

福袋

毎年好評の福袋 今年が目玉商品のご紹介!

NISHIKIYA KITCHEN恒例の福袋。

今年が目玉商品は「HAPPY NEW CURRY CRAFT KIT」と
「カレーに合うブレンド米」です!

こだわりの詰まった袋の中身をご紹介します!

◎HAPPY NEW CURRY CRAFT KIT

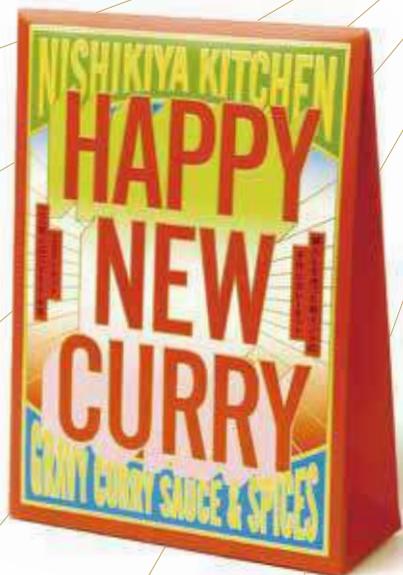
福袋限定のグレービーソースとスターターズ
ライス (ブラウンマスタードシード) のキット
です。

コンセプトは「お客様に作ってもらうカレー」。
慌ただしい日々の中でニシキヤキッチンのカ
レーを楽しんでいるお客様も多いと思われま
すが、時間に余裕のあるお正月休みはカレー
作りを楽しんで頂きたい。そのような思いで、
クラフトキットは考案されました。

作り方はカンタン、本品と好きな具材を入れ
て煮込めば完成!

ソースは南インドカレーベースで、新年にふさ
わしく鯛の出汁を効かせました。

白身魚を入れても相性抜群、具材次第で楽し
み方は無限大です!



▲おすすめ具材の鱈(タラ)とカレークラフトキットで作った特製鱈カレー。鯛だしと鱈の旨味で魚の美味しさがギュッと。ブラウンマスタードシードの香りや食感もアクセントに。

◎カレーに合うブレンド米



米をブレンドしてもらいました。

私たちが目指したのはモリモリご飯とカ
レーを食べたい時にぴったりのお米。何度も
試食を重ね、たどり着いたブレンド米を、ぜひ
お好みのカレーと一緒に楽しんでもらいた
い。実はスタッフがお米の収穫にも参加させて
いただきました。

その様子は福袋に同梱されるキッチン新春
特別号にてご紹介!



▲山形県長井市の農家さんをお願いし収穫のお手伝いをしていただいた。

お客様に新年のご挨拶も兼ねて、美味しい
カレーに欠かせない、お米をプレゼントした
いとニシキヤキッチンオリジナルのブレンド
米を作りました。ニシキヤキッチンの社員
で現在は地元山形県で米穀店「早川ライス」
を営む早川健さんに協力して頂き、カレーと
お米のプロである早川さんにカレーに合うお

旅と料理

【宮城県】桜

◎写真・文：菊池洋一



春といえは何を思い浮かべますか？
この質問に日本人の8割の方は「桜」と答えるらしい。私もその一人だ。

双子だったのだ。

なぜこんなにも心に残るのか。桜を初めて見たときの記憶はない。目惚れでもない。毎日桜のことを考えているわけでもない。それでも満開の桜を目にすると、ふと足を止めて見とれてしまう。日常に彩りが加わり心を整えてくれる。そんな感覚になる。

一卵性でそっくりな可愛い双子の女の子。長女の名前を「さくら」にしようかとも思ったのだが、さくらじゃない方がなんだか気まずい。私の中で春といえは桜なのだが、夏といえはカレーになってしまふ。長女「菊池さくら」、次女「菊池カレ」は、ミステリーすぎる。そこで頭を切り替えて二人に漢字の「桜」を入れた名前を付けた。

今から20年ほど前、私がまだ大学生だったころ桜を見ながらふと「結婚して女の子が産まれたら菊池さくらって名前にしよう」と思ったことがあった。美しい花を咲かせ、そのまわりには人が集まる。見ている人の心に寄り添いみんなを幸せにする桜。そんな子に育って欲しいなと思ったからだ。

