

キッチン



*World Cuisine
Made Easy.*

9



梨の カレー

宮城県蔵王町で育った梨・豊水。
樹上で完熟させることで、
甘みが増します。
梨のやさしい甘さを生かし、
キーマカレーに仕上げました。

数量限定

10月20日新発売

蔵王梨の

キーマカレー



キッチン

9

CONTENTS

September 2022

- 特集 東北の秋は河原で芋煮会。と、カレーうどん!?
- 02 東北の秋は河原で芋煮会。と、カレーうどん!?
- 10 宮城の美味しい発見し隊 伊達娘さつまいも蔵出し金時編
- 12 NISHIKIYA KITCHEN DE CRAFT COLA
- 14 ヒロシの物語
- 15 旅と料理
- 16 わたしとカレーと 業務管理部編
- 18 商品開発ストーリー
- 20 スパイス豆知識
- 21 Kitchen Times
- 22 ニシキヤキッチン カレーの輪
- 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>



Let's IMONIKAI!

「芋煮会」ってご存知ですか？

にしき食品本社のある

宮城県や東北地方では

秋の食文化として

開催される宴？です（笑）

今回は芋煮会を

全国の皆さんにご紹介！

また、新常識！？

芋煮カレーうどんもご紹介！！

やっぱり
河原で芋煮は
格別！

東北の秋は
河原で芋煮会。
と、カレーうどん!?

東北の秋は 河原で芋煮会。 と、カレーうどん!?

皆さんは「芋煮」ってご存知ですか？
東北の秋の味覚と言っても過言ではない「芋煮」。今回は秋のキャンプなどにもってこいの芋煮をご紹介します！
また、芋煮とカレーうどん??の意外な組み合わせもご紹介!

◎芋煮ってなに？

「芋煮」は里芋を主役にこんにゃく、ねぎ、きのこ、ごぼう、肉などを入れた鍋料理で、宮城県や山形県など東北の秋の味覚として広く親しまれています。芋煮文化が有名な宮城県と山形県ですが、隣県にも関わらず具材や味付けが異なります。

宮城県の味付けは味噌味で豚肉を使用するのが主流ですが、山形県では基本的に牛肉を使用し醤油味になります。



▲宮城県で一般的な味噌味の芋煮。豚肉や里芋の他に大根や人参なども入っている

Let's
IMONIKAI!!

▲今回は営業部の志賀、菅原、後藤で芋煮会を体験しに、宮城県秋保にある「木の家」にお邪魔してきました

◎芋煮会の起源は？ どうして河原？

「芋煮会」は江戸時代に最上川の河原で松の枝に鍋をつるして皆で芋を煮て食べたのがはじまりと考えられています。宮城県・山形県では年中行事の一つとして「芋煮会」が位置づけられており、学校、地域、友人、家族、職場などあらゆる繋がりでも「芋煮会」が開かれています。ここ数年は大勢で集まりにくいご時世ではありますが、これからの時期、秋のキャンプなどにもってこいの芋煮。少数者でも、ご家庭でも美味しく楽しめるのでぜひ味わっていただきたいです!



▲「木の家」の目の前に流れる名取川。秋には紅葉も美しい

◎山形県では芋煮の代わりにカレーうどん

さて、そんな秋の食の風物詩「芋煮」ですが今回ニシキヤキッチンスタッフは、山形の芋煮の代わりに「カレーうどん」が常識という情報をキャッチ!カレーと聞けば試さずにはいられない我々は秋を待たず、まだ夏真っ盛りの7月に取材を敢行!(笑)。あつあつの芋煮とカン

カレーうどんを食べに、ロッジとキャンプ場も併設された宮城県秋保町にある「木の家」にお邪魔してきました。

◎Let's IMONIKAI !!

名取川の河川敷が目前の「木の家」。芋煮をするならここしかない!というようなロケーションの中、レッツ芋煮スタート～。まずはこれが



Let's
IMOMUKI!!

東北の秋は河原で芋煮会と、カレーうどん!?

ないと始まらない里芋。里芋から煮込んでいくので最初に皮を剥いていく。

次に長ネギ、舞茸、こんにやくも食べやすい大きさに切っていきます。こんにやくは味が染み込むように手でちぎるのが芋煮の主流なんだとか。

さて、材料を切っている間に火おこしです！河原の醍醐味と思ったら石釜で芋煮を作ること！河原から適当な石を運び、組み上げ、薪で火を起こします。繰り返しますが撮影時は7月です。果たして芋煮まで辿り着けるのか…。

Let's HIOKOSHI!!



