

# キッチン



*World Cuisine  
Made Easy.*

12

# キッチン 12

CONTENTS

May 2023

## 特集 レモンクリームチキンカレー 研究所

- 4 開発者が語る  
The Story of レモンクリームチキンカレー
- 6 レモンクリームチキンカレーの材料
- 8 なんちゃってレモンクリームチキンカレーの  
レシピ公開!
- 10 フィーリングカレー
- 12 ニシキヤキッチン カレーの輪
- 14 ヒロシの物語
- 15 旅と料理
- 16 STAFF INTERVIEW
- 17 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!

本誌に収まりき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>



夏とカレーは  
よく似合う。



2023年6月1日  
季節限定商品  
夏カレー  
レモンスパイシー  
チキンカレー  
Summer Limited

# レモンクリームチキンカレー

# 研究所



2014年に発売されて以来、  
人気、売上ともにナンバーワン商品として  
愛されている「レモンクリームチキンカレー」  
レモン？クリーム？カレー!？と  
一見、少し不思議な商品です。笑  
そんなレモンクリームチキンカレーを  
研究して新たな魅力をお伝えします。

研究員  
品質管理部 | 佐藤さん  
食えることが大好き。日々全  
国のお店を検索しては、また  
見ぬご飯達に夢を膨らませて  
います。



## Memo

### 品質管理部とは？

お客様に安心して商品をお召  
し上がりいただくために、工場  
内の衛生管理・異物混入を防  
ぐための取り組みや、完成した  
商品の検査を行う部門です。





開発者が語る

# The Story of レモンクリーム チキンカレー

— Since 2014 —

商品開発部 | 寺島さん  
ニシキヤキッチン味の総本山。レモンクリームチキンカレー開発者。好きなカレーはインドカレーシリーズのポーク  
ビンダル。インドカレー屋さんでもポークビンダルを頼みます。趣味は筋トレとゴルフ

2014年に発売されたレモンクリームチキンカレーの生みの親である、商品開発部の寺島さんに当時のお話を伺いました。



— 開発のきっかけを教えてください

寺島 2014年に商品企画部から、素材を主役にしたカレーを作りたいと依頼がありました。それが現在のクリエイティブシリーズです。企画案の素材の中にはトマト、生姜など現在も人気商品として販売されているカレーもあり、レモンクリームチキンカレーもその一つでした。

素材には苦労しました。色々なアイデアを出しましたが、レモンとデザートとの相性が良いことから、レアチーズケーキのような、クリームとレモンを合わせることで表現できないかと考えました。

最終的にはシリーズ全体で1年程度開発にかかりましたが、レモンクリームチキンカレーはこのアイデアにまともってからは味の決定までは早かったですね。

— 開発に苦労した点は？

寺島 やはり、レモンという



— 味は改良していますか？

寺島 2018年までスペイン産のレモンを使用していましたが、現在はシチリア産のレモンを使用しています。シチリア産のレモンは苦味が少なく、酸味の角がない、柔らかい味わいです。レモンクリームチキンカレーのまろやかな味わいには、シチリア産のレモンがぴったりでした。また、レモンの果汁の他、皮をあえて使用することでほろ苦さや香りをプラスしています。

— 発売当時人気商品になると思いましたか？

寺島 実は正直思っていませんでした。笑 味に自信はありましたが、同時に発売したトマトビーフカレー、ゴルゴンゾーラカレーなどがありましたので、そのような商品よりは、味のイメージがつきにくいレモンはなかなか手にとってもらえないかなと思っていました。なので当時は開発チームで驚いたのを覚えています。



— レモンクリームチキンカレーファンの皆様にメッセージ

寺島 これからも良い意味で、お客様の予想を裏切る商品開発を目指しています。引き続きレモンクリームチキンカレーをよろしく願いいたします!たくさん食べて下さいね!!



