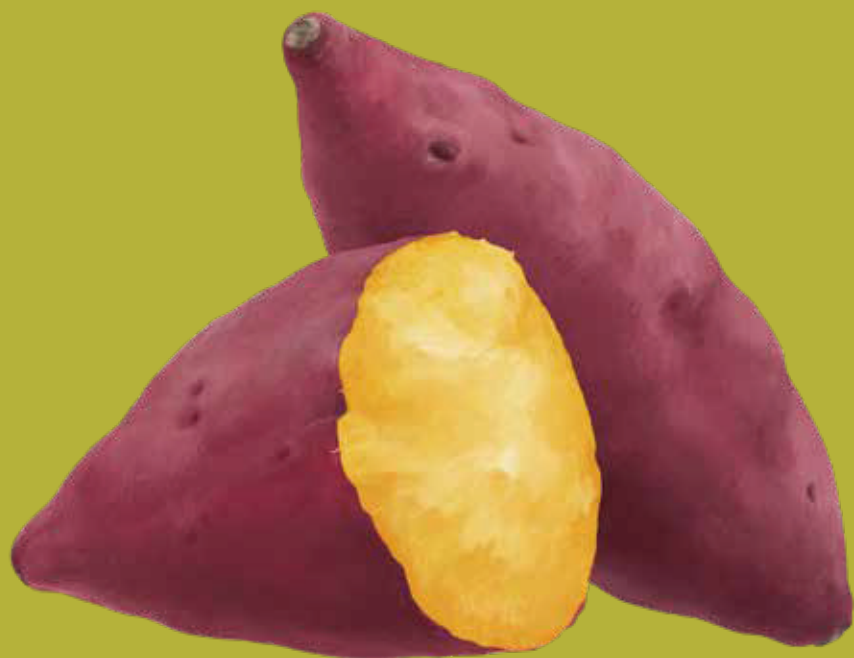


キッチン



*World Cuisine
Made Easy.*

21

秋は いも煮。

山形のいも煮を
お手本にし、
手作りの鍋を
取り分けたイメージで
具だくさんに
仕立てています。



キッチン 21

CONTENTS

Sep 2025

特集 私立ニシキヤ学園 文化祭

- 4 3年C組 レトルト関係をのぞいてみよう!
- 6 模擬店風アレンジメニュー
- 8 生物部 釣りとかリー
- 9 写真部 華麗なる写真展
- 10 化学部 カレーのシミ取り研究発表
- 12 東北のおいしい発見し隊「浜の輝」編
- 14 インドカレー紀行
- 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。

私立ニシキヤ学園 文化祭

ここはレトルト製品が通う、私立ニシキヤ学園。今年も待ちに待った、年に一度の文化祭がやってきました。模擬店や文化部の展示、発表など生徒たちは大忙し。ちょっとおかしくて、どこか愛おしいレトルトたちの青春劇を、どうぞお楽しみください。

骨付きチキンと
ゴロっと野菜の
濃厚スープカレー
ワイルドながら、繊細
な一面も持つ。生物
部に所属。



豆乳コーンスープ
誰にでも優しい、
ほんわか癒し系。



コーンポタージュ
みんな大好き天然
ムードメーカー。



ラタトゥイユカレー
色彩感覚に優れ、
アートをこよなく
愛する美術部部
長。



ハニージンジャー
ポークカレー
人気急上昇中の
おっとり系。家庭
的な一面を持つ。



レモンクリームチキンカレー
みんなに愛される人気者。学
級委員長、写真部部長を務め
る。映え写真に目がない。



麻婆豆腐カレー
一見怖いヤンキー
だが、実はやけに
情に厚く、よく人
助けをしている。



グリーンカレー
スパイシーな一面
とクリーミーで甘い
一面を持つツンデ
レ帰国子女。



ガーリック
シュリンプカレー
陽キャラ代表。アロハ
精神でノリがいい。
ダンス部に所属し、
フラダンスが得意。



牛ホホ肉の
グリルカレー
学校随一のおぼっ
ちゃま。やや浮世
離れたところがある。



じゃが豚カレー
真面目で研究熱心な
化学部員。文化祭で
は大活躍したとか…?