◎やっとの思いで鍋のセットが完了!

鍋に里芋と水を入れ、アクを取りながら中火で柔らかくなるまで煮ていきます。里芋が柔らかくなったらだし醤油、砂糖、酒、こんにやく、牛バラ肉、舞茸を入れ、牛バラ肉に火が



Lami Kraayo 😊

通ったら最後に長ネギを入れ、一煮立ちさせたら完成!!

いざ実食!これは苦勞が報われる美味しさです!里芋がねっとり柔らかく、牛肉の旨味とやや甘めの醤油味がいくらかでも食べられてしまいます!また、河原で食べる芋煮は格別で、煙が目にも染みるのもスパイスの一つです。

◎実習生にも食べてもらおう!

ニシキヤキッチンを製造する「にしき食品」では外国人技能実習制度を取り入れています。これは日本の技術や知識等を開発途上地域等へ移転することによって、経済発展を担う

▶二人とも日本食は大好きで、箸の使い方もとてもお上手!



東北の秋は河原で芋煮会と、カレーうどん!?

「人づくり」を目的とした制度です。私たちは2017年よりこの制度を取り入れており、2022年に入社した4期生も含め約45名の技能実習生と一緒に働いています。フィリピンから来日した技能実習生は会社の近くの寮で集団生活を行なっています。

今回はご時世的に一緒に芋煮会を楽しむことはできませんでしたが、東北の文化として会



▲2022年に完成した「レイテ寮」。レイテ寮の他にボホール寮とセブ寮、ミンダナオ寮の4棟がある。レイテ寮の内装は技能実習生に少しでもリラックスしてもらえるよう南国をイメージした作りになっていて、ミンダナオ寮では天井にブラックライトで星空が浮かぶ工夫もされています!日本で楽しく働けるよう、寮の中もアイデア満載

社で試食してもらいました。試食したのは今年で来日5年目になるサラさんと、クリスティンさん。二人とも山形風の芋煮は初体験!「味噌味も美味しいけど醤油味も美味しいです!ラミカーヨ!(現地の言葉でとっても美味しいという意味)」。東北文化の芋煮は技能実習生からも好評でした!来年はみんなで芋煮会行きたいですね!

東北の秋は河原で芋煮会と、カレーうどん!?

芋煮カレーうどんって本当に定番なの?

芋煮カレーうどんについて少し調べたところ、山形県の公式HPにも記載されていました!どうやら実際に山形県では超定番のメとして愛されているようです。そもそも山形県内でも地域によって食材や味付けが異なる芋煮ですが、ある地域では最後の残った汁にうどんを入れて食べるのが定番だったようです(これだけでも絶対美味しそう!)。それがいつの頃からか市販のカレールーを入れるこの食べ方が定着したそう。確かに和風の鍋のメにはうどんが食べたいし、カレーも煮込み料理だし…。と考えると、とっても合理的なアイデアです!笑

今では「ご当地グルメでまちおこしの祭典! B-1グランプリ」にも山形のグルメとして参加しているようです!

いざ芋煮カレーうどん!

まずは普通に芋煮を作って美味しくいただきます。満腹になったら散歩と、河原に来たらついついやってしまう水切りをして(笑)お腹を空かせます。小腹が空いたところで2回戦!いよいよ芋煮カレーうどんの調理に取り掛かります!



Let's
MIZUKIRI!!

調理と言っても、残った芋煮に、市販のカレールーとうどんを入れて煮込むだけで完成。いや~これだけで本当に美味しいのかな~。鍋



これは本当に飲み物です!

ZURU! ZURUZURU!!
ZUZZUUUUZZUZZUU!!!

の中から食欲をそそるカレーの匂いが、大自然に溶けて行きます!これは絶対おいしいやつです!

ズルズルっといいただきます!美味しい!!

カレーは飲み物なんて冗談で言いますが、芋煮カレーうどんは本当に飲み物でした。芋煮でお腹いっぱいだったのですが、メの料理ってなぜか食べられちゃうから不思議です。芋煮カレーうどんはぜひみなさんにも試していただきたい美味しさでした。

◎12月に芋煮発売!?