2014-2018



2014年に発売された初代パッケージデザイン。発売当初から鍋とレモンが目を引き

2018-2020



2018年に味を見直し、シチリア産のレモンを使用したレモンクリームチキンカレーが誕生

2020-



2020年ブランド名を「NISHIKIYA KITCHEN」に変更し、パッケージもより都会的な印象に

# レモンクリームチキンカレーの材料

写真の食材はレモンクリームチキンカレーに使われる材料。どれもご家庭で比較的簡単に揃えられる材料です。

ニシキヤキッチンでは化学調味料、着色料、香料を一切使わない商品作りをしているので、お客様も見たことのある食材ばかりではないでしょうか。シンプルな食材を使い、手作りに近い工程で作ることを私たちが心がけるのは、おいしさを追求した結果なのです。

Wheat flour

Lemon juice

Onion

Garlic

Ginger

Canola oil

Salt

Coconut milk powder

Dried mashed potatoes

Cream

Apple puree

Starch

Curry powder

Mix spices

Chicken

Lemon peel

Sugar

確かに  
馴染みがある  
具材ばかり！



なんちゃって

# レモンクリーム チキンカレーの レシピ公開!

教えちゃって  
大丈夫!?

「なんちゃって」  
だから  
大丈夫!笑



## 用意するもの。(4人前)

- サラダ油..... 大さじ2
- 鶏肉(一口サイズ)..... 500g
- カレー粉(辛味なし)..... 小さじ4
- 水..... 400cc
- コンソメ..... 小さじ2
- クリームシチューの素..... 1/2箱
- 牛乳..... 400cc
- レモンスライス..... 4~5枚



## 作り方。

### STEP①



サラダ油で、鶏肉を炒める。  
表面に火が通ったら、  
カレー粉を入れる。

### STEP②



水とコンソメを入れ  
中火で、鶏肉を煮る。

### STEP③



火を止めて、クリームシチューの素を  
入れ良く混ぜる。牛乳を入れ、弱火で  
とろみがつくまで煮込む。

### STEP④



レモンスライスを入れ、  
軽く煮込んだら出来上がり。

完成!



ぜひご家族、お友達と  
お試しください!

なんちゃってで  
反則ですね!  
は



# Feeling Curry

フィーリングカレー

## レモンクリームチキンカレーのベストパートナーは誰だ!?

カレーの楽しみ方に“合いがけ”があります!普段、ご家庭で2種類のカレーを用意するのは大変ですがニシキヤキッチンの商品なら、お好きなカレーで組み合わせが簡単♪お友達や家族でワイワイもよし!一人でリッチな時間を過ごすもよし!美味しさも楽しさも倍増です。今回はレモンクリームチキンカレーに合うカレーをご紹介します♪



私はピネガー  
推してあげ  
ますよ



バターチキン



マイルド×マイルド

レモンクリームチキンカレーのマイルドな味わいと、生クリームとトマトを使用したバターチキンの相性はピッタリ!タイプの違うまるやかな味わいをお楽しみいただけます!



ピネガーポーク  
チキンカレー



マイルド×酸味

レモンクリームのマイルドな味わいと、白ワインピネガーの酸味がきいたピネガーポークカレーの少し意外な組み合わせ。マイルド、酸味、マイルド、酸味と交互に食べることで、最後まで楽しく、お召し上がりいただけます!



夏カレー



マイルド×スパイシー

6月1日に発売される「夏カレー」はレモンクリームチキンカレーの兄弟分。生クリームを使わず、シチリア産レモンを使った、爽やかなスパイシーチキンカレーです。レモン縛りで異なる味わいをお楽しみください!



ゆず  
キーマカレー



柑橘×柑橘

ゆずキーマカレーは、レモンクリームの従兄弟的存在。レモンと同じ柑橘系の「ゆず」を使用したキーマカレーは小辛で、辛いものが得意でない方にもピッタリ。柑橘系の爽やかな味わいながら、満足感のある組み合わせです。

# 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。

今回のカレー大好きさんのインタビューは、スタッフの念願が叶って実現しました。

ニシキヤキッチンのオンラインショップに毎週のように熱い商品レビューや温かいコメントを投稿してくださるお客様。いつしか私たちの間で話題の人になっていました。“自称レトルトカレーマニア”と語るヨッシーカレーさんにたっぷりとお話を伺いました。