豚の角煮カレー
控えめで口数は少ない
が、その安心感からみん
なに頼られるしっかり者。



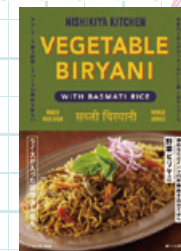
鶏キーマカレー
模擬店のリーダー。
料理が得意で、自
らいろんなアレ
ンジレシビに挑戦し
ている。



バターチキンカレー
姉御肌なスパイシーバ
ターチキンカレーと甘え上
手なクリーミーバターチキ
ンカレーを姉妹にもつ。



カレーの恋人
(福神漬)
留学生。ほとんどの
カレーたちが惚れる
クラスのマドンナ。



野菜ビリヤニ
昨年バズり、多くの
フォロワーを持つ個性
派インフルエンサー。



贅沢に香り立つ
南インドのチキンカレー
転入生。スパイスの申し
子。奥深いスパイス愛を
語ると止まらない。



ひき肉たっぷりの
南インドのキーマカレー
転入生。学園一のひき肉の
割合を誇り、在校キーマカ
レーから一目置かれている。

担任 ライス先生

包容力抜群で生徒から大人気。
隣のクラスのナン先生から密か
にライバル視されている。

LOVE

学園名物カップル

意気投合

NEW FACE

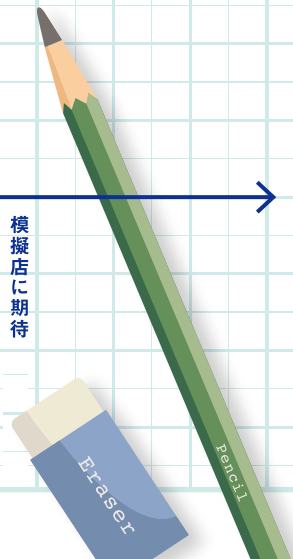
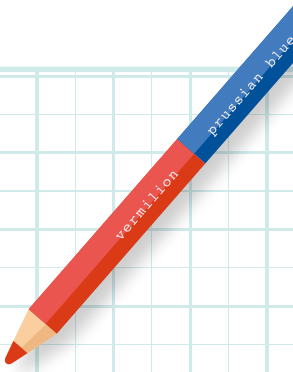
仲良くなりた

気になる存在

NEW FACE

pretty

Cute



模擬店風 アレンジメニュー

よく耳をすますと、遠くから聞こえてきたのは元気な呼び込みの声。

そう！文化祭といえばおいしそうな匂いに心踊る模擬店の数々。

学生時代を思い出しながらお祭り気分が楽しめる

ニシキヤ学園オリジナルのアレンジレシピをご紹介します。



鶏キーマカレーを使って
カレー
お好み焼き

< 材料 >
鶏キーマカレー…………… 1 パック
お好み焼き粉…………… 200g
卵…………… 2 個
水…………… 適量
< 具材 >
チーズ…………… 100g
卵…………… 2 個
ねぎ…………… お好みで
キムチ…………… 100g
のり…………… お好みで
ソース…………… お好みで
マヨネーズ…………… お好みで

< 作り方 >
①ボウルに、卵・鶏キーマカレー・お好み焼き粉を入れてよく混ぜる。とろみができなければ水を入れて調整する。
②温めておいたホットプレートに油を引き、一口サイズに生地を流し入れる。
③生地の表面がふつふつとしてきたら、裏返してしっかりと焼く。
④焼き上がったら、お好みの具材を乗せてソースとマヨネーズをかけて完成。



