

キッチン



*World Cuisine
Made Easy.*

20

笹かまぼこ カレー

仙台名産
笹かまぼこ入り

ニシキヤキッチン の 地元・宮城で
育まれた名産品「笹かまぼこ」。
おだしの香りとチーズのコクが特長の
和風仕立てカレーです。



中辛
(当社比)



キッチン 20

CONTENTS

Jun 2025

特集 カレーで 涼を感じよう!

- 4 その壺 カレー怪談
- 8 その式 カレーかき氷
- 10 その参 カレー冷やし中華はじめました
- 12 番外編 コンポタシェイク(レシピ)
- 14 レモンクリームチキンカレー10周年
- 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>



※本誌に掲載されている情報等は発行時のものになります。

特集

カレーで 涼を感じよう！

暑い！暑すぎる！
去年ってこんなに暑かった？って毎年
言っているそのあなた！
今回はそんな皆さんにぴったりの特集です。
カレーで「涼」を感じよう！？

インドの洗礼？ 異国の クスリ

との出会いで感動するが、その後胃腸の異変を訴えるスタッフが続出する。日本食を食べ慣れた私たちの体は、きっとこのスパイスの量にすぐには対応できないだろう。

「これは洗礼みたいなものさ」と何度も足を運ぶスタッフは笑って話す。インド研修後の社内では「今回は誰が体調を崩したのか」なんて話が飛び交うほどだ。

インド研修に行くと、ほぼ確実にお腹を壊す。これは、毎年のようにインドへ研修に行くスタッフの間では「あるある」だ。研修の最中はもちろん、日本に帰国してから体調を崩すこともある。

レストラン、ホテルの食事はもちろん、現地の家庭で出される本場のカレーをたつぷりと味わう。そのどれもが日本のカレーとまるで違う。濃厚なマサラ、刺激的なスパイス。どれもこれまでにない新たなおいしさ

当然、今回の研修も例外ではなかった。スタッフSが異変を感じたのは、研修2日目の夜のこと。妙に胃に残るカレーの感覚。そしてじわじわとやってくる胃痛。やがて吐き気、腹痛がSを襲う。そんなSの体調の変化に気づいたのは現地のガイドスタッフだった。慌ただしく誰かを呼ぶ。少しして部屋に現れたのはTシャツにサンダル姿の男。医者だという。ホテルの部屋にその男と二人きりになった途端、男がチラリとこちらを見た。様々な不安が交差するSをよそに、彼はおもむろに薬を

差し出した。

その薬はまさにシヨッキングベインクー。それも、ただのピンクではない。まるで蛍光ペンを固めたような、目が痛くなるほどの鮮烈な色。妙にツヤツヤとした質感。そしてさらには真つ白な液体も渡された。通常なら絶対に怪しんだはずだが、Sにその余裕はなかった。念のため日本から持参していた薬は全く効かなかった。あまりの苦しさになんてもいいから一刻も早く楽になりたい、苦しさをから解放されたい、その一心だった。疑うこともなく、それらを「気に飲み干す」。

翌日、あの苦しみが続くようにSは回復した。その後は体もスパイスに慣れたのか、一切体調を崩すことはなく無事に研修を終えた。

もちろん薬の説明など全くない。成分もわからないものを、なんの疑いもなく体に取り入れてしまった。日本の薬ではまったく歯が立たなかったあの苦しみを一発で治したその効き目に、感謝もある一方で、得体の知れない恐ろしさを感じる。そもそもあれは本当に薬だったのか。あの男は本当に医者だったのか。考えれば考えるほど疑いが募る。帰国してからもなお鮮明に覚えているのは、あの「クスリ」の鮮明なピンク色。そして「なんだこんな症状、大したことない」と言いたげに「クスリ」と笑ったあの医者を名乗る男の顔だ。

ともあれ、あの時の私は「クスリ」に救われた。郷に入れば郷に従えというのは、きっと間違いない。

※画像はイメージです。

カレーで涼を感じよう！
その巻



道端に広がる香り
離れぬ違和感

インドの町を歩いている時、ある異様な光景に足を止めた。視界いっぱいには敷き詰められた、茶色い破片。まるで何かの抜け殻が無数に積み重なっているように見えた。風が吹くたびに、その茶色い破片がかさり、かさりと乾いた音を立てる。

