

# キッチン



*World Cuisine  
Made Easy.*

**11**

# 笹、飽きた

胡麻味噌担々  
食へたいな...



中国の担々麺を  
お手本にした  
かけご飯の素です。  
笹に飽きたパンダや  
カレーの気分じゃない時にも  
おすすめです。

2023年3月2日  
かけご飯シリーズ新商品  
胡麻味噌担々

# キッチン 11

CONTENTS

March 2023

特集 弁当にレトルト?

新生活応援!

レト弁のすゝめ。

- 10 釣りとかリー[番外編]  
カレーで魚は釣れるのか!?
- 13 商品開発ストーリー
- 14 ヒロシの物語
- 15 旅と料理
- 16 わたしとカレーと 営業本部編
- 18 スパイス豆知識
- 19 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!

本誌に取りまら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>





お弁当にレトルト?



新生活応援!  
レトルトのすすめ。

突然ですが、皆さんは「レトルト」をご存じですか？  
知らないそのあなた！レトルトを知れば、毎朝お弁当作りで時間に追われることがなくなるかもしれませんよ！笑  
とってもカンタンで便利なレトルトの世界をご紹介します。

新生活応援!

# レト弁のすすめ。



一分一秒を争う朝の時間、仕事からたくたくで帰ってきた夜、

お弁当の準備なんてやめやめ! やめちゃってもいいんです!

忙しい朝に舞い降りた天使。一人暮らしの強い味方。

今回は知られざる「レト弁」の世界をご紹介します。

## ◎レト弁は正義

さて「知られざる「レト弁」の世界」なんて書いてしまいましたが、意外とレトルトをお弁当に使う方は多いようです。SNSなどを見ても意外と投稿が多いですし、私たちスタッフもお昼はレト弁を利用しています!

そもそも「レト弁」とはこんな手順で作って食べます。

①お弁当箱にご飯を詰める(好きなだけ)

スタッフ大場さんのデスク。きちんと整頓された引き出しにはカラフルなレトルトがずらり。常温で長期保存できるからこそ成せる技である



レト弁の  
魅力  
は  
ここ  
に  
あり

## 「レト弁」おすすめ弁当箱



レト弁おすすめ度：☆☆☆

プラスチック製は軽くておすすめですが、カレーの油分がなかなか洗い流せないのが▲



レト弁おすすめ度：★★☆

紙製のお弁当箱もおすすめです! 軽いし、何より洗い物なしでそのまま捨てられるのがラクチンですが、毎日はこちらちょっとエコじゃないですよ...



レト弁おすすめ度：☆☆☆

木製のお弁当箱は見た目はいいのですが、電子レンジも使用できませんし洗い物やメンテナンスが大変...。「大変」はレト弁の大敵です×



レト弁おすすめ度：★★★★

ガラス製の耐熱容器はレト弁にピッタリです! 洗い物やレンジも問題ありませんし、好みもありますが見た目だって◎少し重いの気になる方は、メーカーによってガラスが薄く軽いものもあるので、探してみるのも楽しいですよ♪大きさはお好みで



②おかずを2~3品詰める(無くても可)

③好きなレトルトを袋のまま持っていく

④ご飯にレトルトをかけてレンジでチン!

熱々を食べる

以上! レト弁はとにかくカンタンなんです! ですが、カンタンでシンプルなものこそ奥深いもの。今回はレト弁を120%楽しむ「レト弁のすすめ」をご紹介します♪

## ◎弁当箱はガラス製がおすすめ!

春の新生活。なんでも形から入りたいそのあなた! お弁当箱もおしゃれな曲げわっぱを購入しようと思いませんか? よく考えてみてください、手入れが大変ですよ!

