

キッチン



*World Cuisine
Made Easy.*

18

和風鍋の素

日本の食卓を味わう、定番和風仕立て



New release

トマト
とうじ鍋

とうじみそ
豆乳鍋



キッチン 18

CONTENTS

Dec 2024

特集 カレーとお酒

- 4 カレー飲みの世界
- 6 カレー×お酒 おすすめペアリング
- 8 スパイスカルアミルクレシピ
- 10 「カレー」と「スパイス」と「お酒」を楽しむMy Style
- 12 宮城県のおいしい発見し隊
- 14 商品開発ストーリー
- 16 ヒロシのアルバム
- 17 旅と料理
- 18 ニシキヤキッチン間違い探し
- 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!

本誌に取まりきらなかったごほれ話や
オンラインショップだけのコンテンツも配信!

<https://nishikiya-shop.com>



WINE

今回は、あなたも知れば
試してみたいくなる
『カレー飲みの世界』へ
ご案内いたします。
ちなみにもちろん、
お酒は20歳を
過ぎてから、ですよ！

BEER

特集
カレーとお酒

年末年始を迎え、
忘年会や新年会など
お酒を飲む機会が
増えてくるこのシーズン。
ニシキヤキッチンでは、
カレーをつまみにお酒を飲む
通称「カレー飲み」を
楽しむ社員が急増中。

Curry

カレー飲みの



カレーは
お酒のあてにも
最高だ。



カレー飲みって、なに？

実は、カレーとお酒はとっても相性がいいんです。スパイスが効いたカレーを食べて、口の中がヒリヒリとしたところにお酒をぐびっと流し込む瞬間、それはもう至福のひとつです。お酒好きさんもカレー好きさんも知れば試してみたいくなる「カレー飲み」の魅力についてご紹介いたします。



※ただし、お酒はなによりも適量ですよ！

カレー飲みのススメ1

カレーの新たなおいしさに 出会える!!

カレーをつまみに飲むなんて!と思ったあなたは、まだまだカレーの魅力を堪能しきれていないかもしれません。スパイスとお酒の香りや味わいが混ざり合った時、カレーだけで食べた時には気づかなかったおいしさに出会えます。カレーはスパイスの香りや素材の旨みをダイレクトに感じることができますが、そこにお酒が調和することでお互いの味わいや香りを引き立てる感覚が体感でき、より一層カレーライフを豊かにしてくれます。

カレー飲みのススメ2

スパイスで二日酔いが 予防できる?!

※諸説あり

お酒を飲んだ翌日、なんだかスッキリ起きられなかったり、頭痛や胃もたれなど体調の不調に悩まされた経験はないでしょうか？

カレーに欠かすことのできないスパイスのひとつ「ターメリック」は別名を「ウコン」と呼びます。そう、あのアルコールを飲んだ時に頼りたくなるウコンです。このウコンには「クルクミン」と呼ばれるポリフェノールの一種が豊富に含まれています。鮮やかな黄色の色素をもつことが特徴で、カレーの独特の色味を作り出しています。このクルクミンこそが肝臓の働きを助け、胃の健康を整える働きを持つのではないかとされています。またアルコールを摂取することで発生する「アセトアルデヒド」を体に残りにくくする効果も期待されるようです。よって、カレー飲みなら二日酔いにもなりづらい?!と私達は考え



たわけですね。

ただし、二日酔いのそもそもの原因は飲み過ぎにあることをお忘れなく!笑

カレー飲みのススメ3

おうちで気軽に楽しめる

家飲みの良さはなんと言っても、時間を気にせずに自由にリラックスした状態で楽しめること。逆に、最大の悩みはおつまみの準備と片付けではないでしょうか。ニシキヤキッチンのカレーなら温めるだけでカンタンに準備ができますし、片付けも最小限で済むところも嬉しいポイントです。

さて、カレー飲みの世界が少し分かってきたところで、カレーだけでも50種類以上あるニシキヤキッチンのレトルトメニュー。たくさんある組み合わせの中から何を選んだらいいのでしょうか? ということで、にしき食品のソムリエ、商品開発部の盛さんにご協力いただき相性が良いと思うベスト・オブ・ペアリングを選んでもらいました。