アレンジなら
お任せください

スパイスミックスを使って
スパイス
焼きおにぎり



刺激と風味をプラスする
みんなの引き立て役

< 材料 >
カレーにかける
スパイスミックス… お好み
ご飯…………… 300g
醤油…………… 大さじ 1
みりん…………… 小さじ 1
ごま油…………… 適量

< 作り方 >
①ボウルにご飯を入れ、醤油とみりんを入れて混ぜる。
②食べやすい大きさににぎる。
③熱したフライパンに油を引き、②のおにぎりを両面に焼き色がつくまでこんがり焼く。
④カレーにかけるスパイスミックスを振りかけたら完成。



ラッシーの素を使って
レモン
クリーム
ソーダ

< 材料 >
八丈フルーツレモン
ラッシーの素…………… 1パック
炭酸水（無糖）…………… 250ml
バニラアイス…………… 1個
< 飾りつけ >
レモン…………… お好みで
ミント…………… お好みで

< 作り方 >
①ボウルに八丈フルーツレモンラッシーの素と炭酸水を入れてゆっくりと混ぜる。
②お気に入りのグラスに氷を入れて、①を注ぎ、バニラアイスを乗せたら完成。
★お好みでレモンやミントで飾りつけてお楽しみください。



やっぱりレモンって
最高だよNeyo♡

釣り と カレー

不定期でお届けしております、釣りとカレーの魅力をお伝えする「釣りとカレー」ですが、今回はニシキヤキッチン学園生物部として魚の生態について発表していきます。



右メタルジグ/左
タイラバ。タイラ
バはラバーがヒラ
ヒラと鯛を誘う

早速ですが今回釣ってきたのは「真鯛」です。取材を行ったのは5月～6月。ニシキヤキッチンがある宮城県の仙台湾では真鯛の「乗っ込み」時期に当たります。乗っ込みとは、産卵期を迎えた大型の真鯛が深場から浅場へ移動する習性のこと。この時、産卵に備えて栄養を蓄えるため、真鯛は活発に餌を食べる「荒食い」をします。そのため、釣り人にとっては、大物を狙いやすい絶好のチャンスとなります。乗っ込み時期になると60～80cm、さらには90cmなんて大きさの真鯛も釣れたりします。



目の上にはアイシャドウのような青い模様が。特に、鮮やかな青色の模様がある真鯛は、味も良いとか

海老で鯛を釣る？

「海老で鯛を釣る」ということわざがありますが、実際に海老を餌にした仕掛けも存在します。とはいえ、この時期の真鯛は積極的に泳いで餌を探すため、メタルジグやタイラバと呼ばれるルアーで広範囲を探るのが一般的



です。釣り方は簡単。ルアーを落として着底したら少し巻き上げ、魚の反応がなければ、また底までルアーを落とす。その繰り返しです。ですので、お子様や、ビギナーも楽しめます。それも真鯛釣りの魅力です。

今年は難しい仙台湾の真鯛

例年5月～6月になると乗っ込みは始まるのですが、今年はどこの船も良い釣果に恵まれていないよう…。私も何度か通うものの、大型の真鯛には出会えません。そして3度目の挑戦。今回もダメもとで気楽な気持ちでタイラバを投入。良い感じに殺気が消えたのか、竿先にツンツンと鯛特有のアタリが！タイラバはここでアワセは禁物。一定の速度で巻き続けます…実際には数秒ですがこの時間がすごく長く感じます笑。と、そこで鯛が仕掛けを



真鯛の白子。美味ですが、今回釣れた真鯛はメスでした…残念！

真鯛に合わせるカレーは？

さて真鯛に合わせるのは大人気の「角煮と玉子のスパイススープカレー」。もともと驚きの具材量ですが、さらに真鯛も乗せてしまいます笑。真鯛を皮からバリッと焼いて、トッピングすれば、宮城県産真鯛トッピングスープカレーの完成です！当たり前ですがすごくおいしい！！