少し先の話になりますが、ニシキヤキッチンでは冬の新商品として、日本各地のお鍋をお手本にした和風スープを発売予定。そのシリーズには山形県の芋煮もラインナップ!どれも本格的な味わいとなっています!ぜひお楽しみに!もちろんレトルトですので、石窯を作って薪で火おこしする必要はありません(笑)。

個人的に今回の芋煮カレーうどんが美味しすぎたので、新発売される芋煮のアレンジメニューで好きなカレーと合わせて、ニシキヤキッチン流の芋煮カレーうどんを今から妄想しています!

だって芋煮カレーうどん作るの大変なんですよん…。



▶新発売される芋煮。具材もごろごろ満足感のある一杯

1 Report 伊達娘さつまいも蔵出し金時とは?

伊達?娘??聞き慣れない名前に驚く方も多いのではないのでしょうか。伊達娘さつまいも蔵出し金時は「スイートポテトのポタージュ」に使われているブランド品種で、「なると金時」から手塩をかけて育てられた特別なさつまいもです。このさつまいもを育てているのは、宮城県東松島市にあるよつばファームさん。東日本大震災で津波被害にあった土地の復興事業として、栽培がスタートしました。繊維が少なく、なめらかな食感で、味がしっかりとしているのが特徴です。

2 Report じっくりと甘みを引き出すことがおいしさの秘訣

なめらかなポタージュに仕上げるためにぴったりの甘いさつまいも。この甘さの秘密が気になった私たちは生産者さんとお話を伺いました。さつまいもは収穫後、低温でじっくりと寝かせることで、でんぶんを糖に変え、甘みを引き出していくのだそうです。寝かせること約2ヶ月。たっぷり甘さを蓄え、ほっくりとしたおいしいさつまいもができあがります。



3 Report 青空の下で収穫体験

さつまいものおいしさに感動したニシキヤキッチンスタッフは、家族とともによつばファームさんを訪ねました。代表の熱海さんにも掘り指導を受けて、いざスタート!!大きな葉っぱを引っ張っていき顔を出したらスコップで掘り起こす!!大人も子どもも夢中になって収穫しました。気づけば目の前には山盛りになったカゴがたくさん並んでいました。一生懸命収穫したさつまいものおいしさを味わいたい!!ということで、青空クッキングがスタート。具だくさんのお味噌汁にカレー、焼きいも...と豪華すぎるラインナップに大満足の日となりました。



発見し隊 おいしい 宮城県の

「宮城の素材シリーズは、地元農家さんこだわりの農産物のおいしさを生かしてつくりあげた人気商品。今回は、なめらかなおいしさで人気の『スイートポテトのポタージュ』のおいしさの秘密やさつまいも農家さんとの交流の様子をレポートします。

4 Report 素材のおいしさをめしあがれ

農家さんのこだわりが詰まったさつまいもを贅沢に使ったのが「スイートポテトのポタージュ」です。ニシキヤキッチンでは、さつまいも本来のやさしい甘さを生かしながら、生クリームやバターを合わせ、まるでスイートポテトを食べているような味わいに仕上げました。ゆったりとした口当たりは秋の訪れを感じるような、そんな一杯です。



10/6~ニシキヤキッチン直営店・通販にて数量限定で販売します。毎年ファンも多いこの商品。こだわりが詰まったさつまいものおいしさを、ぜひ味わってみてください。

NISHIKIYA KI TCHEN

DE CRAFT COLA

空前のクラフトブームが到来している今日この頃、
ニシキヤキッチン岩沼店でも
今年の夏からクラフトコーラを販売しています！
今回はクラフトコーラを作った池内店長にお話を聞いてきました！

池内 | ニシキヤキッチン岩沼店スタッフ

【普段のお仕事の内容】ニシキヤキッチン岩沼店で販売飲食業務
【趣味や最近ハマっていること】寝る前の柔軟
【資格】JSAワインソムリエ



クラフトコーラって？ 作ったきっかけは？

クラフトコーラは簡単に言えば「手作りのコーラ」。なんとなく名前に引かれて調べているうちにスパイスやハーブを煮出して作ることがわかりました。幸運なことにスパイスは会社に潤沢にあったので、自分なりのカレーに合うクラフトコーラ作りを始めました。この時はまだ店舗で販売することは決まっていなかったのですが、面白いことにはどんどん取り組んでいく社風なので、接客の合間をぬって試作を重ねていきました。いざ作り出してみると、スパイスの配合で味わいが全然変わることがわかりました。本社の商品企画担当や開発担当に相談しながら味を整え、カレーに合うクラフトコーラが完成しました。