今回のペアリングは、相性の良いおいしさを高める組み合わせを選んでみました。例えば、同じワインでもスタイルの違うものを合わせることで様々なマリアージュが生まれます。また、お酒がお好きな方なら、意外性を探求してみるのもおもしろいですよ。日々の食事時間がより楽しいものになったら嬉しいです。

それではご覧ください >>>



商品開発部 盛さん
J.S.A認定ソムリエ

好きなカレーは、ジャークチキンカレー。
好きなお酒は、お風呂上がりの一杯。

let's challenge

カレーを知り尽くしたソムリエが選ぶ カレー×お酒 おすすめペアリング

大切なのはチャレンジ精神と
少しの想像力です。
参考にしてくださいね！



レモンクリームチキンカレーには
優しい甘さとエレガントな
酸味が特徴のリースリングを。

ココナッツミルクの優しい甘さとレモンの爽やかな酸味には、ほんのりと残糖が感じられエレガントな酸味をもつリースリングがぴったり!!
ワインはしっかりと冷やして合わせてみてくださいね。
また、ワインがお好きな方はアメリカやオーストラリアの樽熟成したシャルドネもおすすめです。



リースリングって？

ドイツを代表する白ぶどう品種。
シャルドネと並ぶ、白ワインの三大品種。

バターチキンカレーには

凝縮した果実味とスパイシーさが
魅力のジンファンデルを。

トマトがしっかり効いた「バターチキンカレー」には凝縮した果実味のジンファンデルがぴったり。複雑なスパイスの香りをワインが引き立て、見事に調和します。また、タンニンが控えめで辛さと喧嘩しないので「スパイシーバターチキン」と合わせてもよし、樽熟成したものを「クリーミーバターチキン」と合わせても◎。



ジンファンデルって？

カリフォルニアを代表する黒ブドウ。
果実味たっぷりでフルーティーな味わい。

フレッシュチーズとほうれん草のカレーには

芳醇な味わいの
コクのある日本酒を。

乳製品のコクと本格的なスパイスが香るこのインドカレーには、コクがあり芳醇な味わいの日本酒がおおすすめです。個人的にはお米の旨味が感じられる「純米吟醸酒」がおすすめですが、それ以外の日本酒も相性が良いのでお好みのものと合わせてみてください。ライスなしでおつまみ感覚でどうぞ。



豚の角煮カレーには

生の生姜を効かせた
本格ジンジャーハイボールを。

醤油と黒蜜のコクのある甘みが効いた甘辛いカレーには、生の生姜を入れたピリッと辛いジンジャーハイボールを。カレーの甘辛い味わいを生姜が引き締めて、カレーを食べる手が止まらなくなります!!
生姜はお手軽なチューブのおろし生姜が便利。お好みの量で大丈夫ですが、思い切ったたっぷり入れるのがおすすめです。



生姜はたっぷりと

勇気を出して2センチくらいをたっぷりと！
まるで豚の生姜焼きを思い出すマリァージュ！

グリーンカレーには

甘くトロピカルな味わいが
魅力のピニャコラダを。

青唐辛子の刺激的な辛さが効いたグリーンカレーには、ラムをベースにパイナップルジュースとココナッツミルクで作る甘くてひんやりとしたピニャコラダがよく合います。カレーの辛さをカクテルの甘さが中和し、火照った口の中をひんやりと冷やしてくれるのでこれはつついカレーが進むこと間違いなし。



!! Cheers!!

いかがでしたでしょうか？

今回ご紹介したペアリングはほんの一例です。

まずは好きなカレーとお酒を合わせて、

自分の好みの味わいを探してみましょう。

お気に入りが見つかったら、ぜひ教えてくださいね!!

毎日頑張ってる自分をいたわりながら

カレーとお酒はおいしく適量に!

油断し飲み過ぎには

くれぐれもご注意ください。

皆さま今日もお疲れさまでした!