営業本部長、パパも頑張ります。

その想いは薄れることなく、毎年春になると「子どもの名前はさくらが良いな」と想いは強くなっていった。そして2022年の秋、初めての子どもが産まれた。しかも女の子だ。しかし私は「菊池さくら」とは名付けなかった。名付けられなかった。なぜなら……

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。新米パパとして育児も全力で奮闘中。

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会長兼社長の菊池洋です。

1991年、西木食品（現にしき食品）に入社して10年が経った頃、レトルト事業を軌道にのせた菊池は3代目・代表取締役社長に就任します。この頃の西木食品は取引先からの要望で少しでも原価を抑えるものづくりをしていました。しかし、ここで転機が訪れることとなります。のちに、素材にこだわる味づくりを始めるきっかけとなる大きな出来事でした。

それは、菊池が食堂でお昼ご飯を食べていた時のこと。工場で働くパート社員が水筒を持ち込んで食事をしている姿を見かけます。不思議に思い「会社の水を飲んだらいいのに」と声をかけると、「この水はカルキ臭くて飲めたものじゃない」というまさかの言葉が。菊池は愕然とします。従業員も飲めないような水で商品作りをしていたという事実。「そんな水ではおいしい商品が作れるわけがない。まさに冷や水を浴びた思いだった」と当時を振り返ります。

第四話 きっかけは水筒



当時のにしき食品工場



社員旅行中の菊池洋会長

この言葉がきっかけとなり、菊池は数千万円のコストをかけて工場に「浄水器」を設置。すると、他の材料も気になり始め、次は思い切って塩を切り替えました。日本中から素材を探し、ただ塩の味がするだけでなく旨みのある「沖縄の塩」に辿りつきました。それまで60円だったキロ単価単価が300円と5倍にもなったのは痛手でしたが、思わぬ発見もあったそうです。旨みの強い塩を使うことで、他の調味料の使用量を減らすことが出来たのです。

「本当においしいものを作りたい」。このこだわりが化学調味料、香料、着色料に頼らない商品作りへと繋がって行くのでした。

【次回】菊池洋 津波に襲われる

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、安心・安全な商品をお届けするために、原材料の調達や包材表示の確認業務を行う資材部から。

わたしとカレーと運動

Sport and curry



1. ニシキキッチンのバラックパニールとポークピンダールとサラダ
2. 我が家の野菜多めのカレーとサラダとヨーグルト 3. 昨年購入したお気に入りのマイグローブ

我が家の備蓄品のなかにはレトルトカレーが入っています。しかし最近では、食事を作る時間がない時や夕食のメニューが思いつかない時は、ニシキキッチンのカレーで「あいがけ」をして食べます。そういう事も買い足す頻度が多くなりました。今回は私の好きなインドカレー「バラックパニール」と「ポークピンダール」。主人も最近はインドカレーを好み、「ビーフマサラ」と「バターチキン」を選びました。子供は「レモンクリームチキンカレー」と「バターチキン」です。あいがけカレーは毎回ワクワクします。とても贅沢ですが家族は大喜びです。

休日に作るカレーは、具が大きい野菜が入ったカレーが定番です。子供が肉好きでサラダ以外はあまり野菜を食べてくれないので、カレーに野菜を入れたら食べてくれるかもと期待をし、いろいろな野菜を小さめに切って作ってみたら食べてくれました!!今では大きくカットした野菜もカレーと一緒に食べてくれます。

そして、たくさん食べたら健康の為にも運動をしないといけないですね。子供のキャッチボールの練習相手ができたらと思い、昨年からキャッチボールを始めましたがなかなかの運動量です。

最近はバッティングセンターへ行き、練習をしている子供の横で私もやっております。筋肉痛にもなる日もありますが、楽しい運動不足解消です!



