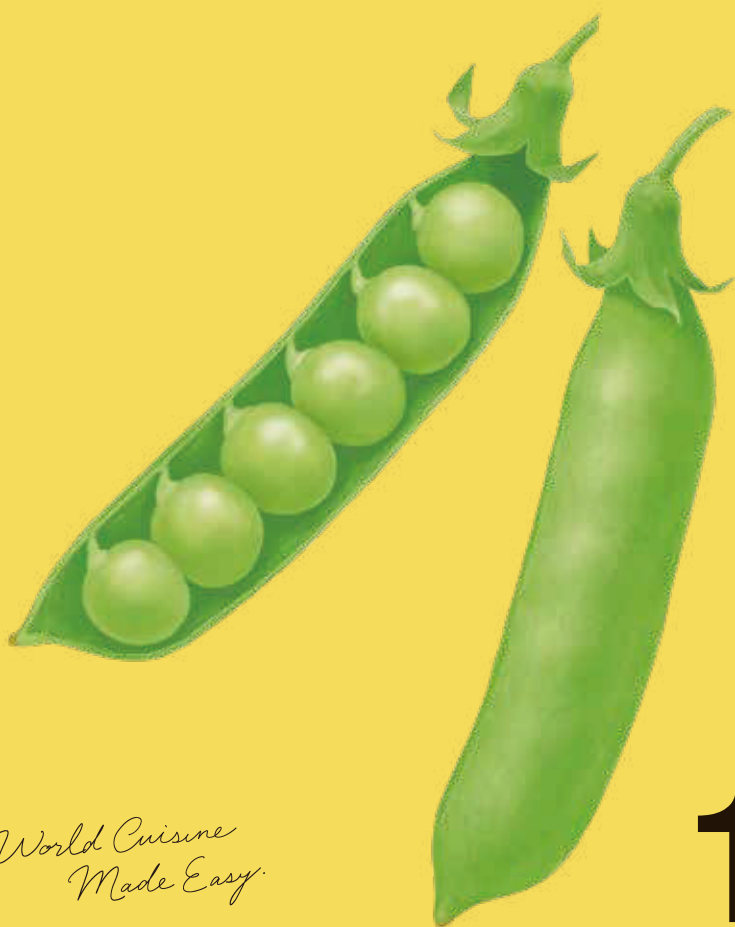


キッチン



*World Cuisine
Made Easy.*

19

キッチン 19

CONTENTS

Mar 2024

特集 新生活応援！
レトルトの
おいしい食べ方
教えます。

【豚の角煮カレー編】

- 4 レトルトのおいしい温度
- 8 豚の角煮カレーに合うトッピング選手権
- 12 FACTORY TOUR
豚角煮カレーができるまで
- 14 マイナビ仙台レディース × ニシキヤキッチン
伊達な娘とさつまいもプロジェクト
- 18 ヒロシのアルバム
- 19 旅と料理
- 20 ニシキヤキッチン間違い探し
- 21 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>



骨付きチキンと
ゴロつと野菜の
濃厚スープカレー

待望の新商品

スープカレー

4月16日(水)新発売

角煮とたまごの
スパイシースープカレー

New release



新生活応援！
忙しい全ての人！

ニシキヤキッチン
和風シリーズ

日本の食文化を、定番和風仕立て

和風カレー

豚の角煮

レトルトの
おいしい食べ方
教えます

「豚の角煮カレー編」

すっかり暖かくなってきたこの季節、
それぞれの新しい生活がスタートします。
新生活はいろいろと忙しくて大変、
そんな時頼りになるのがレトルト食品。
今回のキッチンでは意外と知られていない
レトルト食品のおいしい食べ方をご紹介します。
ちよつとした工夫でさらに満足度があがる「皿」に。
これを読めば新生活の強い味方になること
間違いなし！かも。

【其の一】

レトルトの
おいしい温度

レトルトのおいしい食べ方其の一、それは温め方です。
調理方法が温めるだけなので、それ以外ないんですけどね!笑
「でも温めるだけでしょうか？」とそこのあなた。
温めるだけ、されど温めるだけです。少しの工夫で
レトルトのポテンシャルを最大限高める工夫ができるのです。
それでは早速ご紹介します！

◎温め方は湯せん？電子レンジ？

まずはこの問題からご説明いたします。ニシ
キキッチンパッケージの裏面にもかかれ
ているお召し上がり方。
お湯で温める場合と、電子レンジで温める場
合の推奨時間と温め方が記載されています。