それでは、乾杯。



やっぱりビールは
相性抜群なのは
どんなわしーとも



スパイスを効かせた カクテルレシピ

冬にぴったりの甘くスパイシーなホットカクテルをご紹介します。

お酒が苦手な方でもマイルドな味わいで食後のデザート感覚でお楽しみいただけます。

リラックス効果のあるスパイスを使っているので、ほっと一息つきたい時にもどうぞ。

ほっと温まる
HOT

スパイスカルアミルク

Spice Kahlua Milk

材料 (1人分)

・牛乳	200cc
・コーヒーリキュール	40cc
・パウダースパイス	ひと振り
・クローブ		
・ナツメグ		
・シナモン		

作り方

- ①お気に入りのマグカップを用意する。
- ②牛乳とスパイスを入れたらかき混ぜ
電子レンジで温める。
- ③コーヒーリキュールを入れて
よく混ぜたら完成。

※ホットで飲むと普段よりもアルコールの香りが感じやすいので、苦手な方はコーヒーリキュールを少し減らして調整してみてください。

POINT

スパイスは先に牛乳と合わせて加熱するのがポイント。

温めることで、よりスパイスの香りが引き立ちます。お好みで仕上げのトッピングにもどうぞ。



「カレー」と「スパイス」と

カレーやスパイスとお酒を楽しむ方法は組み合わせ次第で楽しみ方無限大∞。では、カレーをこよなく愛してやまないニシキヤキッチンスタッフは日頃どのようにして楽しんでいるのでしょうか？皆さまの「カレー飲み」「スパイス飲み」のマイスタイル探しのご参考にもどうぞ。

営業部 平井さんのMy style



「平井さんの「カレー」と「お酒」のマイスタイルを教えてください！」
ニシキヤキッチンのグリーンカレーと白ワインを合わせて楽しむのがマイスタイルです！キリッと冷やした白ワイン

「ホテルマンの経歴を持ち、お酒にも詳しい平井さん。好きなお酒や日頃よく飲まれているお酒はなんですか？」
お酒全般大好きです！日頃よく飲んでいるお酒は、白ワイン（シャルドネ）です。

「読者の皆さまにおすすみたい「スパイス」と「お酒」の楽しみ方を教えてください！」
「カレー」にかけるスパイスミックス×

「グリーンカレー」と一緒に楽しんでいます。スッキリと甘辛いグリーンカレーの味わいを白ワインが受け止めてくれます。お手頃なイタリアのテールワインにもよく合いますよ。



営業部 平井さん
最近ハマっていることは
高血圧改善と小学校1年生の息子のサッカー応援

「ジントニックにスパイスミックスが合うとは初めて知りました！クミンやカルダモンが織りなす、複雑で深みのある香りがクセになりますよ！ぜひ試してみてください！」

「ジントニック」です！カレーとジントニックの相性は抜群です！科学的にも実証されているそうです。平井さん調べ。そんなジントニックに、スパイスミックスをふりかけて楽しんでいます。



ジントニックと
スパイスミックス

「お酒」を楽しむMy Style

マイスタイル



商品開発部 佐々木さんのMy style

「続いては商品開発部の佐々木さん。日頃どんなお酒を嗜まれていますか？日頃飲むのはビール、焼酎ソーダ割りが多いです。」



「ニシキヤキッチンのカレーとお酒の組み合わせ、おすすめはありますか？」
「麻婆豆腐カレー」と「日本酒」が合うと思います！①の写真はまさにその組み合わせ。この日は日本酒のソーダ割りを合わせてみました！

「佐々木さんは最近スパイスとお酒を楽しまれていると

「お伺いしました！マイスタイル教えてください！」
最近「ビール」と「餃子」の定番の組み合わせがやっぱりおいしいです。そしてそこに登場するのがスパイスです！餃子のタレにスパイスを足してアレンジを楽しんでいます。
定番の「酢」と「ブラックペッパー」の組み合わせも欠かせませんが、「酢」と「山椒」の組み合わせもおすすめです。他にも「味噌だれ」と「クミン」の組み合わせや「塩」と「花椒」の組み合わせも合いますよ。②の写真は定番の「酢×醤油×ラー油」と「味噌だれ×クミン」