目指した味わい

コカ・コーラさんやペプシさんのコーラの味や爽快感は夏の真昼の日差しが感じられるイメージですが、当店のコーラは夏の終わりの夕暮れや、秋の優しい日差しをイメージしてつくりました。刺激と優しい甘さを感じられるコーラは、甘口のカレー、辛口のカレー、スパイシーなカレーなど、どんなカレーとも相性がいいと思います。味のポイントは黒糖を用いて本来コーラとは無縁な香ばしい甘みを演出したところです。また、シナモンやクローブならでは、甘い香りの中にもツンと来る刺激と辛みもカレーに合うポイントです。黒糖を使用することで香ばしさ、香りが楽しめ、優しい甘さを作ることができました。



ペアリングの おすすめのカレーは？

私のおすすめはインドカレーシリーズの「チャナマサラ」です。チャナマサラは北インドのひよこ豆のカレー。ほくほくとしたひよこ豆がたっぷり入った食べ応えあるカレーで、トマトのおいしさがたっぷり詰まったソースは、ピューレとペーストの2種類のトマトを使用。フライドオニオンの甘みやニシキヤキッチン特製のスパイスミックスが香る奥深い味わいに仕上がっています。濃厚なトマトとひよこ豆のカレーに、クラフトコーラの爽やかで香ばしい黒糖の甘さが、チャナマサラをより奥深い味わいにしてくれます。



お客様に一言

もっともっとニシキヤキッチンのカレーの魅力を店舗から発信していければと考えています！岩沼店をはじめ直営店にぜひ足を運んでみてくださいね！

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。

1978年、大手印刷会社時代に西木食品（現にしき食品）にレトルト殺菌装置を販売した菊池。菊池は西木社長から、思うように商品開発ができないと度々相談を受けていました。当時、西木食品は佃煮業からの脱却を測るためレトルト事業への取り組みを目指していましたが、長年佃煮を作り続けてきた会社がレトルト殺菌装置を使いこなすのは難しかったようです。「刺身をレトルト殺菌すれば、そのまま刺身を長期保存できると思っているようなレベルでした。私はそれでは煮魚になつてしまうと、西木社長に何度も説明をしに通つていました」と当時を振り返ります。それでも商品開発は軌道に乗らなかつたため、西木社長は菊池に「西木食品に入つて欲しい」と懇願します。大手印刷会社に入社し、プライベートでは第二子が生まれたばかりの菊池でしたが、自分の年齢の倍近い社長からのお願いと、レトルト殺菌装置を販売したことへ責任を感じ、周囲は大反対の声がほとんどでしたが、菊池

旅と料理

【埼玉】甥っ子

◎写真・文＝菊池洋一



ウクライナ情勢、円安の進行、食品値上げ、など「なぜ」「どうして」ということが増えている。昨今、皆さんは「理由を知りたい」となつたらどう行動しているだろうか。スマートフォンを取り出して検索、という方も多いのではないかと思う。私もそうしている一人だ。

なぜそうなつたのかという経緯（過去）を知ること世の中の仕組みを理解したい。世の中の仕組みを理解することで未来予測の精度を上げる。未来予測を仕事に繋げたい。そんな意図があり、私は世界情勢を追うようにしていたのだが、同時に時間の経過と共に内容を忘れてしまうことも多く「知識としての定着」には物足りなさも感じていた。

そんな悩みを抱えていた中で、ある日姉からメッセージと甥っ子（めー君）の写真がスマホに送られてきた。それは私に不足している部分を鋭く指摘してくれたように感じる、そんな内容であった。

「めー君が初めて『アリ』を見つけた瞬間です」
それが今回の写真である。

当時のめー君は1〜2歳。当然スマホは使えず、言葉もまだ自由に操れる訳ではない。そんな中で全身から「なんだこの動く物体は!?」という興味を放ち、唯一の武器である目視を最大限に使うて対象物を調べ上げる姿勢。熱意の塊である。（加えてかわいい。凄くかわいい。）