商品や裏面には推奨する温め方、時間が表記されて
います

もちろん、どちらのやり方でもおいしく召し上
がれますが、私たちが自信を持っておすすめ
するのは「湯せん」です。電子レンジは種類
など諸条件によっては温まりムラが発生して
しまう場合がありますが、湯せんであればこ
の温まりムラを抑えることができます。その
ためわたしたちは「湯せん」をおすすめして
います。また、電子レンジで温める場合、冷め
た状態で一旦お皿に注ぎますが、ソースなど
がパウチに残りやすい。しかし、湯せんであ
れば、ソースを残さず使い切ることができま
すので、その点でも商品本来の味わいを余す
ことなくお召し上がりいただけます。
すぐに食べたい時など電子レンジは便利な
ので、どうしても頼りがちですが、すこし時間
に余裕があるときはぜひ湯せんして食べて
みてくださいね。

◎おいしい温度について

湯せんをすることでレトルトの本来のおいし
さを堪能できることをお伝えしましたが、そも
そもカレーはどのくらいの温度で食べるのが
一番おいしいのでしょうか？
実は一般的に温かい食べ物のおいしい温度
は体温から25度～30度プラスした温度と言
われおり、温かいものであれば60度～65
度、冷たいものであれば5度～10度がおいし
い温度とされています。これは舌にある味覚
センサーと温度に関係があります。人の味覚



商品や内容量によっても温め時間や、お召し上がり方
が若干異なるので、お召し上がりになる前に見てみよう

には甘味、うま味、塩味、苦味、酸味を感じる
基本五味があり、これによって料理の味の違
いを認識しています。そして、この五味は特定
の温度によって活性化されると言われています。
この活性化される温度の違いによって
「おいしい温度」という定義が生まれました。
温かい食べ物（60度～65度）では甘味やう
ま味を感じやすく、冷たい食べ物では塩味や
苦味を感じやすくなります。また、あまり高温
すぎると味自体を感じにくくなる味覚のメカニ
ズムがあります。料理が冷めるとおいしくな
るのは、塩味と苦味が強調されることも原
因と言われています。
次ページ、カレーのおいしい温度を検証！



「基本五味」とも呼ば
れる5種類の味の中
には「辛味」は含まれ
ない。(キッチン10号
「辛い」は幸せの味？
年末年始に食べたい
辛いカレー」より)

◎温度による味の感じ方

	低い温度	体温	高い温度
塩味	強く感じる		感じにくい
甘味	感じにくい	強く感じる	感じにくい
酸味	温度による変化なし		
苦味	強く感じる		感じにくい
うま味	感じにくい	強く感じる	感じにくい

カレーのおいしい温度を検証!

一般的に言われているおいしい温度を学んだところで、ではカレーのおいしい温度はいったい何度なのでしょう?

「でも、あったかい料理は60~65度なんじゃないか?」いやいや、実際に食べてみないとわかりません!

そこで、いろいろな温度で豚の角煮カレーを食べる実験をしました!



約80℃

一口食べるとかなり熱い! (個人差はあると思いますが) 冷まさないで食べられないほどではないですが熱々といった感じ。熱さのため、豚の角煮カレーの甘さは感じにくいかもしれません。



約70℃



熱さはありますが、熱々ではない感じ。豚の角煮カレーの甘味や、塩味もほどほどに感じられ、しっかりとカレーの味わいを感じることができました。

約60℃



80℃に比べてだいぶ食べやすい温度に。パクパクと食べられる温度といった感じでした。豚の角煮カレーの本来の甘味やうま味をしっかりと味わうことができました。

◎検証結果!

実験の結果、カレーのおいしい温度は約65度であることがわかりました!これは一般的に温かい食べ物がおいしく感じられる温度と同じです。

個人差や好みはもちろんあると思いますが、カレーの甘味や塩味、うま味を感じ、豚の角煮カレー本来の味わいを楽しめるのもこの温度でした。

では、ニシキヤキッチンで湯せん推奨温度で温めると約65度になっているのでしょうか?

実験は続きます。

ニシキヤキッチン推奨の温め時間の3~5分



で豚の角煮カレーを温めていきます。

5分温めるとカレーは約80度まで上昇しました!なんとカレーを5分温めるとおいしい温度の約65度を15度も超える温度になることが判明しました!!