前澤 | Maesawa

株式会社にしき食品本社 資材部。
2012年入社。コンビニとスーパーに行ったらビール売場に行き、新商品チェックが日課です。



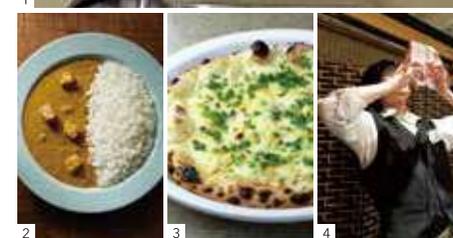
わたしとカレーとアルバイト

Part time job and curry

私は人と話すのが好きだったことから、接客業がやりたくて学生時代は飲食店でアルバイトをしていた。「おしゃれな居酒屋がいいな~」なんて軽い気持ちで大学の同級生に紹介されるまま入ったのが仙台駅前の某居酒屋だった。

店はTHE・居酒屋というよりはイタリアンレストランのような雰囲気。お酒自体も好きだったし結婚式の二次会場となるようなことも多く、様々な人と接することが出来るこのアルバイトはとても楽しかった。結局大学卒業するまで4年間このお店でアルバイトを続けた。私が飲食店バイトを選び続けることにしたのはもうひとつ理由がある。そう“まかない”である。

私の両親は大学に行くなら生活費はすべて自分で稼げというスタンスだったため、たくさんバイトをし、たくさんまかないを食べて食費を浮かせた。大抵は夕方出勤前にまずまかないを食べ、退勤したらしまっておいたまかないを温めなおしてまたみんなで食べる。1日のうち2食がまかない。そんなお世話になりっぱなしだったまかないの中で、楽しみだったメニューの1つがカレーだ。カレーのすごいところはそのバラエティの豊かさだと思う。まかないは余った食材で作ってくれることも多かったが、何とも不思議でカレーはどんな食材にもマッチする。肉でも魚でも野菜でも、幅広く相性抜群においしくしてくれる。そして小中学校の頃から変わらず、カレーの日ってなぜだか無性に嬉しかったのを覚えている。



1. 先日夕飯に食べたアルマトールとルーロー飯 2. ニシキキッチンのおすすめカレーはケララフィッシュ 3. バイト先で1番好きだったメニューの「ピザ」 4. 当時のバイト姿

沼澤 | Numasawa

株式会社にしき食品本社 資材部。
2021年入社。休日はお酒を飲みながらNetflixとAmazonPrimeを観て過ごします。



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

コリアンダー 編

セリ科の植物で歴史の古いスパイス。コリアンダーは種子や葉や茎だけでなく、なんと根まで食べることができるスパイスです。



Seed

コリアンダーの「種子」である「コリアンダーシード」は、柑橘系の香りの中に甘い香りも感じられます。カレーを構成するスパイスの中でもベースとなる重要なスパイスの一つです。カレーはもちろん、ピクルスやマリネ料理、甘い香りを生かしてクッキーなどのお菓子にも使われます。それに比べて「葉」は、独特な青臭さ（よくカメムシの様な匂いと例えられます…）が特徴で、「香菜（シャンツァイ）」や「パクチー」と呼ばれます。このクセの強い香りがエスニック料理好きにはたまらないのです！

A. 同じ植物から採れるものでも、部位によって全然違う香りが楽しめます。今回はコリアンダーをご紹介しましたが、他のスパイスにも「実は同じ植物だったんだ！」という発見があるかもしれないですね！興味のある方はぜひ探してみてくださいね。

LESSON.4

Q.

同じスパイスなのに
部位によって

香りが違う!?

どんな香りが
するの?!

商品開発ストーリー

新商品 ビーフシチュー 編

ニシキ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。
私たちの想いが多くの皆さまに届きますように。

DEVELOPMENT SECRET STORY

01 ポイントになる「赤ワイン」

▼ フランスの郷土料理に習った「赤ワイン香るフレンチビーフシチュー」という商品コンセプトを聞いた時は、かなり苦労しそうだと思いました。「赤ワイン香る」というキャッチフレーズは簡単そうで、実はレトルトではなかなか難しく、僕のこれまでに培ってきた知識や技術を駆使しながら取り組みをスタートしました。

