして就職活動のスタートが遅れたものの、1973年菊池は社会人となったのです。

印刷会社に入社した菊池が研修として配属されたのは工場のドライラミネーター部門。レトルト等の包装材料を作る為にフィルムやアルミを貼り合わせる機械の現場研修でした。そして半年間の研修後、営業本部の開発部に配属されました。そこは会社の新しい商品技術をお客様に紹介し、販売する部署でした。そして菊池はレトルト殺菌装置を販売することになります。印刷会社がレトルト殺菌装置の販売なんて不思議な話ですが、時代はレトルトカレーの

第二話 社会人になる



レトルト殺菌装置を導入した際の記念式の様子



26歳の菊池洋一社長

黎明期、大手企業はもちろん中小企業まで、ぞつてレトルト食品事業へ参入しておりました。菊池が入社した大手印刷会社でも、レトルトパウチの印刷が多く入っていました。そこで、レトルトパウチへの印刷をさらに受注するために、レトルト殺菌装置の販売もしていたという訳なんです。ここで菊池は装置を販売する目的でレトルトの知識を身につけました。

順調に営業活動が続いていた菊池は1975年、人生のターニングポイントとなる会社に出会います。それが西木食品（現にしき食品）です。当時、西木食品は佃煮業からの脱却を図るため、レトルト事業への参入をめざしていました。そこで西木食品に対して、レトルト殺菌装置の販売を担当することに。これが菊池だったのです。もちろんこの時はまだ自分が西木食品に入社するとは夢にも思っていませんでした。

【次回】菊池洋一レトルトを作る

菊池洋一／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。

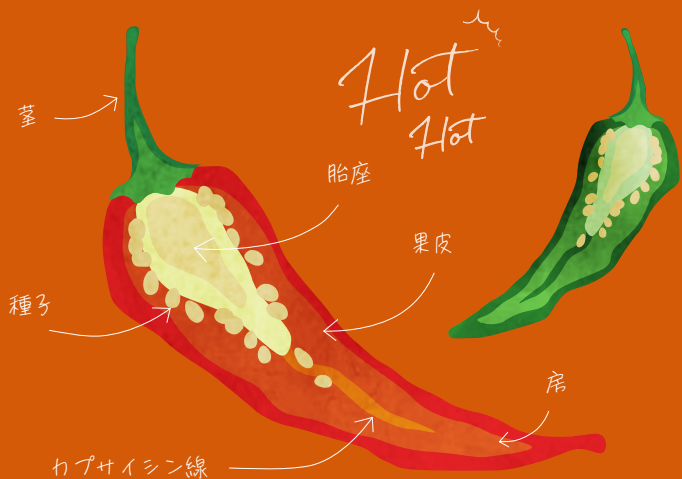
スパイス豆知識

知っているようで知らない奥深きスパイスの世界

LESSON.2

唐辛子もご存知?!

世界に数多くの品種が存在し、それぞれ色や辛さの特徴も様々。辛味付けには欠かせない身近なスパイスですが、どの部分が一番辛いのかをご存知でしょうか…?



では、唐辛子の断面を見ていきましょう！種が付着する部分、ここを胎座といいます。いわゆるワタと呼ばれる部分ですね。実は、ここで唐辛子の辛味成分である「カプサイシン」が作られ蓄積されています。ちなみに、唐辛子は生の状態で種と果皮を食べても、それほど辛くはありません（品種にもよります）。また、冷たい料理よりも熱い料理の方がより辛く感じ、唐辛子の粒子が細かければ

細かいほど辛みを感じるため、輪切り→みじん切り→ペーストや粉末状という順に辛味を強く感じるというわけです！余談になりますが、唐辛子を食べた時のヒューヒューとした口の中の辛みを抑える方法としては、牛乳やヨーグルトなどの乳製品を食べると良いと言われています。まさに「カレー×ラッシー」の組み合わせはバッチリです！ぜひ試してみてくださいね。

A ● 種の部分が一番辛いのでは？と思われがちなのは、乾燥する際に胎座が破れ、種や果皮にカプサイシンが付着するために辛いと感じてしまうからなんです。実際は、唐辛子で一番辛い部分は、『種子』ではなく『胎座(ワタ)』なんですよ。

Q. 唐辛子の一番辛い部分はどこ？

商品開発ストーリー

ガーリックペッパービーフカレー 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。今回は人気のクリエイティブシリーズから新商品が登場！私たちの想い多くの皆さまに届きますように。



DEVELOPMENT SECRET STORY

01 ステーキから着想を得た商品作り

「ステーキにかけるガーリックペッパーソースのようなカレーを作りたい」。そのアイデアを商品企画部から聞いた時、「今までにないパンチのあるカレーで面白そう!」と思いました。ステーキにかけるソースをイメージしたカレーだったので、「食べたらくせになる味にしたい」という意気込みで開発がスタートしました。

02 「にんにく・胡椒・ビーフ感」

商品名の通り、ここを徹底的にこだわりました。にんにくは「生のにんにく・乾燥にんにく・フライドガーリック」を使い「味・見た目・香り」の特徴をつけました。生のにんにくが味、レトルト後にも形が残る乾燥にんにくが見た目、香ばしく揚げたフライドガーリックが香りというイメージです。胡椒はホワイトペッパー（パウダータイプ）とブラックペッパー（小粗挽き、大粗挽き）を使って辛さと香りの特徴が出るように工夫しました。ブラックペッパーのみだと最初の刺激的なインパクトが際立ってしまうので、上品な辛さのホワイトペッパーも使ったところがポイントです。にんにくと胡椒のインパクトを支えつつビーフ感を出すためにローストビーフオイルも使って仕上げています。