これはいけな! 推奨温度とおいしい温度が違うなんて…。一旦落ち着いてカレーを食べよう…。ライスに80度のカレーをかけて、もぐもぐ…あれ?そこまで熱くない?改めてカレーライスの温度を測ると、約65度!

なんと、5分温めた熱々のカレーはライスとお皿の温度、室温の影響でおいしい温度まで下



ライスのみの温度は約70度、1時間程度保温されたものを使用



がっていました!

ここまで計算された推奨温め時間だったとは…恐るべし、ニシキヤキッチン…。

と、まあ、冗談半分ではあるものの我々が推奨する温め時間はおいしい温度になっているという結果になりました!素晴らしい!!

なので、改めてレトルトのおいしい食べ方は、

①湯せんをする

②沸騰したお湯で5分温める

が正解でした!

みなさんこれからもおいしいレトルトライフをエンジョイしてくださいね!



次のページでは、ちょい足しやトッピングの実験も実施!

豚の角煮カレーに合うのは一体何だ!?👉

新生活応援!【其二】

豚の角煮カレーに合う トッピング選手権

大人気の
豚の角煮カレー
にはこれ!

商品開発 / 今野さん。
趣味はゴルフ。好きな
カレーはもちろん豚の
角煮カレー

ニシキヤキッチンで大人気の豚の角煮カレー、
人気テレビ番組のカレーランキングでも一位に輝きました。
今回はそんな豚の角煮カレーに合うトッピングと
ちょい足し調味料を、豚の角煮カレー好きスタッフが
5段階評価でジャッジ!
お家にあるものも多いのでぜひ参考してみてください!

【参加選手】納豆 / キムチ / 温泉卵 / チーズ / 揚げなす / アボカド / 白髪ネギ
らっきょう / フライドオニオン / ごま / フライドガーリック

意外と
難しいなあ...

おすすめ1

揚げなす

星4.2

★★★★☆

参加メンバーのコメント / 揚げ物で
さらに食べ応え抜群に! / おいしい!
食べ応えも出て◎ / カレーには合
う野菜 / 野菜を乗けて食べると
満足感があっておいしい



揚げなすの油でコクがまし
ておいしい! カレーとなすの
相性も◎ なすを揚げる手間
を省くなら冷凍でも可。



おすすめ2

フライドオニオン

星4.1

★★★★☆

参加メンバーのコメント / 食感のア
クセントがgood! / ザクザク楽しい!
/ 見た目も少しおしゃれ?で良い!
/ 食感がよくて◎ / 少し柔らかくなって
おいしい



脅威の星 4.9!

カレーのバランスが崩れず
にまろやかになっておいし
い! 半熟なのが特に良い!



和風の味わいの豚の角煮カ
レーですが、少し欧風に味
変したい時に、サッと簡単
にできて◎



おすすめ3

温泉卵

星4.9

★★★★☆

参加メンバーのコメント / 圧倒的にう
まい! / 王道!間違いなし! / 黄身の濃
厚さがおいしい! / ハズレなし! / 最
高!黄身の味がマイルドで合う!



悩むな



試す価値あり!



チーズ

カレーには間違いのないトピン
グ、和風の豚角カレーにもチー
ズは相性抜群でした! カレーに
チーズは鬼に金棒!



キムチ

食感と酸味が良いアクセントに
なってgood!豚の角煮カレーの
甘辛い味わいに辛味も少しプ
ラスされおいしかったです!



白髪ネギ

豚の角煮だったらトッピングに
「白髪ネギ」は欠かせない!つ
てことで試しましたが、食感や適
度な辛さも良いアクセントに。



新生活応援!【其二】
豚の角煮カレーに合う
トッピング選手権

調味料編

山椒／柚子胡椒／ソース／ラー油／カラシ
バルサミコ酢／マヨネーズ／粒マスタード／七味

おすすめ1

マヨネーズ

星4.2

★★★★☆

参加メンバーのコメント／醤油マヨ的な感じでおいしい!／ガッツリ食べたい時におすすめ!／マイルドでおいしい／コクと酸味があっておいしい／まろやかでおいしい



マヨネーズが調味料の1位に輝きました!カレーにマヨネーズとはコッテリな感じ?と思いきや、マイルドになる感覚が強く、参加者全員高評価!ぜひお試しを!



おすすめ2

粒マスタード

星3.8

★★★★☆

参加メンバーのコメント
／粒の食感がgood!／マスタードが強く感じるが、おいしい／マスタードの酸味がおいしい／マヨネーズと少し似ている



粒マスタードの酸味とつぶつぶ食感が、不思議と豚の角煮カレーにマッチ!少しさっぱり食べられる感覚も面白かったです。



試す価値あり!