02 フレンチ風の味わいを目指して

▼ 個人的にはビーフシチューの味のポイントは「酸味」だと思っていて、赤ワインの酸味と他の味とのバランスをととのえるところに多くの時間をかけました。結果的に別鍋でワインを煮詰めてからソースに混ぜ込むという、他にはない特別な工程を取り入れています。これはフランス料理のお肉のソースを作る時などに使われる手法です。ワインを煮詰めることで、余分な酸味や水分を飛ばし旨味などを凝縮してからソースに混ぜ込んでいますので、ひと味違ったビーフシチューになります。また、フランス料理によく使われるガストリックソース（砂糖と赤ワインビネガーをカラメル状に煮詰めたソース）を隠し味に加えてコクと照りを出したり、バターをソースの仕上げの最後の方に入れることで、香りをなるべく飛ばさないようにしています。このように所要所にフランス料理の技術を取り入れました。

03 納得の味わいが完成

▼ 試作を開始してから、約3か月間、試作と改良を20回ほど繰り返し、納得のいく味のバランスになりました。赤ワインの悪いところを抑え、良いところを残したビーフシチューにするため、ワインの詰め具合の調整や、酸と甘みのバランスの調整など、たくさんの苦労の末、完成した商品です。

開発者
インタビュー
Vol.5

バン | 編 | ショウ | 林



東海林 | Shoji

株式会社にしき食品本社 商品開発部
2020年入社。料理を食べることも作ることも大好き！

Message For you

ニシキキッチンの商品はこのビーフシチューに限らず、各商品にこだわりがたくさん詰まっています。気づかれないことの方が多いとは思いますが、その小さなこだわりが集まって、おいしさになっていると思います。是非、今後も“こだわりのおいしさ”の商品を食べて楽しんで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。



引地 彰恵 さん

宮城県出身。
料理をすることも食べる
ことも大好き。育児に奮闘
中の新米ママ。

今回のカレー大好きさんは、今年ママになり育児に奮闘しています!と話す引地さんです。ニシキヤキッチン「ララガーデン長町店」のお客様でこどもの頃からカレーが好き♪忙しい毎日を頑張るママ目線から見ると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.カレーを好きになったきっかけは?

カレーは気づいたら大好きでした。こどもの頃、夕飯がカレーだと嬉しくて何度もおかわりをしていました。家族が多かったのでお米がすぐ無くなってしまっても、ルーだけでもいいからおかわりをねだっていました。学校の給食がカレーの日は配膳室から香ってくる良い匂いが大好きでお昼の時間が待ち遠しかったです。今でもカレーはよく作ります。キーマカレーはたくさん作ってお弁当に入れたり、冷凍保存して献立に困ったときにぴったりでよく食べています。



Q2.ニシキヤキッチンを利用するのはどんな時ですか?

今年息子が誕生し、内祝いでも利用させていただきました。予算に合わせて個数や種類を選ぶことができるし、包装もシックで上品です。カレーはもちろん、スープ、パスタソース等の種類も多くて選ぶのが楽しいです。常温で日持ちもするので喜ばれることが多かったです。育児で料理をする時間や元気がないときはニシキヤキッチンが大活躍しています。温めてご飯にかけるだけでご馳走になります!種類がたくさんあるので、主人と半分ずつ分けて色々な味を楽しんでいます♪



Q3.ニシキヤキッチンでお気に入りのカレーは何ですか?

どれを食べてもおいしいですが、レモンクリームチキンカレーが好きです。最初はカレーにレモン?と疑ってしかいなくて、1番人気の商品でも手が出せませんでした(笑)。でも食べてみたら、良い意味で裏切られました!クリーミーなのにレモンの酸味でさっぱりとしていて、いくらでも食べられますね。こどもシリーズの商品もあるので、これからこどもの成長に合わせて試してみたいと思っています!

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。建設中だった新工場は、まもなく本稼働を迎えます。新しい工場内に搬入されたばかりのレトルト釜は、つやつやのピッカピカ!美しい!!この中で圧力を加えて煮込み調理をすることで、レトルト食品は出来上がります。そして全国へとお届けすることが出来るのです。

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。

定番カレーセット

〈8個入〉

〈応募期間〉2022.12.1～2023.2.28 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。
※当選者にのみ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 10

発行日 2022年12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 December 2022

NISHIKIYA KITCHEN