### Q1. カレーを好きになったきっかけは？

私がカレー好きになったのは、高校に入学したばかりの2016年頃でした。この頃は珍しいお菓子をよく買っており、それを求めて高級スーパーに立ち寄ったところ、多種多様なレトルトカレーが並んでいるのを発見したのです。どんな味がするんだろう？と一気に興味を惹かれ、牡蠣やホタルイカといった海の幸のカレーや、さくらんぼを使った斬新なカレーなどを試してみました。するとそのおいしさと面白さにすっかり魅了され、レトルトカレーをコレクションするようになったのです。

最初はパッケージの写真を撮るだけでしたが、2020年7月からパソコンのExcelで感想・5段階評価などの記録を始めました。更に2021年春からは「データ集」として

カレーをタイプ・辛さ・評価ごとに整理し、より奥深いカレーの世界を楽しんでいます。今では暇さえあればレトルトカレーのことを考えており、以前大好きだった寿司をカレーが追い抜きました！



▲記録作業の様子

### Q2. ニシキヤキッチンとの出会いは？

レトルトカレーを集め始めた頃、食品を扱う雑貨店でひっそりと1個だけ売られているレモンクリームチキンカレーを見つけ、味が気になり迷わず購入しました。レモンの爽やかな酸味が効いた新しい味わいで「珍しいカレーを集めたい!」という気持ちがより強くなりました。また、家族で静岡に行った際、偶然立ち寄った雑貨店でにしきやのカレーを見つけ、試しに「ゆずキーマカレー」「ジンジャーポークカレー」「豚角煮カレー」の3つを買ってみました。それぞれ違った個性がありますが、どれもおいしかったので「にしきや」というブランドに特別な何かを感じました。

2019年10月に初めてオンラインショップを利用し、期待を大きく上回る「ケララフィッシュ」のおいしさに感激しました。2021年春からは積極的にニシキヤキッチンを選ぶようになり、今では私のコレクションの中でも最多の商品数を誇るブランドとなっています。



▲歴代のニシキヤコレクション。これはごく一部。

### Q3. どんな時に食べていますか？

私は休日のランチとして楽しんでいます。ストック箱には様々なレトルトが入っていて、その日の気分やお腹の具合で選んでいます。「確実においしいものが食べたい!」という日はニシキヤキッチンのレトルトを選びます。「ちょっと贅沢をしたい!」という休日の朝には



### ヨッシーカレーさん

愛知県在住、2000年生まれ。  
色々なレトルトカレーを食べてパソコンで記録している、レトルトカレーマニアさん。今までに食べたカレーはなんと約390種類!特に好きなのはインドカレーなど個性的なカレー。ニシキヤキッチンの商品は主にオンラインショップで購入し、「ヨッシーカレー」の名でいつもレビューを投稿している。



スープとパンと一緒に頂いています。

また「もうちょっと何か食べたい」という時やワクチン接種後で体調が気になると、気分が落ち込んだ時などにも食べましたが、親知らずの抜歯後は特に助かりました。噛むことができず、食べる楽しみまで失いかけていた時、「雪人参ポタージュ」と「ごぼうポタージュ」だけは楽しめました。「どんな味が気になった」という好奇心で購入したものでしたが、思わぬ場面で寄り添ってくれて、今でも心が温まります。



### Q4. 特にお気に入りのポイントは？

ニシキヤキッチンのレトルトはおいしくて満足できるものばかりです。勿論その理由に「自分好みの味」「品質が良い」というものもありますが、それだけではありません。お洒落で温かみのあるパッケージデザインや、WEBや冊子で紹介されるこだわりなどから愛情が感じられ、それがカレーをよりおいしくしているのだと思います。つまり、「愛情」はニシキヤキッチンならではのスパイスなのです!以前感じていた「特別な何か」は「愛情」だったのかもしれない。

そして私にとってにしき食品さんは、レトルト食品メーカーとして最も心の距離が近く、愛着のある存在です。そう感じるようになったのは、レビューの投稿を始めた頃からです。いつも投稿したレビューに対して丁寧なお返事をいただくことがとても嬉しく、コレクションやレ