からし

豚の角煮だったら「からし」は欠かせないよね!ってことでちょい足し。甘辛い豚の角煮カレーによく合いました!



ラー油

意外性No.1だったラー油もおすすめです!急に味わいが中華っぽくなるのも食べていて面白かったです。



柚子胡椒

味がガラリと変わる柚子胡椒も評価が高かったです!辛いものがお好きな方は特におすすめです。

おすすめ3

山椒 星3.7

★★★★☆

参加メンバーのコメント／爽やかな味でおいしい!／痺れる辛さが豚の角煮カレーにgood／爽やかな後味がおいしい／アクセントになっておいしい／少し苦味がある?



痺れる辛さが、甘めのカレーソースと良く合っておりおいしいです!食べた後の爽やかな感じも変化があって面白い!

◎今回のトッピングのまとめ

全体的に甘辛い、豚の角煮カレーにはこのトッピングが相性が良かったです。ですがこれが他のカレー、例えば欧風カレーやグリーンカレーなどの違う味わいのカレーだったら結果は大きく変わっていたと思います。ただ他のカレーと共通する部分としては、トッピングでは食感がすごく重要でした。ぜひみなさまもお好きなカレーと、お家にあるもので、ご家族、お友達、もちろんお一人でも新生活のレトルトカレーライフをエンジョイしてみてくださいね!それではまた!

温泉卵&フライドオニオン&ラー油トッピング!



FACTORY TOUR

豚角煮カレーができるまで



ニシキヤキッチンの
工場を覗いてみよう！

製造
長田主任



01 材料の準備

カレーを作る前の大切な準備です。1,000種類以上ある材料の中から選び出し、丁寧に計ります。



02 油で炒め香りを引き立たせる

大きな釜に油を入れ、おろし生姜や刻みにんにくを入れて炒め、香りを引き立たせます。これがおいしさの秘訣です。



03 スパイスを投入

複数のスパイスを入れてよく混ぜていきます。豚肉と相性のいい単品スパイスを組み合わせる使うことがおいしさのポイント!!



04 醤油ベースの味に

さらに炒めたまねぎや調味料などを入れて甘辛いソースを仕上げていきます。醤油ベースに砂糖と黒蜜を掛け合わせることでコクのある甘さになるんですね。



05 豚肉は手作業で

下茹でした国産の豚バラ肉を、機械を使わずにひとつひとつ人の手で丁寧に計っていきます。おいしくなーれと想いをこめて!



06 ソースと合わせる

できたソースと豚肉をレトルトパウチの中に詰めて仕上げていきます。完成までもう少し!!ワクワク



07 加圧加熱殺菌

いよいよ、レトルト釜に入ります。ここで圧力をかけてさらに煮込むことでおいしくなります。
※この後、完成品の味を確認し、X線探知機を通した上で商品を出荷しています。



08 カレーが完成!

皆さんにおいしいカレーを届けるため、てまひまを惜まず作りました。紙面の向こう側にも香りは届きましたか? 渾身の一皿をどうぞ召し上がれ!!

いい香りがするな〜
お腹がすいてきたぞ!

はい、出来上がり

マイナビ仙台レディース×ニシキヤキッチン

伊達な娘とさつまいもプロジェクト



マイナビ仙台レディースとは？

「マイナビ仙台レディース」は宮城県仙台市をホームタウンとする、WEリーグに所属する女子プロサッカーチーム。仙台・東北から日本全国・全世界に向けて、感動や勇気を与え、選手たちの熱いプレーが多くの方へ届くよう日々活動しています。クラブコンセプトは「日本でいちばん、“ひと”が育つクラブへ」。

マイナビ仙台レディースとコラボ商品を企画する「伊達な娘とさつまいもプロジェクト」。2024年5月からスタートしたこのプロジェクトで、私たちニシキヤキッチンはマイナビ仙台レディースの選手と一緒に、真心込めてさつまいもを育ててきました。栽培から収穫、そして商品開発まで、笑いあり、感動ありの、これまでの活動をご報告します！

なぜコラボ商品を？

東日本大震災の影響で、前身のチームが活動中止を余儀なくされたマイナビ仙台レディースと、津波により工場が浸水し、大きな被害を受けたニシキヤキッチン。地元・宮城を盛り上げ、これまで支えてくださった皆さまに恩返しをしたいという想いから、初のコラボ商品発売に向けた取り組みを開始することとなりました。