「……なんだ、これ？」

近づいてみると、鼻をつくスパイスな香り。よく見ればそれはすべて生姜だった。どうやら道端で天干しされているらしい。不気味な違和感を覚えていたが、ふと周りを見ると、地元の人々は誰一人として気に留めていない。ただの「いつもの風景」らしい。

「な、なんだ……生姜か……」。

ひとつ息をつき、その場を離れた。しかし、少し歩いたところでふとした違和感に気づいた。

——なんだ、この匂い。

わずか数分たったけなのに、衣服の隙間から微かにスパイスが香る。気のせいじゃない。袖に鼻を近づけてみると、そこからもしっかりと生姜の香りがする。風に揺れる髪の中にも、まだ生姜の気配が残っている。あれだけの量の生姜の間を歩いたのだから当然か。そう思いながら肩をすくめる。……でも。

「いや、なんでちょっと俺、生姜くさくなってるんだ？」スパイスを学んでいたはずが、いつの間にか自分がスパイスシーになっていた。

怪談

夏の「涼」の定番といえばゾクゾクと肝が冷える「怪談」……今回はカレーの研究のために訪れたインド研修での実体験や、カレーにまつわるニシキヤキッチン流の怪談をお届けします……

スリランカで出会った

宝石商



24/04/05

この日の研修は、インドからスリランカへさらに足を伸ばした。ホテルのロビーで一息ついていたスタッフKに、現地の男性が話しかけてきた。

「こんにちは。日本人の方ですね？」それは、旅先で聞くにはあまりにも完璧な日本語だった。どうやら男性は宝石商らしく、意気揚々と宝石を勧める。Kは話を逸らすかのように日本語が上手なのはなぜか尋ねた。すると男性はスマホを取り出し、日本に行ったことがあると答えた。そして、画面にはかつて日本で撮った写真が次々と映し出された。中にはその宝石商が映り込んだ写真もある。

だが、それはどれも明らかに時代を感じさせるものだった。古びた街角や、今は見ることのない看板、そしてどこか懐かしさを覚える風景…。

「これ、いつの写真ですか？」と尋ねても、男性はにこりと笑う

だけで答えない。不気味な沈黙が流れた。

Kは少し身じろぎし「そろそろ部屋に戻ります」と切り上げようとした。その瞬間、男性はグッと身を乗り出し「SNSを交換しよう」としつこく勧める。今までの穏やかな口調とは違い、僅かに切迫感が滲んでいた。Kは偶然にも携帯を部屋に置いてきており、「携帯がない」と答えるしかなかった。すると男は「瞬考え込むような表情を見せた後、「またどこかで」とだけ言い残し、静かに立ち去った。

数時間後、Kがロビーに立ち寄ると、その場がやけに静かに感じられた。さっきまで賑やかだった空間が、水を打ったように静まり返っている。「にしても、さっきの男は…過去から来た男？いいいや、まさかな」。ふと目を向けると、男性が座っていた椅子だけが、冷たく光って見えたという。

誰も気に留めない
木のもとで、
私は足を止めた

インド研修の中で、シヨッピングモールに立ち寄った。初めて訪れるインドのシヨッピングモールに同期待が高まる。

干からびた指のようにも見え、思わず背筋がぞくりとした瞬間、気づいた。

あ、これ……タマリンドじゃん。なーんだ、ただのタマリンドか。いや、タマリンドなんだけど、日本のシヨッピングモールでは絶対に見えないやつー不気味さはすっと消え、代わりに湧いてくるのは「ここは、ちよとした植物園だな…。」という妙な感想だった。

は……？

恐る恐る近づいてみると、枝にぶら下がっている奇妙なさやが目に入った。細長く、ねじれた形をしていて、まるで



消えたカレー

その日は長い一日だった。仕事に追われ、ようやく帰宅した頃には心身ともにすり減っていた。入浴を済ませ、心地よい脱力感に包まれながら、昨晩作ったカレーを温める。湯上がりに食べるカレーは妙においしく感じるものだ。すっきりした体に、スパイスの香りが心地よく染み込んでくる。仕事をがんばった私の一日の締めくくりにふさわしいご褒美だ。お気に入りの皿にご飯を盛り、続けてカレーをよそおうとしたときだった。ルーが鍋の縁を飛び越え、飛び散った。やっちゃった。せつかくのカレーが…。