をグリーンカレーと一緒に楽しんでいます。スッキリと甘辛いグリーンカレーの味わいを白ワインが受け止めてくれます。お手頃なイタリアのテールワインにもよく合いますよ。



商品開発部 佐々木さん
最近ハマっていることは
炊き込みご飯作り（子どもがたたくさん食べてくれる！）

「味噌だれ」と「クミン」がおすすめです。あまり想像がつかないかもしれませんが、ビールにもよく合います！特にビール好きの方には「一度試して欲しいです！」

「餃子というひとりの料理なのに、中華風なタレから和風なタレまでバリエーション豊かに楽しめていますね！ちなみに読者の皆さまにおすすめるならどのタレですか？」

の2種だれて楽しんでるんだ目です。



クミン

宮城県の おいしい 発見し隊

ニシキヤキッチンの

「東北の素材シリーズ」は、

地元農家さんこだわりの農産物の

おいさを生かして作りあげた人気商品。

今回は、蔵王クリームチーズをご紹介します！

宮城のおいさを全国の皆さんにお伝える「宮城県のおいしい発見し隊」。今回ご紹介するのは『蔵王クリームチーズのチキンカレー』に使用している蔵王クリームチーズです！クリームチーズを生産している宮城県蔵王町の「蔵王酪農センター」工場長の荒川さん、副工場長の江口さんにおいさの秘密やこだわりをお聞きしてきました。



にしき食品営業部
佐々木

1 Report はじめは酪農から

1960年に神奈川県厚木市に設立された「財団法人酪農電化センター」が蔵王酪農センターのはじまり。当時は機械化が進んでいなかった酪農経営を電化・機械化することが課題でした。4年後には本格的実験農場を目指して、宮城県蔵王町に移転し、酪農の原点である草地酪農を開始。1980年にチーズ工場を建設し「蔵王チーズ」が誕生しました！

2 Report フレッシュで良質な生乳を

「うちのクリームチーズは風味が強いよね」と話す荒川さんと江口さん。蔵王クリームチーズはなめらかでまろやかな味わい、生乳のやさしいおいしさが特長です。「チーズ作りは酪農から」ということで、蔵王酪農センターではチーズ作りだけでなく、酪農にももちろん力を入れています。蔵王連峰の自然が育んだ牧草



酪農センターのみなさんと。工場は朝6時ごろから稼働しているそうで、この日も朝からチーズ作りに大忙し！

と、湧き出る天然水で育った乳牛が生み出す良質な生乳。およそ80頭の乳牛から毎日朝晩の2回搾乳を行っています。最近では自家製の牧草を育てる取り組みや、廃棄される食材を牧草に活かすフードロス対策の取り組みも行っているんだとか！

チーズ作りも機械化が進んでいて、チーズの醗酵を行う発酵タンクと呼ばれる機械は天井に届きそうなほどの高さ。職人さんによって脂肪調整された生乳に、選定された良質な乳酸菌を入れて、なんと約16時間もタンクの中で醗酵させます！醗酵後は固体と液体に分離されて出てくるのですが、固体が出てくる様子はまるでチーズが湧き出ているかのような夢の光景！！



ZOOM!!!



チーズ好きにはたまらない光景



おしる生乳を
ごまかすかっ！

目の前にすると
その体の大きさにびっくり！



チーズ熟成庫には様々な種類のチーズが！



蔵王クリーム チーズの チキンカレー

蔵王クリームチーズのまろやかな味わいを生かした濃厚なチキンカレー。クリームチーズとクリームが溶け込んだソースに、クリームチーズと相性の良い鶏肉とマッシュルームを組み合わせました。バジルの香りが程よいアクセント。

そして蔵王酪農センターでは様々な蔵王チーズを販売している他に、ソフトクリームやピザをはじめとしたチーズを使った料理を楽しめたり、手作り体験もできたりと楽しいいっぱい！ぜひ足を運んでみてくださいね。そして蔵王クリームチーズのチキンカレーもどうぞよろしくお願いします！笑。蔵王酪農センターの皆さん、お忙しい中ありがとうございました！