レト弁の楽しみ方は、とことんカンタンを極めるところにあると私は思っています。笑

レト弁は折角カンタンなんだから、お弁当箱選びも重要なんです。カンタンに洗えるお弁当箱として、おすすめはズバリ、耐熱性のガラス容器。一般的なプラスチックのお弁当箱だとカレーの油汚れが中々落ちませんが、ガラス製の容器であればサラリと洗えます。また、電子レンジで温めても変形の心配がない点もレト弁にピッタリ! さらに、こだわりたいのは蓋です。液漏れ防止のパッキンがついていないものをおすすめします。汁気があるおかずは気をつける必要がありますが、ゴムのパッキンは洗いつらく、カレーによる変色や匂いが残ってしまうこともあります。

# レト弁のすゝめ。

もちろん好みはありますが、著者がおすすめしたいのはガラス製の容器です。

## ◎ご飯の盛り付けもひと工夫

ご飯の盛り付けだってひと工夫。え？単にご飯を詰めるだけでしょ？いやいや違います。なんでもこだわりを持って楽しむことがレト弁(人生)のスパイスになります。笑

レト弁の基本構造は①ご飯②おかず③カレーですが、ポイントはカレーをかける際におかず

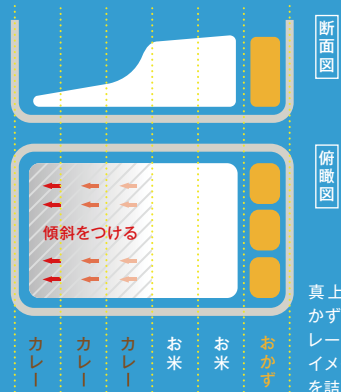
を侵略されないこと。笑  
ご飯やおかずを平らに盛り付けてしまうと、カレーをかけた時におかずゾーンまでカレーが侵略してきます。凶解の様にご飯に傾斜をつけることでカレーの侵略からおかず達を守ることができます。笑(最終的には一緒に食べると美味しさ増なのであまり意味はありませんが…)

## ◎最後に

お弁当っていいですね。全部手作りでこだわった華やかなお弁当も愛情ですけど、とんでもカンタンなレト弁だって立派な愛情です。節約できた時間で、お弁当に手紙を入れたり、その分コミュニケーションを取る時間だって作れます。

もちろん自分用に作るお弁当だって、空いた時間を自分の時間に充てられる。

時間は有限、愛情は無限、レト弁は地球を救う。かも。



真上からみておかず1、お米2、カレー3になるようイメージし、ご飯を詰めていく

カレー  
カレー  
カレー  
お米  
お米  
おかず

## レンジが無くても大丈夫! お弁当にもおすすめ! 温めなくても食べやすい レトルトカレーのご紹介。



南フランス伝統の家庭料理ラタトゥイユを、食べやすいマトソースのカレーにアレンジしました。お肉を使っていない分、動物性油脂が少ないため、温めなくても食べやすいカレーです。



大きめにカットした野菜がゴロゴロと入った、お子様でも食べやすい甘口のカレーです。野菜の旨みが具材からもソースからもたっぷりと感じられ、お肉が入っていないなくても満足いただける味わいに仕上げました。

Next Stage Retoben!

レト弁の向こう側!?



# レト弁の向こう側 最新線弁

レト弁の向こう側

通販部の菅原さん

電子レンジも、火も使わないで、あつたかいレト弁が食べられる。そんなレト弁の最新線があるらしい…。  
そんな情報をキャッチした通販部の菅原さん。普段からレト弁を利用していらっしゃる菅原さんが、レト弁最新線を体験してみました。果たしてレンジを使わずにあつたかいカレーは食べられるのか!?

水筒と熱湯。この段階で「な  
レト弁最新線で使用するのは  
食べられるのか!?

るほど!」と思うかもしれませんが、そうなんです。水筒にレトルトと熱湯を入れて、お昼まで熱々をキープさせるのがレト弁最新線なんです! この方法であれば、学校など電子レンジがない環境のお子様にも持たせられますね。果たしてお昼までカレーはあつたかいのか…。



冷めてないかな?



1

用意するのは、ご飯にレトルトと、600ml程度入るタンブラー



2



タンブラーにレトルトを入れて、熱湯を注ぎます!あとはお昼のお楽しみ。



3

1200

お昼にドキドキしながら、レトルトをご飯へ!! こ、これは! 熱々のカレーだ!! (やけどにご注意ください)



4

熱々です!