慌ててキッチンの棚からティッシュを掴み、戻る。だがそこには何も無い。おかしい。確かに飛び散ったはずなのに、跡形もない。ルーも染みひとつない。まるで最初から何もなかったかのよう。床はざらりと乾いている。

戸惑いながらも、気のせいかも

しれないと自分に言い聞かせた。疲れているとありもしないことを考えてしまうのは昔からの悪い癖だ。勘違いするほどに今日の私は疲弊しているようだ。見当たらないカレーを拭き取ることはできないし、考えても仕方がない。残ったカレーをよそい直し、食卓につく。もう一度カレーの香気を吸い込むと、不思議と落ち着いた。やっぱり今日は自分が思っているよりも疲れていたんだらう。食事を終え、ソファに座る。心地よい満腹感と温もりが眠気を誘う。着替えるのも面倒になり、その日はそのまま布団に潜り込んだ。

―深夜。寝返りを打った瞬間に、違和感が走る。ひやりとする感触。肌に張り付く何かを感じた。一体なんだこれは。深い眠りから飛び起き、手探りで灯をつけた。そこには服のふくらはぎに、べつとりと付く固まったカレーがあった。

※画像はイメージです。

カレーかき氷

カレーで涼を感じよう！その式

もしも、かき氷がカレーだったら…。
ニシキヤキッチン流、
夢のかき氷作ってみました。 ※非売品です

｜キャスト｜

土台／凍らせた宮城県産ササニシキ
カレー／凍らせたニシキヤキッチンのお野菜ゴロゴロカレー
トッピング／ヨーグルト、カレーの恋人(国産野菜の福神漬)
飾りつけ／蔵王町 関口農園で育ったカレーリーフ



Summer
2025

カレーで涼を感じよう! その参

カレー

冷やし中華

はじめました。

7月7日は「冷やし中華の日」

「あ〜、今日も暑い!」そんな日に食べたくるのが冷やし中華。実は、発祥については諸説ありますが、私たちの地元である宮城県仙台市がその誕生の地とも言われています。一説によると、仙台の夏の風物詩である「仙台七夕祭り」があるこの時期に、全国から集まる観光客をもてなそうと考案されたのが冷やし中華なのだから!



仙台の街を彩る煌びやかな吹き流し

＼ こってり派 / ＼ さっぱり派 /

みんなのタレ事情 ゴマダレ vs 酢醤油

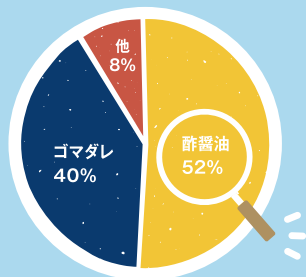
もっちりとした中華麺に、野菜や卵を彩り豊かに盛り付けて冷たいタレでいただく冷やし中華。食欲が落ちやすい時期にもつるつると食べられる冷たい麺料理は、夏の暑さを和らげてくれる涼やかな一品です。そして、ご家庭によって幅広いアレンジができるのも面白いところ。味の決め手となるタレは、コクと香ばしさを感じるゴマダレの「こってり派」、爽やかな酸味が夏にぴったりな酢醤油の「さっぱり派」。

みなさんはどちらがお好みでしょうか? ちなみに、にしき食品社内では”さっぱり派”がなんと半数以上

という結果に! なかには、「どっちも好きすぎて決められない!」と、頭を抱える社員もいました(笑)。

そんな冷やし中華をこよなく愛する私たち宮城県民ですが、同じくらい大好きなものがカレーです。定番のゴマダレや酢醤油も文句なしにおいしいのですが、「もし、冷やしたカレーを中華麺にかけてみたら…どんなに素晴らしいコラボレーションが生まれるのだろう?」と想像が膨らみ、試してみることに!