いかがでしたか？生物部版釣りとカレー笑。仙台湾では例年、産卵を終えた個体が体力を回復させる「秋の荒食い」なるイベント？も待っています笑。仙台湾の大型の真鯛を釣ってぜひお好みのカレーに合わせてみてくださいね～

さいね～

ニシキヤ学園 写真部特別展 華麗なる写真展

カレー

ニシキヤキッチンには日々、皆さまから素敵なお写真が届きます。その中から素敵な瞬間を収めた写真を写真部が勝手に表彰して展覧会を開催！



国宝級の笑顔で賞

@r_baby.19924444411 さん
この笑顔のために、私たちはこれからもおいしいごちそうレトルトを作り続けたいと思います…！



これはもう食卓アートで賞

@minina_gohan さん
おしゃれでおいしいそうなワンプレートが素敵！レタスに描かれたニコちゃんがキュート♡



入り心地最高で賞

@ssassammi さん
ニシキヤキッチン段ボールがお気に入りの猫様。癒されます。



部長、感激で賞

@rinman_gohan さん
可愛らしいお皿に盛り付けられ、レモンクリームチキンカレー部長大喜び。

可愛くおいしそうに撮ってもらえて幸せ！



ニシキヤ学園 化学部プレゼンツ

大切なお洋服を救え！ カレーのシミ取り 研究発表

もうカレーで悲しい
思いをしてほしくない！



化学部員 ジャが豚カレー

安心感のある味わい通りの誠実派だが、実はどこか
おっちょこちょい。今回も失態を取り戻すべく奮闘。

カレー好きの天敵、それは“うっかりこぼしたカレー
のシミ”。食べたあとに泣く泣くお気に入りの洋服
とお別れした…なんて悲しい経験、ありませんか？
そこで今回、ニシキヤ学園化学部が立ち上がった！
目指すは「カレーをこぼしても、焦らない世界」。い
ざ実験スタートです！

登場したのは、ニシキヤキッチンスタッフが愛用してい
る白いTシャツ。美しく澄んだその白い姿に、無慈悲にも
『ジャが豚カレー』の汚れが…。

「私がやりました…責任、ちゃんと取ります…！」という
ジャが豚カレー部員に加え、今回はスペシャルゲ
ストが実験に参加してくれました。そ
れは…この道のプロ、大正13年
創業（なんと創業100年以上！）の石鹸メーカー「木村
石鹸」さん!! 強力な助っ人
の力を借りながら早速、汚
れを落としていきま
しょう！

BEFORE



AFTER



手順



1 ある程度カレーの汚れを取り除いてから、水で濡らす。この時はぬるま湯がおすすめ！



2 汚れに満遍なく染み抜き剤をかけ、下にあって布を敷く。ブラシで軽くたたき、水ですすぐ。



今回は木村石鹸さんの「染み抜きキットリコロ」の染み抜き剤Aとブラシを使用！



3 ここからは酸素系漂白剤を入れたお湯に浸して、こすり洗い。カレー汚れを落とすまでもう一踏ん張り！



4 仕上げは天日干し。カレーの黄色いシミの原因となるターメリック色素は紫外線で分解されるんだそう！

シミをつけたらなるべく早く処置＆根気よく繰り返す！

何より「とにかく素早く！」が大切。そして落ちない時は水と染み抜き剤を少しずつ追加して優しく揉みましょ。う。ブラシで叩くのも有効的！

洗剤選びもこだわるとさらにGOOD！

今回使用した「染み抜きキットリコロ」や酸素系漂白剤「そこかし粉」は塩素系漂白剤と比べて穏やかな漂白作用を持つので、どんなお洋服にもおすすめ！水と酸素に分解されるため臭いもなく、お子さまのいるご家庭でも安心してお使いいただけます◎