03 追求した結果、試作は20回以上

試作をスタートしてから、納得のいく味わいになるまでに約5ヶ月。その期間に約20回以上の試作を繰り返しました。にんにくと胡椒の良さを最大限に生かすためとろみを極力つけないイメージで進めていましたが、とろみが弱いことで舌にソースが乗りにくくなり味の厚みが弱くなりました。何で補うか悩んだ結果、乾燥炒めタマネギを使うことで凝縮されたタマネギの甘さとコクでバランス良く味の厚みをつけることができ、当初描いたイメージ通りの「食べたらくせになるカレー」ができたと思います。

4月14日発売です

開発者インタビュー Vol.2



今野 | Konno

株式会社にしき食品本社 商品開発部
2012年入社。趣味はときどきゴルフ。

Message for you

ビーフカレーと聞くと欧風のルウタイプをイメージすると思いますが、世界的カレーを見てみると今回のガーリックペッパービーフカレーのようなスープ状のビーフカレーが多く存在しているんですよ。これからも素材にこだわり、技術にこだわって驚きをお届けしますので、今後の新商品もチェックしていただければと思います!!

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、カレー好きにしてニシキヤキッチンファンでもある鈴木さんです。先日、宮城で開催されたカレー文化を盛り上げるイベント『仙台カレートリップ〜スタンプラリー2022〜』では、1ヶ月間に19店舗のカレー店を巡り、見事コンプリートを達成されました(拍手!)今回はカレーの世界に足を踏み入れてからスタンプラリーを駆け抜けるまでのお話を伺いました。



Q1. カレーにハマったきっかけは?

母親が作るカレーが子供の頃から大好物でした。その後本格的にカレーにハマるきっかけになったのは、父親がカレーの食べ歩きをしている話を聞き、私も興味を持ったことからでした。当時、私は東京に住んでいたのですが東京は本当にあらゆる種類のカレー屋さんがありました。カレーと一言で言っても実家で食べていたような欧風カレーだけではなく、スープカレー、スパイスカレー、インドカレーなど、色々なカレーを知り、食べ歩くようになりました。初めは父親から教えてもらった店に行くところから、徐々に自分で調べたり雑誌に載っているお店や散歩中に見つけ

たお店に行ってみたり...ここからカレー人生が始まりました。

Q2. スタンプラリーでカレー店を巡りどんなことを感じましたか?

昨年、東北カレー同盟さんがカレートリップスタンプラリーというイベントをやっていることを知りました。昨年は、そのイベント開催中にたまたま参加していた店舗に行き存在を知ったのですが、すぐにイベントが終わってしまいました。今年もまたそのイベントがあると知った時から、ずっと楽しみに待ち続け、絶対にコンプリートしようと決めていました!参加店舗19カ所を1カ月でまわるとコンプリート!という内容で、私は事前にGoogleマップに全店舗登録して、どのような順序でまわるかなど計画を練りながらゴールを目指しました。ほとんどを公共交通機関とウォーキングでまわりきり、参加中何万歩歩いたか...!コンプリートした時の達成感は何となく凄かったです。初めて行くお店も多く、沢山おいしいカレーに出会えたことやどのお店も店主さんやスタッフさんが温かく、最高の接客で迎えていただいた感謝もあり、本当に良い時間を過ごさせてもらいました!

「カレー」は一言で表現するのは難しいくらい具材とスパイスをどう組み合わせるかによってまったく違う印象になりますし、作り手の数だけカレーは存在して、一つも同じカレーはないと思います。スタンプラリーに参加してカレーの奥深さもあらためて感じ、ますますカレーが好きになりました。スタンプの数以上に感動と発見と出会いが

あるもの、それがスタンプラリーだと思えます!



Q3. どんなカレーが好きですか?

「具が沢山入った母親が作った家庭のカレー」「スパイスをふんだんに使ったスパイスカレー」「キーマカレー」「コナナツを使ったカレー」がすごく好きです!

Q4. ニシキヤキッチンで好きなカレーはなんですか?

お店を通るたびに購入していて、仕事を頑張った日のご褒美や特別な時用にいつも家にストックしています。特に好きなのは、「ガーリックシュリンプカレー」「グリーンカレー」「ベイガンティルマサラ」です。「カレーにかけるスパイスミックス」も常備していて、カレーはもちろん、他の料理にも合うので、いつでもかけられるようにテーブルに置いてあります。今後、自宅で簡単に本格スパイスカレーが作れるキットやカレーに合うアチャールなんかが登場したら嬉しいです!



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。東京の桜が散り始めた頃、ここ東北の桜は見頃を迎えます。私たちが編集の合間を縫って、暖かな日差しの下、お花見をしてきました。さあ、新しい生活の始まりですね。満開に咲く桜にパワーをもらって、今日も私たちは全国へ商品をお届けします。

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〉2022.5.1～6.30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。

※当選者にのみ7月中旬頃のご連絡、プレゼントの発送は7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 8

発行日 2022年5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開迎265-1

TEL. 0223-29-2091

www.nishiki-shokuhin.jp

禁無断転載

World Cuisine
Made Easy.

1st May 2022

**NISHIKIYA
KITCHEN**