暑い夏、ごはん作りがちょっと面倒になる季節がやってきますが、少しでも準備やお食事の時間がワクワクするひとときになってくれたら嬉しいなと思います。



▲ 社内調査では酢醤油派が半数以上を占める結果になりました。

こってり派 には



/ 濃い味を味わおう /



温めなくても食べやすい、お肉を使っていないカレーをセレクト。さらに冷やし中華のコンセプトに忠実に、キンキンに冷やしてから麺にかけました。きゅうりと紅生姜を添え、さりげなく雰囲気を出します。うん…これは意外にもおいしい!! 中華麺に絡みつくともったりとした感じがなんだかクセになる味わいです。まるでマーボー焼きそばみたい? (宮城のソウルフード)

すっぱい冷製
レモンクリーム
チキンカレー

この夏しか味わえない



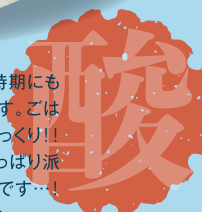
6月26日に発売、ニシキヤキッチン初の冷製カレーです。暑い時期にもサラッと食べられるようろみを控えめに工夫して仕上げています。ごはんだけでなく、果たして麺にも合うのだろうか…。食べてみるとびっくり!! しつかりとレモンの酸味を感じ、すっぱさ&冷たい麺の相性がさっぱり派にはたまりません。これはもはや中華というより冷製パスタのようです…。気になる方は数量限定品なのでお早めにGETしてみてくださいね。

野菜ゴロゴロ
カレー

もったり感が癖になる



さっぱり派 には



コーンポタージュ
カ×で涼を感じよう!【番外編】

コンポタシェイク Cornpotage Shake

Corn potage & Ice cream

コーンポタージュとアイスクリームの
甘く素敵な出会い。

コンポタシェイク



ニシキヤキッチンのコーンポタージュは製品中の60%にコーンペーストを使用しています。そのため同量のバニラアイスと合わせても、しっかりとしたトウモロコシの風味を感じることができます。

用意するもの(1~2人前)

ニシキヤキッチンのコーンポタージュ …… 1袋 (160g)

お好みのバニラアイスクリーム …… 160g

作り方

① コーンポタージュを冷蔵庫で冷やす

② 冷やしたコーンポタージュと

バニラアイスクリームをミキサーにかける

③ 完成



写真はイメージです。

皆さま愛されて発売から10周年

「昔美味しかったんです。」
「購入しました、コレが
と買われるので息子よう
「クリームはなのう」とい
「レモンはなのう」とい
「レモンはなのう」とい
「レモンはなのう」とい

初めて食べた時は
びっくり。レモンと
カレーと一緒になっ
て、絶妙な味で、
一番好きです。

最初はドキドキしながら、食べてみ
ましたら!!ありがとうございます!!
これは良いですね。思わず家のカ
レーにも入れようかと思いましたが
から!
友人からのプレゼント!!もともとレ
トルト嫌いな私!!こちらのカレーは
美味しくてリピートでの購入です。

我が家の定番
メニューです。

味がマイル
ド、95才の母
も満足

最高!

カレーにレモンで合うの?半信半疑で
食べてみたらビックリ。爽やかクリ
ミーで美味しい!カレーは辛口派の夫
も絶賛していました。

NISHIKIYA
KITCHEN
LEMON CREAM CHICKEN
CREATIVE SERIES



レモンクリーム
チキンカレー

予想外のおいしさ
う、うま~!!

これが一番好き!初めてニシ
キヤに会った時に食べたレ
モンカレー一味惚れです!

リッチなクリームソース、レ
ストランで食べてるような
気分になさしてくれます。
とってもオススメです!

前から大好きな商
品です。相変わら
ず美味しいです。

世界一美味しいカレー



発売10周年!

ニシキヤキッチン不動の人気を誇る
レモンクリームチキンカレー。発売以来、
多くの皆さまにご愛顧いただき、このたび10周年を迎えまし
た。レモンクリームチキンカレーをきっかけにニシキヤキッチンを知った
方や、ニシキヤキッチンデビューはレモンクリームチキンカレーだったと
いう方も多いのではないのでしょうか?ご自宅用はもちろん、大切な方へ
の贈り物など幅広いシーンでご利用いただいております。