木村石鹸監修
染み抜きの
ポイント

CAMPAIGN

詳細については
公式Xにて



9月4〜10日の期間中、「レトルト食品」や「そこかし粉」が当たるコラボキャンペーンを開催！

今回はプロの知見と化学の力を借りて、どこが汚れたかわからないほど綺麗に回復！落ちないという思いこみを覆す、そんな発見があるからやっぱり化学っておもしろいですね。もしもお洋服にカレーをこぼしてしまった時は皆さまもお試しあれ！

SPECIAL GUEST

木村石鹸

KIMURA SOAP
SINCE 1924

子どもからお年寄りまで安心して使えて、自然にもやさしく効果が高い。そんな石鹸や洗剤作りに日々取り組んでいる老舗石鹸メーカー。

オンラインストアは
こちらから



東北の おいしい 発見し隊

にしき食品商品企画部
齋藤さん

加倉生産組合
松本さん

ニシキキッチン「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
おいしさを生かしてつくりあげた人気商品。
今回は、福島県にお邪魔し「浜の輝」と名付けられたたまねぎをご紹介します！

東北のおいしさを全国の皆さんにお伝えする「東北のおいしい発見し隊」。さて、今回私たちがお邪魔したのは福島県双葉郡。その目的は「浜の輝」なる、たまねぎの収穫を見学するためです。素敵なネーミングに惹かれ私たちが「浜の輝」に出会ったのは2023年。そこから約2年の開発期間をかけて、今年の9月24日に「浜の輝」を使用したポタージュを発売いたします。今回は加倉生産組合の松本さんに「浜の輝」についてお話を伺ってきました！

1 どうして『浜の輝』という 名前なんですか？

「浜の輝」という名前は、震災からの復興の輝きとなるようにと付けられました。福島県では、東日本大震災による津波被災地域や原子力災害に伴う避難指示解除後の農業の再開を進めるため、たまねぎの栽培を推奨しています。たまねぎは田畑を荒らすイノシシが嫌いな作物であるため、避難指示が解除された地域で栽培



綺麗に並んだたまねぎ畑。太陽の光をキラキラと浴びるたまねぎは、まさに「浜の輝」という名前にふさわしい

が進められています。また、たまねぎの生育の適温は5〜20度で、「浜の輝」が栽培されている双葉郡は主要産地の北海道や佐賀県より適温の日数が多いため、栽培に適しているのです。「『浜の輝』は特に双葉郡で栽培され、玉が大きく、甘みが強いのが特徴です」（松本さん）「たまねぎといえば北海道ですが、それよりも適温日数が多いなんて驚きですね！」（齋藤）

い」（松本さん）
「今回は収穫でお忙しいところ、ご協力ありがとうございました！ぜひ皆さんも『浜の輝』のポタージュを食べてみてくださいね〜」（齋藤）



松本さんと収穫するお仲間の皆さん。この日の気温は6月なのに30度近くまで上昇。暑さの中、収穫しました

2 収穫を見学！ Report

お邪魔したのは6月中旬。「浜の輝」の収穫真っ只中で当日は晴天の収穫日和。水分が多い新たまねぎは傷むのも早いため、数日前に畑から掘り起こし乾燥させたものを収穫します。掘り起こされた、たまねぎは土が付いて、荒々しく生命感があり、土と皮の間からのぞく真っ白なたまねぎはツヤツヤして美しかったです。ニシキキッチンでは、そんな「浜の輝」を製品中約50%使用し、バターで炒めて甘さを引き出してから、ピューレー状にし、ポタージュに仕上げました。「丹精込めて育てた『浜の輝』を堪能できるポタージュだと思います。ぜひ食べてみてください

浜の輝の
ポタージュ



「浜の輝」の特徴である甘みを生かし、じゃがいもと生クリームを合わせたクリーミーな味わいのポタージュです。



2024年にインドカレーのリニューアルを実施した私たちは、さらなるカレー道を極めるべく、2025年の追加商品構想のため14度目のインドへ渡った。今回の旅の目的は南インドのノンベジ(お肉を使った)カレーを習得するため。今回目星をつけたカレーはその名も「チェティナッドチキン」と「マドラスキーマ」。…名前を聞いただけではどんなカレーかわかりませんね!笑。今回はそんな、謎のカレー「チェティナッドチキン」と「マドラスキーマ」を旅の写真と一緒にご紹介!