当時の私は「世界情勢を追わなければいけない」「新聞の一面は全て見なければならぬ」とそんな感覚が強くなり、自身の興味があるニュースは後回しになつていった。例えるならば、めー君にピーマンを食べさせるようなものだ。以降、興味のあるニュースから調べるようにしていったのだが、不思議な物で以前よりも世界情勢も自然と追えている感覚がある。お肉をメインに食べているとピーマンの良さも分かってくる、そんな感覚だろうか。

まずは自分の好きな物から。そんな事に気づかされた思い出深い一枚である。

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。

第三話 にしき食品入社



ファミリーレストランに業務用のカレーソースを販売したことからカレー作りがはじまった



32歳の菊池洋会長

は1981年に西木食品に入社することになります。菊池が入社し、本格的にスタートしたレトルト事業で最初に取り組んだのは、業務用のレトルト食品でした。小売用商品は大手メーカーが独占していたため参入が難しく、スーパーマーケットのフードコートや、ファミリーレストラン向けのカレーを作り始めたのです。しかし順調に行っていた業務用のレトルトも市場が大きくなるにつれ、大手メーカーが参入し、次第に価格競争が激しくなりました。にしき食品へも値下げの依頼が相次ぐように。しかし、価格を下げれば商品の味作りにも影響が出ることは避けられませんでした。「とにかくは価格を下げることだけを求められ素材の重要性は理解されませんでした」と菊池は当時を振り返ります。

菊池の味作りへの強い想いはつるばかりでした。

【次回】菊池洋 塩と水にこだわる

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。

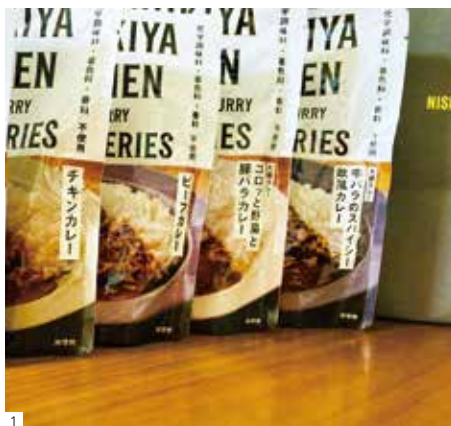
About me with curry

わたし と カレー と

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、経理からシステム管理まで社内のあらゆるサポート業務を担う、会社の窓口 業務管理部から。

わたしとカレーとおばあちゃん

Grandmother and curry



カレーという「家庭の味」があります。私はカレーを食べると祖母が作ってくれたスパイシーなカレーを思い出します。辛めで肉はゴロッとした豚バラ肉、人参は細かく切って入っています。それはなぜか…父が人参嫌いだったから。私が子供の頃、大の大人になぜそこまで配慮するのか疑問でしたが、大人になっても子供は子供のまま。母になった今なら祖母の気持ちが分かります。ちなみにその小さな人参も父は残していました(笑)

カレーの日は家の外まで匂いが溢れていて、家に近づくにつれて、自転車を漕ぐスピードが上がる。私は大盛りのカレーを2~3杯は食べ、最後にルーだけで食べるのが鉄板。そんな祖母のカレーが頭に残り自分で同じように作っているつもりでもなにかが違う。なぜ同じように作れないのかいつも自分が作ったカレーを食べながら思います。

今年で93歳になる祖母にニシキキッチンのカレーを手土産に会いに行った時のこと。祖母は一口食べてこの味がレトルト!?と驚きます。キッズシリーズもあることを伝えると世の中の大変なお母さんたちを救うね。と一言。私も働きながらの子育て真っ最中!子供たちもカレーが大好き!今日はちょっと疲れて…という日にはカレーを出すすと喜んでくれます。手作りも大事だけどそこにこだわらず、楽しく食事することに重点を置けばきっとカレーの日はいつもより話す時間あり、笑顔溢れる思い出になります。祖母のカレーもきっとたくさんの愛情が込められていて、同じように作っていても「作り手」となった私と、祖母に「作ってもらった」カレーは違うように感じるのではないかと思います。私にとってカレーは、懐かしいひと時、家庭の味を思い出させてくれます。