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。



ニシキヤキッチンの
商品誕生に迫る！

開発担当者インタビュー INTERVIEW VOL.9



商品開発部 | 佐藤さん

2016年入社。ニシキヤキッチンでは、南インドのクリーミーフィッシュカレーが好き。最近ハマっていることは、J・R・Rトルキン作品について理解を深めること。

Pick up item

キッズシリーズ

ハンバーグ

国産の豚肉と牛肉で作ったハンバーグを、5種類の国産野菜が入ったソースで煮込みました。お肉の旨みが溶け込んだソースはご飯によく合います。素材や味わいにこだわり愛情を込めて作りました。



柔らかいハンバーグへ改良

今年3月、キッズシリーズは全面リニューアルを行いました。試作を開始したのは1年前。ハンバーグの改良テーマは「食感を柔らかくする」こと。早速、ハンバーグを共同開発しているメーカー様に配合をご相談。すると、あっという間に以前より柔らかいハンバーグが出来上がりました。「あれ？早くも完成?!」と喜んだのもつかの間、更なるおいしさを追求するのが私達。そんなに簡単には終わりません。

上がり、お肉から見直すことに。鶏肉、牛肉、豚肉の組み合わせとその配合を変えた数種類のサンプルを検討し、最終的には鶏肉は使わず、従来とはガラッと印象が変わる牛と豚の合い挽きに決定しました。「牛肉や豚肉の臭みもなく、小さなお子さまも食べやすく“ハンバーグらしさ”がUPしたね!」と社内でも高評価を得る、自慢のハンバーグが出来上がりました。そこから更に、肉団子のようなだった従来の形から、現在のハンバーグらしい形に変更し、ようやく完成しました。



肉を見直しハンバーグらしく

リニューアル前のハンバーグは、小さいお子さまでも食べやすいようにと考え、クセの少ない鶏肉を使用していました。柔らかく改善はしたものの「ハンバーグと言えば牛肉だね?」そんな声が

さらにおいしくパワーアップ

とにかくハンバーグのおいしさにこだわった商品です。従来より食感も柔らかく、国産の合い挽き肉（一部に粒状大豆たんぱく使用）を使い、“ハンバーグらしさ”がパワーアップし、さらにおいしく生まれ変わりました。ソースも新しいハンバーグに合わせて味付けを調整。対象年齢である3歳ごろのお子さまの味覚を考え、栄養バランスを見直し、塩分量などを調整しました。

目まぐるしい子育ての日々の中で、ニシキヤキッチンのレトルトが、少しでもお役に立てたら嬉しいです。そしてもう1つ、キッズシリーズは、お子さま向けに開発した商品ですが、意外にも、大人の方にもご愛用いただいているようなのです。少食の方、優しい味付けを好まれる方、小腹が空いた時や夜食として…シーンに合わせた使い方ができるところが喜ばれています。お子さまに限らず、たくさんの方にニシキヤキッチンのキッズ商品を楽しんでいただけたら嬉しいです!!

大人もハマる!!簡単アレンジ

キッズシリーズとして商品化した「ハンバーグ」。お子さまのみならず大人でも満足できる味わいを、さらにおいしくするアレンジをご紹介します。ご飯にハンバーグを乗せ、その上にたっぷりチーズをかけて焼きます。トースターで焼き目がつくまで温めれば、簡単に「ハンバーグドリア」が楽しめます。野菜たっぷりのソースにチーズが絡まりこれはご飯が進む!!ハンバーグを作る手間が省けるので時短にもなり、家族みんなが喜ぶこと間違いなしです!頑張る受験生の夜食としてもいいですね。ぜひお試しください。



ヒロシのアルバム

にしき食品を語る上で欠かせないのが、会長兼社長の菊池洋です。
今回も会長ファンのお客様の声にお応えして、
会長の人柄が分かる厳選した1枚をお届けします。



9月に開催したニシキキッチン感謝祭。近隣住民の皆さまやお客様、
そして従業員家族に感謝を伝えるイベントです。元気いっぱいのお孫さんを見守る菊池の姿が、心温まる場面です。

菊池 洋 / 株式会社にしき食品 代表取締役会長兼社長。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。趣味は、サツキ盆栽。仕事のリフレッシュ方法はゴルフ。