これまでの歩み

レモンを主役にしたカレーを作りたい

カレーの本場インドには、酸味のあるカレーがあることを知り、「きつとレ
モンも合うはず」と開発に踏み出しました。試行錯誤する中で、ヒントと
なったのは「レアチーズケーキ」でした。レモンはデザートによく使われる
ことに着目し、レアチーズケーキのようにクリームとの相性がいいのでは
という声があがり、クリームベースのカレーが出来上がりました。

レモン選びにもこだわりました

レモンを選ぶにあたり、香りの高いものや加熱に強いものなど様々な種
類のレモンを検討。その中で私たちが選んだものはシチリア産のレモン
です。果汁はもちろん、皮まで使い、レモンの香りが引き立つカレーに仕
上げています。

大人から子どもまで、幅広く愛される味に

お客様からよくいただくのは「子どもも大好きなんです!」という嬉しいお
声。カレーにレモン?という意外性と甘口でクリーミーな味わいに驚きを
隠せないファンが続出。これからも変わらず、皆さまに愛されますように!
今後ともレモンクリームチキンカレーをどうぞよろしく願いいたします!



2014



2018



2021

みんなの投票から生まれた 10周年限定 レモンクリームチキンカレー

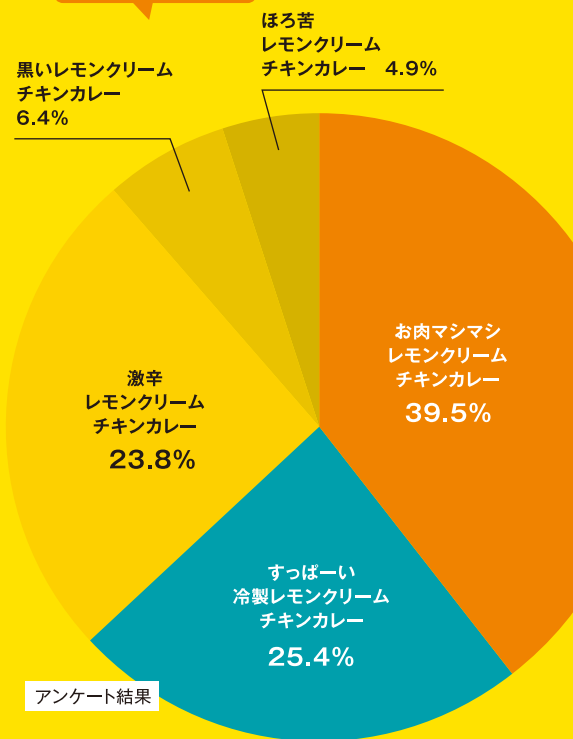
10周年を記念して、長年レモンクリームチキンカレーをご愛顧いただいている方はもちろん、初めてお召し上がりいただく方にも楽しんでいただきたいと思い、いつものレモンクリームチキンカレーとは違った味わいの限定品を発売することにしました。商品化するにあたり、スタッフが厳選した候補はこちらの5種類。

- ①初夏にぴったり! すっぱーい
冷製レモンクリームチキンカレー
- ②もっと辛さがほしい!
激辛レモンクリームチキンカレー
- ③やっぱりお肉がいっぱい食べたい! お肉
マシマシレモンクリームチキンカレー
- ④ちょっぴり大人な味わい
ほろ苦いレモンクリームチキンカレー
- ⑤味はそのまま!?
黒いレモンクリームチキンカレー

候補の中からお客様が食べたいと思うものに投票をしていただきました。投票期間は約2週間という短い時間でしたが、総投票数はなんとびつたり1,000件と、たくさんの方々にご投票いただきました。ご参加いただいた皆さま、ありがとうございました!

そして気になる結果はというと…1位に輝いたのは「お肉マシマシレモンクリームチキンカレー」、2位は「すっぱーい冷製レモンクリームチキンカレー」となりました。というわけで実際に商品化するのはこちらの2品に決定!!