佐藤 | Sato

株式会社にしき食品本社 業務管理部。
2011年入社。掃除は嫌いだけど、部屋が綺麗でないと落ち着かないので常にコロナを片手に持っている。



わたしとカレーと革命

Revolution and curry

幼少期のカレーといえば、母のポークカレーだった。豚肉とバナナやリンゴに市販のカレールウ。圧力鍋でドロドロになった甘口のルーの中へたっぷりマンゴーチャツネをかけて、さらに甘口にして食べるのが定番で最高においしかった。それから十数年が経ち、私は結婚した。コロナ禍で外出自粛モードの最中、突如夫が言い出した。「スパイスからカレーを作りたい」と。一緒に分厚いカレーの本を買い、怪しげなスパイス店で一通りのスパイスを揃え、チキンカレーを作った。ひと口食べたその時、私の第一次カレー革命が起こった。スパイスの刺激的な香り、サラサラとスプーンが進む感覚に驚き、「これからは一生このカレーが定番だ」と思った。だが、その数ヶ月後、ご縁があり、にしき食品に入社して、いとも簡単に第二次カレー革命が起こったのであった。バリエーションが豊富でどのカレーを食べてもおいしい…そして何と言っても手軽に食べられる。今では朝カレーが我が家の定番だ。朝にカレーを食べるとパワーが湧いてくる。『革命』なんて言うとなにやら"大ごと"のよう

に聞こえる。でもカレーは私の中で一番身近な『革命』なのである。これから先もどんなカレー革命が起こるのか楽しみだ。



◀ 第一次カレー革命時のチキンカレー



1. 買い揃えたスパイス 2. カレーは雑穀米との相性も抜群 3. 今日朝カレーでスタート!レモンクリームチキンカレー、やっぱりおいしい!

中野 | Nakano

株式会社にしき食品本社 業務管理部。
2021年入社。旅行と温泉が好き。温泉は1泊につき最低5回は入る。



商品開発ストーリー

ニシキヤキッチンの商品ができるまでの秘密や商品開発部のこだわりをご紹介します。今回も注目の新商品が登場です！



ニシキヤキッチンの
商品誕生に迫る！

DEVELOPMENT SECRET STORY

開発者
インタビュー
Vol.3

新米と一緒に！



目黒 | Meguro

株式会社にしき食品本社 商品開発部
2008年入社。旅先で各地のおいしい物を食べることが好き。

Message for you

ご飯が進む甘い味付けで、牛すじとこんにゃくの食べ応えのある商品です。ご飯茶碗一杯の商品ですが一杯と言わず、是非おかわりを！
かけごはんシリーズは、ぼっかけ以外にも数種類ありますので色々な味を楽しみながらお召し上がりください。



8/4 発売
和風かけごはん
ぼっかけ 編

01 お手本は神戸名物の煮込み料理

- ▼ 牛すじとこんにゃくを煮込んだ料理「ぼっかけ」。神戸市長田地区周辺で食べられているご当地グルメです。井にはもちろん、お好み焼きや焼きそばの具材、お酒の肴として…多くの人々に愛されている甘辛グルメをイメージして、開発をスタートしました。

02 手作り感と温かみ

- ▼ こだわったポイントは「こんにゃくの形」です。試作開始時は角切りこんにゃくで進めていたのですが、見た目が角ばっていて冷たい感じがするという意見をもらって、ちぎりこんにゃくに変更しました。その結果、味がしっかりと染み込みボリュームが出た上、手作り感があり温かみのある見た目に仕上がりました。

03 甘辛さの追求とアクセント

- ▼ 味の特徴である「甘辛い」味付けは、レトルト調理をすると甘みと醤油が焼けて味や風味が悪くなる傾向があり、その味のバランスを整えることが一番難しかったです。甘さの部分は、砂糖を数種類かけ合わせることで、実際に手作りした時のようなコクのある甘さを再現しました。しょっぱさの部分は、醤油のみでは単調な味付けとなってしまうので、味噌を加え複雑味を出し、味に深みを出しました。さらに3パターンの味のアクセントを試した結果、輪切り唐辛子をいれることによって辛さと見た目にアクセントが出て、思うような味にまとまり、無事に商品化することができました。