※この記事で紹介するお召し上がり方(長時間の加熱、商品を折り曲げる等)は、私たちが公式に推奨するものではなく、商品の品質保証外になります。正しくは商品の裏面に記載のお召し上がり方を参照してください。 キッチン | 07

### ◎映えレト弁は彩りが肝心

見映えの良いお弁当をつくるポイントは色使い。「赤・黄・緑・黒・白」の5色の食材を使うと手間をかけなくても華やかなお弁当になるそうです。また、更にひと手間ですが、ご飯をターメリックライスや雑穀米にするとワンランク上のレト弁に。普段のお弁当にくらべれば、カンタンなのにいい感じの「映え」じゃありま

せんか?これなら、忙しい朝や、普段料理のしない方でもカンタンですね!自分のために作るもよし、パートナーに作ってあげても、いいんじゃないでしょうか?これならレト弁でも手抜きなんて誰も思いません!手前味噌ですがニシキキッチンが鮮やかなパッケージも相まって話題性、注目度◎

レー。とっても鮮やかで美味しいですよ!カレーは「映え」ポテンシャルが高い料理なんです。しかし、折角カンタンなレト弁。おかず作りに時間と手間はかけたくない…。そんな時おすすめなのが「揚げ焼き野菜」です。少し多めの油を引いたフライパンにカットした野菜を入れるだけ!カンタンですね。お弁当の超定番メニューのウインナーと調理工程は変わりません。野菜も冷蔵庫の中にあるものでいいですし、彩りを考えて用意するのも楽しい。

### ◎レト弁は地味弁か?

レト弁って茶色いお弁当で地味だし、レトルトってお弁当にはちょっと恥ずかしい…と思う方もいるかもしれません。

ですが、おかず次第で鮮やかな「映え弁」に大変身!考えてみれば、もはやカレー界では定番となっている大阪発祥のスパイスカ

# カレーで魚は釣れるのか!?

## ◎カレーで魚を釣る

さて、不定期でお届けしております「釣り&カレー」。釣り&カレーが大好きな営業部後藤が、魚を釣ってはニシキヤキッチンのカレーにトッピングして楽しみ、釣り&カレーの素晴らしさをお届けする人気企画です。今回は番外編として、ただ釣りをするだけでは面白くない(本人はめちゃめちゃ楽しい。釣れなくても楽しい)というわけで、カレーで魚は釣れるのか? 実証取材してきました! 笑

## ◎本当に釣れるの?

そもそも今回の企画を考えたのはあるネット画像を見た事から。その投稿ではウルト○マンの人形に釣り針をつけて1m級のタラを釣っていました。なんでもタラは食欲旺盛なお魚で、その大きな口でなんでも食べてしまうんだとか。これならいけるかもしれない…。カレーで魚が釣れるかもしれない。カレーを食べるタラを見てみたい…。季節は冬。通常水深150m~200mに生息するタラが、産卵のため水深100m程度まであがってきます。ビッグチャンス! そうとなれば釣り本番と同じくらい楽しい準備です! 笑

## ◎タラを釣る仕掛けって?

カレーでタラを釣るといっても、本物のカレーで

は海に溶けてしまいます。。今回はカレーの食品サンプルを使ってルアーを自作する事に。まずはルアーの元になる食品サンプルをネットでポチリ。皿盛りのカレーサンプルでは浮力がありすぎて沈まないと判断し、今回はスプーンにカレーが盛られている携帯ストラップ? を購入。色からして甘口かな? 笑。あとはこれに釣り針とおもりをつけて完成!