ビュー投稿の励みになります。そのたびに「これからもニシキヤキッチンの商品を買おう」という気持ちになります。「買う→食べる→レビューを書く→お返事を確認

して愛着を感じる→買う…」という無限ループに入ってしまった(笑)。私は障害を抱えているため、普段は障害者農園で野菜作りに励んでいます。レトルトカレーは仕事の支えであり、私の生きがいです。



### MY STYLE

### 皆さんいかがでしたか？

今回のインタビューでは、このページ内では紹介しきれないほど、他にもたくさんの質問にお答えいただきました。インタビューを通して、ヨッシーカレーさんのレトルトへの愛情をしっかりと感じる事ができ、私たちもその熱い想いに感激し今後の励みになりました!! これからもニシキヤキッチンのレトルトをお楽しみいただければ嬉しいです。

### \* YOSSY CURRY'S BEST 5 \*

最後に、ヨッシーカレーさんにおすすめカレーBEST5を選んでいただきました!!  
こちらからご覧になれます。  
ぜひ参考にしてみてくださいね。



# 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会長兼社長の菊池洋です。  
2011年3月11日午後2時46分、にしき食品を襲った東日本大震災。そして、大津波。菊池は、従業員の無事を確認後、速やかに全員を帰宅させて会社を出ました。  
翌日早朝、車で会社に向かい、空港路線に入りましたが、両側の田んぼは海水が押し寄せて冠水。海の中に道路が浮いているようでした。途中で来たところまで道路に瓦礫が散乱し、進むことができず、車を置いて歩いて会社に向かいました。車で行けば5分とからない道です。瓦礫を避けて泥だらけになりながら40〜50分ほどかかり、なんとか会社が見えるところで辿り着きます。そこで菊池は唾然としました…。  
社屋が瓦礫の中に浮いているようだったと言います。菊池はそこで1時間ほど、ただただ呆然と会社を見ていました。  
翌日から、会社に来られる人たちで復旧作業を始めました。家が流され、避



当時のにしき食品 奇跡を信じて復興を願った

敷地内の瓦礫を拾う菊池会長

## 第六話 震災からの復興

難所にいる社員もいましたが、1週間ほどで、当時225名の社員とその家族も含めて全員が無事であることが確認できました。まさに奇跡で、これが復興への何よりの大きな力になりました。  
「稼働までは最低3カ月、いや半年を要する恐れもある」と菊池は長期戦を覚悟しましたが復興への思いは並々ならぬものがありました。震災の発生から3日後には金融機関から融資の約束を取り付け、海水に浸って壊れた機械類を次々と発注します。従業員の奮闘と多くの関係会社の協力があり、順調に復旧は進みました。そして想定をはるかに上回る震災から45日後という驚異的な早さで生産を再開することができました。  
震災までの30年間、共に積み上げてきた社員が震災を乗り越え、その後にしき食品の発展に繋がるのです。

【次回】最終章 次のステージへ

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。

# 旅と料理

## 【インド】カレー、カレー、カレー

◎写真・文 菊池洋一



マスク着用は個人の判断、入国制限の撤廃。アフターコロナがよいよ本格的に始まった。コロナ後はコロナ前には戻らない「新しい世界が始まる」そんな言葉を最近よく耳にする。直接会う。直接見る。リアルの大切さに気付かされたこの3年間を経て今後世界はどう変わっていくのだろうか。

にしき食品はというと今春から海外出張が解禁となった。約3年半ぶりの復活だ。きっかけとなったのは社員からの「インド研修を再開したい」という声。当社では2010年から毎年インドへ社員を派遣、カレー研修を実施してきた。10年も続けていればインドへ行くことが当たり前。行かない選択肢など考えたこともない。それがコロナ禍で強制的にストップされてしまったのだ。

この3年間で溜まりに溜まったカレー愛を携えて4月1日に羽田空港を出発。インドへ向かう。7泊8日で15か所のレストランを巡る旅を実施した。現地で食べるカレーはやはり格別。インドのカレーは本当に多様で何度行っても新しい発見がある。朝昼晩全てカレーにまみれるが全く飽きない。その中で特に驚い