爽やかなカレーを食べたい
想像がつかない
冷製カレーが気になる!
肉系男子にプレゼントしたい
夏らしい!
肉が好き
どうなるか楽しみ
やっぱり、カレーは辛いやつ!
食欲をそそる
今の味が好きだからそのまま!
インパクトがある!
レモンは酸味が命
黒とレモンのギャップ
夏バテ防止にも良さそう



1 お肉が2倍! お肉マシマシレモンクリームチキンカレー



アンケートで堂々の1位に輝いた「お肉マシマシレモンクリームチキンカレー」には、通常のレモンクリームチキンカレーの2倍の鶏肉を使用しました。単にお肉の量を増やすと、チキンの風味が強くなり、レモンの爽やかさが薄れてしまいます。いつもの味を気に入ってくださっている皆さまに喜んでいただけるよう、味の調整を行い、既存の味わいに近づけています。

2 すっぱーい冷製レモンクリームチキンカレー



アンケートでも2位と高い人気でしたが、実は社内投票で人気が最も高かったのがこの「すっぱーい冷製レモンクリームチキンカレー」。しっかりとレモンの酸味を感じられる味わいに仕上げました。通常のレモンクリームチキンカレーと比べてソースのとろみを控えめにし、暑くなるこれからの季節でもさらっと食べられるように工夫しています。ニシキヤキッチン初の冷製カレーです。



10周年限定セット(3個入)

2025年6月26日より
直営店・公式通販にて
数量限定販売

※なくなり次第終了となります ※単品の販売はございません

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。



新社長就任のお祝いに頂戴した胡蝶蘭が、社内を華やかに彩りました。
菊池会長は、その一輪一輪を、毎日嬉しそうに眺めておりました。
この温かいお気持ちに心より感謝し、にしき食品はこれから
も皆様と共に挑戦の歩みを続けてまいります。



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

【インド】公園の猿

◎写真・文＝菊池洋一



最近「便利になったなあ」と思うことはあるだろうか。
私にとってそれは生成AI。2年ほど前からニースで見かけてはいたが、当時はどこか他人事。「自分には関係ないだろうなあ」と思っていた。ところがある日ふと試してみたら、生活にも仕事にも一気に入り込んできた。これまで数時間かけていた提案資料が、生成AIを駆使して今では10分。笑ってしまうほどの進化だ。
社会を変えてきた技術革新はこれまでもあった。蒸気機関、自動車、テレビ。近年ではインターネットやスマートフォン。生成AIもその並びに加わるのかもしれない。生活が便利になる一方で人間の役割や、感じる力はますます大切になっていく気もする。

ジェニースをすすめ取り、人が入れない場所へサッと逃げていく。まるで漫画のような光景だが現地の人は誰も驚かない。スマホを見ながら普通に通り過ぎていく。
日本なら即ニースだ。「左手のない猿」がたびたびニースになっていたのを思い出す。でもここは猿はいて当然の存在なのだ。人と自然の間にあると思っていた「線」がインドではゆるやかだ。その暖味さが旅を非日常にしてくれる。そしてそんな空気があるからこそ、カレーもよりおいしく感じられるのかもしれない。

この時出会うカレーのレトルト化を今進めている。味は再現できているけれど、現地の空気感やあの猿の気配まではさすがに再現できない。それはきっと生成AIでも難しいだろう。だからこそ、そこを伝えていくのが人間の役割なのかもしれない。

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!

暑い日になると、なぜかカレーが恋しくありませんか？夏の暑さに誘われて、ついカレーのことを考えてしまう、そんな季節ですね。あなたはすべての間違いを見つけられますか？



今回のイラスト担当



ニシキヤキッチン公式X担当
最近ではミシンにハマっています。お洋服を作るようになりました。
好きなカレーはスパイシートマトビーフカレー。
X公式アカウント(@nishikiya)のフォローもよろしくお願いします！

答えはこちら／



カレーに思いを寄せる夏、皆さまのカレーライフが素敵なものになりますように！



ニシキヤキッチンのポスターのある風景

ニシキヤキッチンでは「世界の料理を『カンタン』に。」というコンセプトのもと、世界のおいしい料理を探しに海外研修を重ねています。今回は台湾へ。現地の料理を見て、聞いて、食べて…そうして学んだ知識を活かして、私たちは今日もおいしい料理を研究しています。

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〉2025.6.1～2025.8.31 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。

※当選者にはのみ9月中旬頃のご連絡、プレゼントの発送は9月下旬頃の予定です。



※商品はイメージです。

キッチン 20

発行日 2025年6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：

prom-pln-sec@nishiki-shokuhin.jp

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!!

World Cuisine
Made Easy.