◀会社のデスクでカレールアー制作。気分は釣りバカ日誌。これも仕事のうち。笑

実はこのカレースプーンルアー、ルアーフィッシングの発祥と深い関係があります。ルアーフィッシングの発祥は諸説ありますが、魚は餌をつけて釣るのが一般的だったころ、ボートの上でランチをしていた時にあやまってスプーンを湖に落としたところ、そのスプーンに魚が食いついてきたそうです。それがきっかけになり「スプーン」と呼ばれる疑似餌「ルアー」が誕生したのだそうです。つまり、もうこのルアーは釣れたも同然ってことです! というか釣れました! 笑

ルアーの起源とも言われる「スプーン」。その名の通りスプーンのような形状



## ◎あとは釣るだけ!

AM6:30宮城県女川から出航です。ポイントに到着しスタート!! 何匹釣れるかな~ 意気揚々とカレースプーンルアーを海底まで落とし、しゃくる(竿をおふる事)! しゃくる! しゃくる! ひたすらしゃくる!! …しゃくる…しゃ…し…つ、釣れない…。あれ? 同行者は通常使用するメタルジグでタラが釣れている…かれこれ2時間近くヒットなし。タラ

簡単にはいかないぜ!

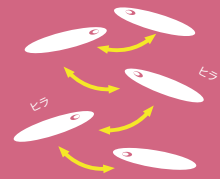


▶捏造した、カレースプーンルアーで釣れた風の写真。本当はこんな写真を大きく掲載したかった…



## メタルジグの水中での動き方

本来タラ釣りに使用する「メタルジグ」と呼ばれるルアー。このルアーを竿で煽って水中でヒラヒラとアクションさせることで小魚を演出して魚をヒットさせる



カレーだ!!!

ユラユラ  
グラグラ

海底でこんな感じで動いてくれるはず…

ちゃんおいしいカレーだよ… 甘口は苦手ですか…。はい! 結果はおわかりですね! カレーでタラは釣れませんでした! これがリアル!! 釣りってこんなものです。涙。カレーで魚を釣る夢はまだつづくのでした…。

しかし! これで終わらないのが釣り&カレー! 最後に弩級のドラマが!!

# 釣りとカレー

写真・文=後藤

## ◎アンコウだ!!!

カレースプーンルアーを諦め、なんとかメタルジグでお土産のタラがヒット。これでなんとか家に帰れる…と思っていたら、お、重い…。やたら重い…。なんとか水面まで上がってきて船長が網で掬おうとした瞬間「アンコウだ!!!」と船長が叫んだ。同行者も私も耳を疑った。ア、アンコウ?上がった魚を見て、私と同行者も一斉に

「アンコウだー!!!」。一発逆転サヨナラ満塁ホームラン! これも釣りの醍醐味です! 笑  
どうやら今年、漁師さんの網に偶然アンコウがかかっていたことがあったようですが、釣れたのは初めてなんだとか。アンコウは一般的には深海に棲むお魚。いやはや日本の海はどうなっていくやら…なんてことを考えるまえに、まずは記念撮影。え?どっちがアンコウかわからない? 笑

## ◎アンコウに捨てるとご無し

アンコウは地域でも異なりますが、骨と口以外は全部食べられるおいしいお魚。居酒屋でおなじみの「アンキモ」はアンコウの肝臓。調べると鍋と唐揚げがおいしいとの事。今回はアンコウの唐揚げを、シンプルな和風の味付けがおいしい「鶏キーマカレー」に合わせてみました!唐揚げのついでに、ししとうと茄子の素揚げも彩りトッピング。いざ実食!うま〜い!しっかりとした身質のアンコウさん。とってもおいしかったです。ごちそうさまです。

さて、次は何を釣ろうか、どんなカレーと合わせようか。また釣りに出かけると思います。家族に迷惑をかけない程度に。



# 商品開発ストーリー

## 新商品 かけごはん鶏飯 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 不安から見出した方向性

- ▼ 「鶏飯を商品化したい」。そう決まった時は、不安がありました。なぜなら、鶏飯は、ごはんの上に鶏肉、椎茸の甘煮や錦糸卵、のり、青ネギ、紅ショウガ…様々なトッピングをします。それを再現する為に沢山の具材を入れたいと思っても、製造工程上の限界があります。また、レトルト調理をすることで良さが消えてしまう食材もありますし、作ってから日が経つと、具材の味が溶け合ったり、鶏の出汁感が感じづらくなってしまいます。初めは、色々な具材を入れて試作を重ねていましたが、なかなか鶏飯のおいしさを再現することができませんでした。そこで、具材のバリエーションではなく、ここは「鶏飯の肝となるスープの味わいに重点を置こう!」と思い切って具材の種類を絞り、鶏肉をたっぷり入れる事にしました。