旅と料理

【日本】富士山
◎写真・文＝菊池洋一



「あなたの一番古い記憶はいつですか？」と聞かれたらいつまで遡れるだろうか。

私は、何歳の記憶かはあいまいなのだが「オムツが終わった日」をはっきり覚えている。母親からオムツ終了の指示。用意された憧れの白ブリーフ。ブリーフから放たれる圧倒的大人感。「オレは大人になったんだ」。ある意味では、もはや成人式。タンスを開けて毎日ブリーフを確認するのが楽しかった。

このオムツ話を知人にすると「よく覚えてるね」と驚かれることが多い。私はそういう特性があるのか「種の病気」なのか、情景含めて鮮明に記憶に残っているシーン、というものが断片的にある。幼稚園の卒園アルバム用の集合写真を撮る瞬間をはっきりと覚えているし、8歳で所属した地元少年野球チームでの初打席の内容も、その時の感情も明確に覚えている。

事例をあげるとたくさん出てくるのだが共通しているのは「心が動いた瞬間」だ。大人になれたと感じた瞬間。自信をもった瞬間。感動した瞬間。そんな時のことを鮮明に記憶している。それ

は大人になるに連れて少なくなっていくのだが、二十歳を超えて訪れたその瞬間が、富士山を初めて間近で見た時だ。頂上を見上げながら「空なのに陸がある。」と思ったのをはっきりと覚えている。ただそこにあるだけなのだがその圧倒的な姿、美しさに「瞬で惹きこまれていた。」

ニシキキッチンはブランドを立ち上げてから10年以上の時間が経過している。ただそこにあるだけで、どれほどの存在感になってきているのだろうか。なくてはならない存在、あると助かる存在。どんな存在でも良いので、少しでも世の中やお客さまの役に立っていればと思う。富士山のような圧倒的な存在に、とまでは言わないがまずは心を動かせるブランドに。そんな未来を作れるように2025年もたくさん頑張ります。よろしくお願ひします。

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。新米パパとして育児も全力で奮闘中。

まちがい探し

まちがいは全10個



心も体もあつたか〜くなる「鍋」料理。寒いこの季節に食べるとより一層おいしく感じたり、ほっとしたりするまさに冬のごちそう! あなたは全てのまちがいを見つけられますか?



今回のイラスト担当



営業部 伊藤さん
最近ハマっていることはミニチュア集め。
好きなカレーはゴルゴンゾーラヒーフカレー!

答えはこちら



トマトこうじ鍋の素 / こうじみそ豆乳鍋の素

鍋の素に和風シリーズが新登場!オリジナル調味料トマトこうじの旨みが効いたさっぱりとした味わいの鍋の素と、こうじみそと豆乳を合わせたコクのある鍋の素。どちらも締めまで飽きのこない味わいです。

ニシキヤキッチンのある風景
ポスターの



蔵王クリームチーズの製造場所にはほど近いところにある「ふれあい牧場 蔵王ハートランド」でゆったりと過ごすヤギと一緒に一枚。ニシキヤキッチンの地元・宮城にある蔵王の自然の中で生み出されるおいしい蔵王チーズがたくさんのお手元に届きますように。

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〉2024.12.1～2025.2.28 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。
※当選者におき3月中旬頃のご連絡、プレゼントの発送は3月下旬の予定です。



抽選で
10名様に
プレゼント

※商品はイメージです。

ニシキヤキッチンの 工場見学に行ってみよう!

参加
無料

年間約4,500万食を製造!

レトルト食品がつくられる様子や
おいしさの秘密をスタッフが楽しくご紹介。
ぜひご家族やご友人と遊びにいらしてください!

- 開催場所：株式会社にしき食品
(宮城県岩沼市空港南1-1-1)
- 開催日：毎月数回開催予定
- 開催時間：10:00～11:00頃
- 参加人数：各回10名様まで
- 見学内容：VTR視聴・
製造工程の見学



詳しくはこちらから!ご予約受付中▶▶▶



来場者には
オリジナルグッズを
プレゼント!!

キッチン 18

発行日 2024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開迎265-1

TEL. 0223-29-2091

www.nishiki-shokuhin.jp

禁無断転載

[キッチンに関するお問い合わせ先]

キッチン編集部:

Sales-Planning@nishiki-shokuhin.jp

World Cuisine
Made Easy.

1st December 2024

NISHIKIYA KITCHEN