現地の料理教室にも通いスパイスの使い方などを学んだ

「チェティナッドチキン」
贅沢に香り立つ
南インドの
チキンカレー



チェティナッドチキンとは

まずはチェティナッドチキンからご紹介。チェティナッドチキンは簡単に説明すると、インド南部のタミル・ナードゥ州に位置するチェティナッド地方で生まれたチキンカレーです。このチェティナッドチキンを含む「チェティナッド料理」はインドの中でも贅沢にスパイスを使うため、独特の風味が特徴です。なんだ、チェティナッド地方のチキンカレーで「チェティナッドチキン」なのね〜と侮るなかれ。このカレーのポイントは贅沢にスパイスを使うという点ですが、この地ならではのストーリーがこのカレーの面白いところ。諸説ありますが、チェティナッド地方にはその昔、貿易で外貨を稼ぐ裕福な商人たちがたくさんいたそうです。主にマレーシア、スリランカ、ミャンマーなどへ渡り、それぞれの土地の食文化を持ち帰り、南インド料理を融合させ、新たな料理をつくりあげた。裕福な身分だったからか、スパイスを贅沢に使ったカレーは、必然的に従来のインド料理の概念を超えた豊かな味わいに仕上がっているような。う



ん。魅力たっぷりのストーリー。私たちは地元の食堂から、人気レストラン、ホテルのリッチなカレーまでチェティナッド地方のカレーを堪能してきたのでした。ぜひインドの豪商が味わったリッチにスパイス香り立つチキンカレーを味わってみてください。

マドラスキーマとは

マドラスとは、南インドのタミル・ナードゥ州の州都チェンナイの旧都市名です。チェンナイはインド有数の国際都市。タミル・ナードゥ州といえば“タミル料理”。インド南部のタミル・ナードゥ州を中心に、スリランカやマレーシア、シンガポールなどのタミル人が住む地域で広く親しまれている料理です。特徴はカレーリーフ、マスタードシード、コリアンダー、タマリンドなどを多用する点。ニシキヤキッチンでは旅で出会ったカレーリーフの爽やかな香りが特徴のマドラスキーマを再現することに決めました。蔵王の農家さんと共同開発したフレッシュなカレーリー



一日に5〜6軒のお店を周り、一回の注文で10品ほど味見する

フを使用し、レトルトパウチ全体に均等に香りが行き渡るよう、カレーリーフを刻んでからソースに加え、カレーリーフそのものを具材としても使用。見た目でもスパイスを感じていただき、香りもより引き立つように工夫しています。南インドカレーには欠かせないカレーリーフを具材にも使用した贅沢なキーマカレーをぜひお楽しみください。



食べながら、その場で味わいをメモしていく

「マドラスキーマ」
ひき肉たっぷりの
南インドの
キーマカレー



お肉とスパイスが決め手の新商品の味わい

みんな大好きバターチキンと味わい比較

南インドで食べられる、お肉を使ったスパイス感とお肉感が特徴の新商品2品。その味わいはぜひ実際に食べていただきたいところですが、みんな大好きバターチキンカレー比較。対象項目は「肉の旨み」「辛さ」「ココナッツ感」「お肉感」「爽やかさ」「スパイス感」の5つで比べてみました。味わいを想像して、ニシキヤキッチン自信の新商品をご賞味ください！