9/8 発売
プレミアムパスタソース
シチリア産レモンとエビの
アーリオ・オーリオ 編

01 新カテゴリーへの挑戦

- ▼ プレミアムパスタシリーズという新しいカテゴリーでしたので、今までにない商品を作ろう!と意気込みスタートしました。試作開始時は、シンプルな味付けのアーリオ・オーリオでプレミアム感?...と方向性がなかなか難しく、悩みながら開発を進めました。

02 インパクトのある具材選び

- ▼ プレミアム感を出すための具材選びにとっても苦労しました。まず、パウチを開けた時のインパクトと旨みのある具材という基準で「大きめのエビ」を選びました。さらに、エビと相性の良い組み合わせでおいしそう!という響きから連想したレモン。産地の異なる色々なレモンを試した結果、レトルト調理をしても香りが良く、にんにくと合わせても一番風味良く仕上がったものが「シチリア産レモン」でした。

03 試行錯誤し、試作は50回以上

- ▼ 難しかったのがにんにくとレモンのバランス。にんにくは、乾燥にんにくで口に入れた時に香ばしさが出るようにしました。オリーブオイルに香りを移すように炒めてからソースにすることで手作りした時と同じような手間を加えています。そのにんにくに負けないぐらいにレモンの酸味・香りが味わえるように、シチリア産レモンの果汁から皮までふんだんに使いました。試作をスタートしてから、約50回程試行錯誤を繰り返して仕上がった、こだわりが詰まった商品です!

9月8日発売です

開発者
インタビュー
Vol.4



井上 | Inoue

株式会社にしき食品本社 商品開発部
2007年入社。子育て奮闘中!

Message for you

プレミアムパスタシリーズは全部で3種類。国産牛と赤ワイン仕立てのラゲソース、高知県産フルーツマトのポモドーロ、そして今回のシチリア産レモンとエビのアーリオ・オーリオが、新商品として発売になります。ちょっと贅沢な価格帯にはなりますがこだわりが詰まった商品です。特別な日や贈答品として手にとっていただければと思います。

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.3



▲コショウの木
まるでぶどうの房のような種に
コショウの実がなります。

おすすめの使い方は、
ステーキなどの肉料理・
カレーポナーラ。
インドカレーには黒です！

Q. 黒コショウと白コショウは何が違う？

黒



黒コショウとは?!

熟す前の緑色の実を摘み取り、皮ごと乾燥させたもの。コショウ特有の強い香りと辛みは、外側の皮に多く含まれるため、黒コショウの方が強く香ります。



白

白コショウとは?!

実が完熟して赤くなったら摘み取り、水に浸して皮を取り除き乾燥させたもの。上品な辛さと香りが特徴です。

おすすめの使い方は、
白身魚料理や色を活かしたい
クリームシチューなどに!

A. 実は、黒コショウと白コショウの原料は同じで、どちらもインド原産のコショウ科つる性植物の果実をスパイスとして利用しているんです。同じ果実でも、収穫時期や加工工程の違いで黒と白に分かれるなんて面白いですね。

Kitchen Times

Thursday, September, 1st, 2022



商品5割増産! にしき食品に新工場!?

にしき食品は宮城県岩沼市に本社・工場を構える創業1939年のレトルト食品専門メーカー。「NISHIKIYA KITCHEN」はにしき食品の自社ブランドです。2020年に完成した空港南工場の隣に現在「空港南第2工場」を建設中。2階建てで延べ床面積が8300平方メートル。完成は2022年11月を予定しています。生産量も現在の体制よりも5割増となり、生産能力も月間400万パックから600万パックまで引き上げられます。製造量を増加することでお客さまにいつでもカンタンに美味しく、安全な商品をお届けできるようこれからも精進してまいります!