東松島産

「伊達娘さつまいも蔵出し金時」とは？

コラボ商品発売に向けて快くご協力してくださったのが、宮城県東松島市にある「よつばファーム」さん。ここで育てられている「伊達娘さつまいも蔵出し金時」は、東日本大震災の後、塩害地域である東松島市の農業復興として栽培された品種です。よつばファーム監修のもと、さつまいも畑の一部をお借りして、コラボ商品に使用するさつまいもの苗付けから収穫までを行いました。



これまでの取り組み

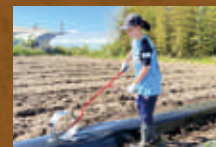
苗付けの作業には
太田萌咲選手
遠藤ゆめ選手
吉岡心選手が参加！



がんばるぞ〜！

5月29日(水) 苗付け

よつばファームの熱海さんにレクチャーをしていただきながら作業開始！沿岸部特有の、砂の多い土地で砂質はサラサラ。この砂浜のようなサラサラの砂畑が、さつまいもの栽培に適していて、味がしっかりしたさつまいもになるそうです。
選手の皆さん、流石の体力です…！ニシキヤキッチンスタッフも負けじと作業を行いました。



7月22日(月) 除草

この日はニシキヤキッチンと、ジュニアユース選手10名が参加。5月に植えたさつまいもの苗は太陽の光を浴びながら成長し、約2ヶ月で黒いビニールを覆うほどに。同時に雑草もぐんぐん成長！ということで、私たちも水分をこまめにとりながら、暑さに負けずに除草作業を行いました！

根っこがしぶとい…



8月29日(木) ツル剥がし

その名の通り、地面からツルを引き剥がしていく「ツル剥がし」という作業を行いました。横に伸びたツルから根が出て、そこから養分が分散してしまうのを防ぐため、大きなさつまいもを作るための重要な作業です！
ニシキヤキッチンとマイナビ仙台レディースのスタッフ6名が参加。選手の皆さんとのこれまでの作業ですぐと成長してきたさつまいも。最後の仕上げ部分を、ラストスパートをかけて行きます！



キッチン | 15



10月16日(水) 収穫

佐藤楓選手、隅田凜選手、清水葉選手の3名に加え、マイナビ仙台レディースファンクラブの会員さま、ニシキヤキッチン会員さまの計26名にもご参加いただき、これまで育ててきたさつまいもの収穫イベントを開催!当日まで雨予報でイベントが始まる直前までお天気が心配されましたが…皆さんの元気で吹き飛ばしてくれました!ツルを抜き取り、スコップと手を使ってさつまいもを掘り起こしていきます。みんなで協力して収穫した、たくさんのだんごも顔より大きいものもゴロゴロと出てきました!5月から育ててきたさつまいもをみんなが楽しそうに収穫している風景は、なんだか感慨深いものがありました。

RICE CURRY



収穫後にはみんなで食事。羽釜で炊いたご飯にレトルトカレーと、同じ畑でとれたさつまいもを焼き芋に!一仕事終えた後、空の下で、みんなで食べるごはんは格別です…!ご参加いただいた皆さま、ありがとうございました!



さつまいも
とれた〜♡



おいしい!

SWEET POTATO



2025年1月10日(金) レトルト食品の工場に潜入

選手の皆さんにコラボ商品の宣伝部長になっていただくべく、清水葉選手・太田萌咲選手・吉岡心選手をニシキヤキッチンの工場にお招きしました!まずは私たちニシキヤキッチンについて、「おいしさ」へのこだわりについてご紹介。そしてレトルト食品の製造工程を学んでいただいた後、いよいよニシキヤキッチンの工場に潜入です!!

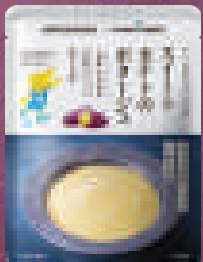
今回は特別に工場の中に入らせていただき、実際にレトルト食品が作られている様子を間近でご覧いただきました。工場見学を通して、レトルト食品の製造方法はもちろんのこと、私たちのこだわりや想いが少しでも伝わったら嬉しいです。皆さんと一緒に育てたさつまいもも、おいしいポタージュに仕上げます!

最後はカレーグッズ&
マイナビの「M」ポーズ!