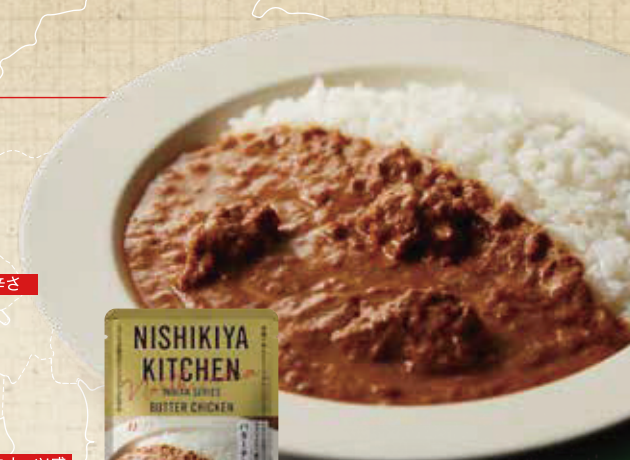
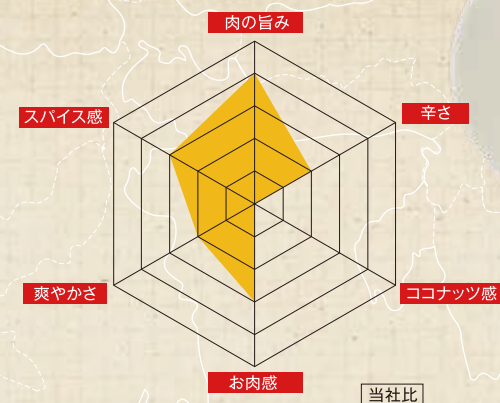
現地の食堂だけでなく、高級なレストランにも潜入し、リッチな味わいを研究しました

バターチキンカレー

味わいの特徴

インド研修で訪れた、現地レストランの味わいをお手本にした、ニシキヤキッチン定番のバターチキンカレーです。乳製品やカシューナッツのkokoroのある濃厚な味わいに、トマトの旨みも感じられる重すぎない味わいが特徴です。ホールスパイスのカスリメティやニシキヤキッチンオリジナルの北インド風ガラムマサラを使用し、香り良く仕上げています。

BUTTER CHICKEN

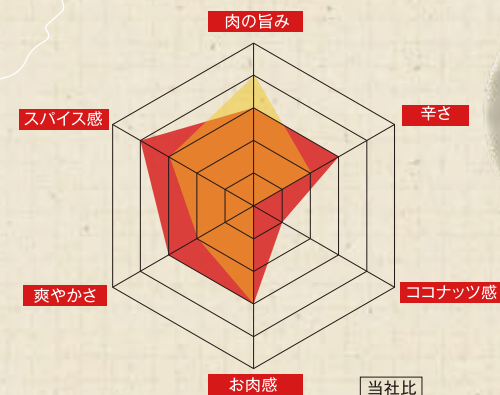


贅沢に香り立つ南インドのチキンカレー

奥深い香りを表現するために、11種類の単品スパイスと、2種類のガラムマサラを使用

トマトの程よい酸味と炒めたまねぎの甘みと香ばしさがあるソースで、スパイスの風味を引き立てました。スパイスに漬け込み、焼き上げた鶏肉の旨みや香ばしさがソースに溶け込み、よりおいしさを引き立てます。

CHETTINAD CHICKEN

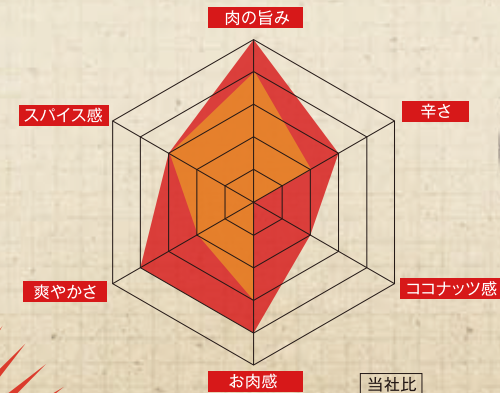


ひき肉たっぷりの南インドのキーマカレー

製品中、鶏ひき肉を約49%も（製造時）使用した食べ応え抜群のキーマカレー。

鶏ひき肉が全体の約半分占めていて食べ応えは抜群です。ひき肉の旨みを生かすため配合はシンプルに。マスタードシードの香ばしさと、ソースにも具材にも使用したカレーリーフの爽やかな香りが食欲をそそります。