7月末、空港南第2工場に巨大な「NISHIKIYA KITCHEN」の看板が取り付けられた。「こんな大きいロゴなかなかお目にかかれないね!記念に一枚撮ってよ!」と出荷チームの庄司さん



戻っておいでよツバメさん



来年またおいでよ



電灯ごと移動した新しいツバメの巣。ツバメの巣を引越してくれたツバメのおじさん

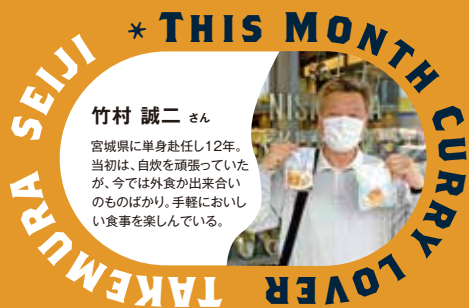
ニシキヤキッチン岩沼店から少し残念なお知らせ。毎年岩沼店入口の電灯にツバメの巣ができていましたが、夜間も明るいせいか、ツバメがお引越しをしてしまったようです。また来年戻ってきてもらえるように入口の端にツバメの巣を電灯ごと移動しました。来年は元気なヒナの姿を見せてくれることを願って、いつでも戻っておいでよツバメさん!!

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。



竹村 誠二 さん

宮城県に単身赴任し12年。
当初は、自炊を頑張っていた
が、今では外食が出来るの
のほかに、手軽においしい
食事を楽しんでいる。

今回のカレー大好きさんは、ニシキヤキッチンのお客様である竹村さんです。イトインのある岩沼店の常連様でランチタイムのお食事や贈答にもよくご利用いただいています。なんと以前は、カレーの本場「インド」で暮らしていた時期があるんだとか?!そんな竹村さんだからこそ知るニシキヤキッチンとカレーの魅力についてお話を伺いました。



Q1.インドでのカレーの思い出は?
インドに居たのは、今から15年程になります。その時は、正直に言うとかレーにあまり興味がなかったんですね(笑)。当時のインドの街中には様々な香りが漂っていました。各種のスパイスが混ざり合う香りはもちろんのこと、色々な動物の匂いや人いきれ。それらが融合した異国の香りに、インド初心者な私はすっかりやられてしまいました。食事を楽しむ余裕もなくて…。インドレストランに入っても王

道のバターチキン等決まったメニューを「ノンマサラで」と注文していたほどです。現地の人と昼食に行き小鉢がたくさんあるターリー料理を右手のみで食べたこともありました。スープも右手ですくうので、熱くて熱くてそれはもう驚きました。屋台でチャイをご馳走してもらった時には、甘すぎて頭が痛いほどでした。日本に戻ってきてからは、それも全ていい思い出です。強烈なあの匂いも懐かしくなっていて、今ではカレーを好んで食べています。

Q2.ニシキヤキッチンの魅力を教えてください。
休日のランチタイムにイトインでの利用がほとんどです。何とんでも何を食べてもいいこと!店内もおしゃれで素敵です。お土産にも最適ですね。贈答用にも使えますが、皆から喜ばれます。



Q3.お気に入りのメニューは何ですか?
メニューに迷うこともなく多くの種類が食べられる「週替わりのカレー3種盛り」をよく注文しています。カレーにかけるスパイスミックスが逸品ですね!初めて食べた

「梅しそキーマカレー」が今のところ最高です。最初のひとくちが衝撃のおいしさでした。グリーンカレーも本場タイで食べたものよりおいしかったです!まだ週替わりで食べていないカレーにもこれから挑戦したいですね。きっとおいしいだろうと今からワクワクしています。



Q4.イトインにあつたらいいと思うメニューはありますか?
いつも爽やかな対応で気持ちよく食事をさせていただいています。今後あつたらいいと思うのは、インドの定番ビール「キングフィッシャー」や「フォスター」等お酒の提供があれば夕食にも利用したいですね。これはインドのレストランの話ですが、食事の後にミントの実が提供されます。スパイスの強い料理を食べた後は、口の中がさっぱりしますよ。日本にもそのようなものがあつたら面白いかもしれません。焼肉屋さんのガムのように。



ニシキヤキッチンの
ポスターの
ある風景



名勝 秋保大滝

編集部が取材の合間に訪れたのは宮城県秋保町にある「秋保大滝」。日本3大名瀑に数えられる有名なパワースポットです。秋には木々が色付き紅葉の名所となります。滝見台から見る迫力ある滝の流れは圧巻!たっぷりのマイナスイオンを浴びて心癒された私たちは、今日も全国へ向けて商品を届けます。

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〉2022.9.1～11.30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。

※当選者にもみ12月中旬頃のご連絡、プレゼントの発送は12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 9

発行日 2022年9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 September 2022

NISHIKIYA KITCHEN