## 02 ポイントは鶏の出汁感

- ▼ こだわったポイントは「鶏の出汁感」です。10種類程の鶏出汁原料から一番旨みがあり、鶏飯に最適なものを選びました。また、鶏出汁の旨みを引き立てる為に、沖縄の海水塩「青い海」を使用しています。シンプルな味付けと具材ながらも食べ応えのある味わいに仕上げる事ができたと思います。

## 03 手ほぐしにこだわりたい

- ▼ 鶏飯といえば、茹でて手でほぐした鶏肉をトッピングするのが定番。この商品は沢山の鶏肉を使うため、通常であれば機械でカットすることを考えます。しかし、それでは鶏飯の雰囲気が出ません。「手ほぐしにこだわりたい」という私たちの思いを受け止めて下さった原料メーカー様のご協力を得て、手ほぐしの鶏肉を実現することができました。さらに、鶏肉は、“茹でる”のではなく“蒸す”ことで、少しでも柔らかく仕上がるように工夫しています。そうして、“鶏の旨みたっぷりの鶏飯”が完成しました。

3月2日発売です

開発者  
インタビュー  
Vol.6



佐藤 | Sato

株式会社にしき食品本社 商品開発部  
2016年入社。好きなことは、のんびりお茶をしたり、食事を楽しむ時間。

## Message For you

にしき食品では、約1,000種類の原料を使用しています。おいしさを追求していく中で、その数は年々増え続け、この鶏飯に使用している鶏出汁の原料も新しく採用しました。原料が増えると管理が大変ですが、“おいしさへのこだわり”を持って、全員が協力しながら商品が生み出されています。そんな思いが詰まった商品を沢山楽しんで頂けたら嬉しいです。



# ヒロシの物語

これは忘れもしない一日となりました。12年前の2011年3月11日。菊池にしき食品本社2階事務所の部屋にいました。この8日前の3月3日、第3工場建設の地鎮祭を行っていました。そしてこの日の夕方から、工業団地の皆さんで着工のお祝い会をやってくれることになっていたのです。午後2時46分、突然大きな揺れが始まりました。揺れが大きくなり、書棚が揺れ、机が動き、書類が飛び、事務所の中はあつという間にめちゃくちゃに。「これはヤバイ」と菊池は思いました。「早く揺れがおさまってくれ！」と心の中で叫び続けていたそうです。3分以上続いた揺れがおさまると、事務所には社員全員の無事を確認。「玄関前の駐車場に行くぞ」と声をかけ、1階に降りました。工場の中からも、作業中の白衣でぞくぞくと社員が集まり、地べたに座り込むパート社員もいました。「ケガ人はいないか、出勤した人は全員いるか、各部署で確認してくれ！」と菊池が叫ぶと、5分後



本社2階事務所、地震直後の様子



震災の時刻に時が止まったままの時計

## 第五話 東日本大震災

このページ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。

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。

### 【次回】震災からの復興

翌日早朝、瓦礫をよけ泥だらけになりながら会社に通りに着いた菊池は呆然とします。つづく……

# 旅と料理



◎写真・文＝菊池洋一

## 【ドイツ】フランクフルト

ビタ一文やらん。一度は聞いたことがあるセリフではないだろうか。ほんの少しの金額もまけられない。そんな意味で使われる言葉だ。

ビタは金偏に悪と書いて「鏹（ビタ）」と読む。今から500年ほど前の室町時代、偽造品やひび割れを起こしていたりする質の悪い貨幣を「鏹銭（ビタゼニ）」と呼んでいたことが語源となり、あなたには鏹銭ですら少しもあげないよ、という意味で「ビタ一文やらん」という言葉が生まれたと聞く。