MADRAS KEEMA



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。



定期的開催される新商品の社内試食会。参加者は、味・見た目・価格など幅広い観点から意見を出し合い、商品をより良く仕上げていきます。そんな中、誰よりも熱心に試食をしていたヒロシなのでした。



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



◎写真・文＝菊池洋一
【宮城県岩沼市】 田んぼ

私はかつて東京に15年間ほど住んでいた。マシオンを出ると目の前に「ンビ」。最寄り駅までは徒歩5分。通勤の際にはカフェに寄り「小松菜のスーजी」なんて洒落た飲み物を朝ごはん代わりに飲んでた。

今は違う。7年ほど前、会社から異動辞令を受けて、本社事務所がある宮城県岩沼市に引っ越してきた。自宅を出ると目の前に広大な田んぼ。最寄り駅までは徒歩65分。スーजीにいたっては行方不明。この街で、まだスージーを見つけれない。引越して当初は田んぼをぼーっと眺めながら「すごいところに来てしまったなあ……」と、泣きそうになる日もあった。

そんな中で始めたのが自転車生活。朝の光を浴びて、静かな田んぼ道を走る。「自転車最高」などと言ってみたいところだが実際は違う。目的はただひとつ。ダイエットだ。そう、私は太ったのである。田舎は車社会で、どこへ行くにもつい車に乗ってしまう。ちよとした買い物でも、気がつけば車のキーを手に入れている。その結果、東京にいた頃と比べて歩く量が圧倒的に減ってしまった。正直なところ、趣味ではなく任務として自転車に乗り始めた。

でも、自転車は良い。乗り慣れてくると、風が気持ちいい。疲労感も心地よい。7年前、自分だけ取り残されたような気がして、哀愁を感じる対象だったはずの田んぼも、今では稲の生育から季節を感じる楽しみのひとつになっている。気づけば岩沼の風景が自分の日常になっていて、ふと「最高の場所だなあ」と思うことがある。同じ景色を見ているはずなのに、見方が変わると感じ方もまったく違う。人間とはおもしろいなあと、つくづく思う。

大きく育ったお腹を見るのが嫌で嫌で仕方がなくてダイエットを始めた。どういう見方をすれば、このお腹の成長が愛おしく思えるのか……最近はそのことを考えている。

さて、ダイエット頑張ります。よろしく願います。

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!

秋といえば新米の季節!カレーライスはもちろんですが、かけごはんシリーズもおすすめ♪あなたはすべてのまちがいを見つけられますか?



かけごはんシリーズ (全6種)

お茶碗1杯分(約150g)のご飯にちょうど良い、かけごはんシリーズ。ご飯にかけるだけで、手軽に世界の料理をお楽しみいただけます。



／まちがいは全10個／

ニシキヤキッチンの
ポスターのある風景



この日は朝から快晴。じりじりと照りつける太陽の下、そこには「浜の輝」と名付けられた玉ねぎが育っていました。土の香り、太陽の光、人の手。たくさんの恵みが育てたこのおいしさをぎゅっとスープに閉じ込めて、ここ東北から全国の皆さまの元へお届けします。

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〉2025.9.1～2025.11.30 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12月中旬頃のご連絡、プレゼントの発送は12月下旬の予定です。



※商品はイメージです。

参加
無料

ニシキヤキッチンの 工場見学に行ってみよう！

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 21

発行日 2025年9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

World Cuisine
Made Easy.