皆さんの真剣な眼差し…!
工場内は工場長がさらに詳しく説明しながらご案内!

ここでは載せきれなかった
取り組みや想いはこちら▶▶



東北の素材シリーズ
スイートポテトの
ポタージュ

「伊達娘さつまいも蔵出し金時」の優しい味わいを生かしながら、生クリーム、バターを合わせた、スイートポテトのような味わいのポタージュです。

「スイートポテトのポタージュ」は宮城県のおいしい素材を全国に広め、地域貢献に繋がりたいという想いから「宮城の素材シリーズ」として2020年から毎年発売してきました。ニシキヤキッチンの商品に対する想いと、生産者の皆さまの想いも込めた愛情たっぷりのシリーズです。今年から「東北の素材シリーズ」の1商品として、**2025年3月21日より新発売!**

今回はニシキヤキッチン、生産者さま、そしてマイナビ仙台レディースも一緒に作り上げていくことで、愛情の輪を2倍、3倍にも広げていながら、皆さまに愛されるコラボ商品にしていきたいと思います。

ニシキヤキッチンマッチデー
3/16(日)開催決定!!



セイホクパーク石巻
(石巻総合運動公園)

ニシキヤキッチンをご利用の
皆さまを無料招待!!

◀詳細・チケットの取得はこちら



ニシキヤキッチンはマイナビ仙台レディースを
シルバートナーとして応援しています。

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。



今年も鬼役か…



毎年節分になると社内に鬼が現れます。「鬼は～外、福は～内」と豆を投げつける姿は、私たちには見慣れた光景なのです。なんだかシュールですね(笑)。
皆さんにもたくさんの「福」が訪れますように。

菊池 洋／株式会社にしき食品 代表取締役会長。1981年入社。40年以上に渡り、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

【山形県】スノーモンスター
◎写真・文＝菊池洋一



「今年から始めたこと」はあるだろうか。私は、新しく始めたというわけではないのだが、子育てが少し落ち着いたこととあり、趣味のスノーボードを3年ぶりに再開した。大自然の中をボード1枚で滑り降りる爽快感・非日常感がたまらなく好きで、多い時は年20回程度スキー場へ通っていた。その中で特に重要視していたのがスキー場選び。一番のお気に入り、樹氷群の中を滑り降りるという日本でも珍しいコースを持つ山形蔵王にあるスキー場だ。

樹氷とは、樹木に着氷や着雪が繰り返されて形成される氷雪の造形のこと。今にも動き出しそうな雪の怪物の中を滑り降りるのだが、その圧倒的な大きさから異世界に迷い込んだような感覚になる。これがたまらない。うまく説明はできないのだが滑っていて「なんか良いな」と感じる。

「今年から始めたこと」はあるだろうか。私は、新しく始めたというわけではないのだが、子育てが少し落ち着いたこととあり、趣味のスノーボードを3年ぶりに再開した。大自然の中をボード1枚で滑り降りる爽快感・非日常感がたまらなく好きで、多い時は年20回程度スキー場へ通っていた。その中で特に重要視していたのがスキー場選び。一番のお気に入り、樹氷群の中を滑り降りるという日本でも珍しいコースを持つ山形蔵王にあるスキー場だ。

新しいことにはもちろんチャレンジしていきます。従業員に難しいお願いをすることもあると思います。ですが田舎に帰ってきたときのような、温かい雰囲気を感じる会社をこれからも作っていきたくと思っていますので、皆さまこれからもにしき食品をよろしく願っています。

菊池 洋一／株式会社にしき食品 代表取締役社長。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。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

LET'S TRY!

春は新しいことを始めるのにぴったりの季節ですね。期待を胸に新生活をスタートする方も多いのではないのでしょうか。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 板花さん
最近始めた趣味は筋トレ。腹筋を割るのが目標。
好きなカレーはグリーンカレー。



ニシキヤキッチンは「ごちそうレトルト」を通して皆さまの新生活を応援します！

＼答えはこちら／



ニシキヤキッチンのポスターのある風景



ニシキヤキッチンの地元・宮城県岩沼市の春の様子をお届け。桜が満開になるこの季節、それぞれが新たな一歩を踏み出すとき。その門出が幸せで満ちていますように。そんな願いを込めて、今日も私たちは全国へ商品をお届けします。

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〉2025.3.1～2025.5.31 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6月中旬頃のご連絡、プレゼントの発送は6月下旬頃の予定です。



※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 5,000万食 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 19

発行日 2025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

[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.