あくまで聞いた話なので正確な内容でないかもしれないのだが、質の悪い鏹銭は自然と使われなくなり、言葉のみが後世に残っていたようだ。人々はその時代、その風土に合わせて生活を築き上げていく。それが新しい文化や言葉を生む。歴史は面白いと感じる。

2017年12月、仕事でドイツのフランクフルトへ行った時のこと。時期はちょうどクリスマス。街中では600年以上の歴史をもつ世界最古のクリスマスマーケットが開催され

ていた。その中で一際目につく大きな屋台。人だかりも凄い。何だろうと覗いてみたその瞬間が今回の写真である。

日本の屋台でも人気のフランクフルトソーセージ。その発祥がこのドイツの街フランクフルトであることを強制的に認識させてくれる光景。香り、音、炭火、規模感、活気、どこを取っても「ビタ」ではない本物が広がっていた。フランクフルトを焼いて販売しているだけなのに何故だか見とれてしまう。本物は圧倒的だ。

ニシキキッチンブランドコンセプトは「世界の料理を「カンタ」に。」

ビタ一文のように言葉だけが残らないよう、本物のレトルトを探求し続けなければならぬ。こんな存在になりたい。フランクフルトを見ながらそんなことを感じた、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。新米パパとして育児も全力で奮闘中。

# 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ヤ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、カンタンで心豊かなレトルトのある暮らしを提案する、個性豊かなメンバーが揃う営業本部から。

### わたしとカレーと雑貨

#### Sundries and curry



1.大好きなカレー屋さんのカレー。また食べに行きたいなあ 2.青森を離れる際、お店のご夫婦から頂いたお皿。店内で実際に使用している貴重なお皿をプレゼントしていただきました(泣) 3.フィンランド生まれの白くま貯金箱。日めくりカレンダーはどこのスケジュールで毎日くすつと笑えます

#### 堀 | Hori

株式会社にしき食品本社 営業本部。  
2022年入社。最近引っ越しをし、近所のお店を探索しつつ散歩する事にハマっています。



私は日頃から雑貨集めにハマっています。カレンダーやイラスト、貯金箱、お皿、箸置き等…自宅のあちこちに飾り、お気に入りの空間を作ることには、実はカレーが深く関係しているのです。

遡ること約6年。新卒で入社した会社の配属により初めて降り立った青森。初めての土地という事もあり緊張と不安で毎日を過ごしていた中、私が住むアパートの近所に私と時期を同じくして開店したあるカレー屋さんがありました。そこは、欧風ベースのカレーとネルで淹れたコーヒーが自慢の古民家風の佇まい。初めて訪れた時、そのカレーがあまりにもおいしかった事、そして、店内の居心地の良さが私の不安や緊張をほぐしてくれて、半分泣きながら食べたのを今でも覚えています…。

何度もお店に通っているうちに、自分がカレーだけでなく、店内にある雑貨や絵画にも惹かれている事に気がつきました。店主に話を聞いてみると、その作家さんと店主との間に素敵な繋がりがあった事を教えてもらいました。そんなお話を聞いているうちに、雑貨を通して思い出や繋がりをいつでも思い返すことが出来ると感じ、それ以来雑貨を自宅に飾っては幸せな気持ちになる日々を過ごしています。

カレーと雑貨を好きになるきっかけをくれた、あのカレー屋さんに心から感謝し、私も多くの人にニシキヤキッチンの商品を好きになって貰うきっかけをつくれたらと思います。



## 01

### わたしとカレーと笑い

#### laugh and curry

みなさんの元気の源は何でしょうか?私の元気の源は「笑う」です。「笑う」にも種類があり、おしとやかに笑う人もいれば、ガハハツと笑う人もいます。色々ある中で私の「笑う」は、特徴があると思います。小さい頃から私の中で面白い、楽しいの感情が爆発すると笑い声が高くなります。その声を聴くと家族、友達に鳥が鳴いている、ジャングルにいるみたいと言ってきます。私の中に鳥が棲み着いているようです。ジャングルに行ってみよう、鳥の鳴き声が聴きたいという方がいましたら私を笑わせて下さい。