たカレー。それが今回の写真である。

インドの国内線に搭乗した際に出た機内食。インドは機内食もカレーが出てくるのだが、たかが機内食と思っはいけない。これがものすごくおいしい。豆と野菜のカレーなのだが、香り、辛味、酸味のバランスが秀逸の一品。ぜひ商品化したいと感じたほどだ。

機内食すら学びになるインド。本当に最高であった。インドへ行くことが当たり前という感情は消え失せ、行ける喜び、学べることのありがたさが身に染みわたる。そんな感情をもったインドの旅となった。その感情は過去最大の「カレー愛」に繋がっている。

「当たり前」が「ありがたい」。「ありがたい」が「カレー愛」へ。コロナ禍を経て一番変わったのは心持ちなのかと感じる。そしてこれにしき食品のアフターコロナを作っていくのかと思う。これまで以上の新しいカレーづくり、これからも頑張ります。

菊池洋一 / 株式会社にしき食品 営業本部長。2013年入社。いれト食品の新しい価値を提供することと、日々奮闘中。新米パパとして育児も全力で奮闘中。

# STAFF INTERVIEW

お客さまに一番身近な店舗スタッフ。商品のことで困ったことがあればなんでもお任せあれ！そんなみんなの店舗スタッフをご紹介します。



ララガーデン長町店  
仙台バルコ店 / 店長 橋本さん  
趣味: ガチャガチャ / 好きなこと: 映画館に行く&姪っ子の応援 / 仕事の中で大切にしていること: 楽しく働く・お客様の“こうしたい”を提案すること

## — 好きな商品はなんですか？

私のお気に入りには和風シリーズの「ぼっかけ」「牛しぐれ煮」です。ぼっかけはそのままでももちろんおいしいですが、ちょい足しもおすすめです！ たまに卵黄と白髪ねぎを足すと最高です…。



## — 全力でニシキヤキッチンを紹介してください！

皆さん“簡単・楽ちん”はお好きでしょうか？その上おいしかったら最高ですね！1バックにそのすべてが詰まっているのがレトルト食品です。レトルト食品で思い浮かぶものはやはりカレーだと思います。ニシキヤキッチンもカレーの種類が豊富で、どれを食べてもおいしいのですが、私が全力でお伝えしたいのはカレー以外の種類の多さです。

現在約120種と種類豊富でカレー、スープはもちろんのこと、パスタソースやおかゆ、鍋の素、炊き込みご飯の素、ドリンクの素、さらには季節限定の甘味も！

カレーは食べたことがあるけど他のものはまだ…という方に特におすすめしたいのが“かけごはんシリーズ”です。カレーを作る技術があってこそその味のバランスの良さ、ソースが多いので、ごはんにかけてもよし！麺にかけてもよし！と幅広く楽しめる商品です。ニシキヤキッチンはカレーだけじゃない！ギフトにもぴったりで、自宅用としてもぜひ召し上がっていただきたいです。

## ROUTINE



朝礼。今日はララガーデン長町店勤務！  
今日も一日頑張るぞ！



何時と決まりはないですが、商品の品出しは常にやっています！



試食スタート！大体10時ぐらいから試食の提供。お腹が空いてくる～

Hashimoto

ニシキヤキッチンのポスターのある風景



2023年4月私たちは、17度目のインドへ旅立ちました。それはもちろんカレーを学ぶため。地元で愛される食堂や、ホテルのレストラン、さらにはインドの料理教室にも参加し、本場インドカレーを食べて、食べて、食べ尽くしました。帰国した私たちは、宮城県岩沼市でおいしいカレーを研究しています。

## 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〉2023.5.1～2023.6.30 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。

※当選者にもみ7月中旬頃のご連絡、プレゼントの発送は7月下旬の予定です。



※商品はイメージです。

## キッチン 12

発行日 2023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関迎265-1

TEL. 0223-29-2091

www.nishiki-shokuhin.jp

禁無断転載

World Cuisine  
Made Easy.

1st May 2023

**NISHIKIYA  
KITCHEN**