……私の笑い声からどうカレーに繋げようか考えているわけですが、おふざけ全開でいってしまったら後から笑えなくなりそうなので真面目にこうと思います。私の中でその日笑いが足りなかった時は、笑うためにバラエティー番組を観ています。子供達とテレビを観て3人でケラケラ笑っています。その日の気分で漫才やコント、子供達に合わせると某ネコとネズミが巻き起こすドタバタ劇のアニメを観たり。様々なジャンルを観て元気になっていますが、ニシキヤキッチンのカレーも同じです。その日の気分で変えられるほどの種類豊富さ。食べたら「元気100倍」と某パンのヒーローのセリフが出てしまうくらいのおいしさ。そんな中で私のオススメは「豚の角煮カレー」です。安定のおいしさ。ありがとうございます。ゴロツと入っている豚バラ肉、旨みたっぷり醤油ベースの甘辛カレー。甘辛いのがちょうどよく、カレーの甘辛さを感じながらブルーティーな日本酒をチビチビと。家族全員、豚の角煮カレーが大好きで、やっぱり家族みんなで食べながら笑いあうのが私の一番の元気の源です。



1.ニシキヤキッチンの豚の角煮カレーと日本酒 2.学生の頃ふざけた写真を撮って笑いあっていた思い出 3.写真撮るよ!というふざけちゃう子供達

#### 高野 | Takano

株式会社にしき食品本社 営業本部。  
2021年入社。日本酒とサッカーが大好き。休日は子供達と庭でサッカーをするのが楽しみ。



## 02

# 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.5

「スパイスは何に入れて、  
どこに保存すればいいの？」  
という質問にお答えします。



# スパイスの正しい保存方法

スパイスコーディネーターに聞いた



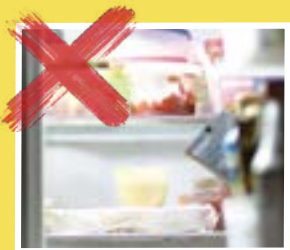
## 密閉容器に保存

スパイスは、光や熱、特に湿気に弱いので注意して保存する必要があります。保存容器としては、瓶などの空気を通さない密閉容器がおすすめ!!スパイスは空気に触れることで劣化が進むため、中身を湿気させないためにも、容器選びが重要になります。



## 直射日光は嫌い

保存場所は、光や熱が当たりにくい冷暗所で保存しましょう!例えば、引き出しや食器棚の中などがおすすめです。スパイスは、太陽の光が当たることによって香りや風味が劣化していくので直射日光の当たらない、湿度変化の少ない場所を選ぶようにしましょう。



## 実は冷蔵庫はNG

これは、陥りがちな間違いなのでは…?私もその一人でした。実は、冷蔵庫は湿気が多くスパイスの保存に適した環境とは言えません。カビの原因にもなるので避けましょう!使用頻度の低いホールスパイスなどを長持ちさせたい場合は、冷蔵ではなく冷凍保存すると良いです。

※写真は全てイメージです。

お店では、どのような状態でスパイスは売られているでしょうか。瓶やアルミ袋に入っていないませんか? 光や熱、湿気から守る為に密閉容器に入っているんですよ。スパイスは、保存方法に気をつけることで、香りや風味、着色効果を保ちながら長く保存することが可能です。ぜひやってみてね!

ニシキヤキッチン  
ポスターの  
ある風景



宮城県石巻。AM6時に出航した  
取材班を朝日が迎え入れてくれた。  
海面をキラキラと太陽が反射する。  
休日にリフレッシュし、体調を  
万全にした私たちは今日も全国  
に商品をお届けしていきます。

## 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〉2023.3.1～2023.4.30 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。

※当選者にもみ5月中旬頃のご連絡、プレゼントの発送は5月下旬頃の予定です。



※商品はイメージです。

## キッチン 11

発行日 2023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

1st March 2023

**NISHIKIYA  
KITCHEN**