

キッチン



*World Cuisine
Made Easy.*

22

二〇二六年一月八日 新発売

頑張るあなたを
応援します。
きつとうまくいく
お守りカレー。



新商品

二〇二六年一月八日 発売

とんとん拍子カレー
(豚の角煮カレー)

受験や就職活動のゲン担ぎに。応援の気持ちを込めた贈り物に。大事な日や気合いを入れた時の勝負メシにおすすめです。

キッチン 22

CONTENTS

Dec 2025

特集 冬! 冬! 冬! 冬の食卓に革命を! レトルトカレー鍋のすゝめ

- 4 なぜ、冬に「鍋」がおすすめなのか?
- 6 一人前のレトルトカレー鍋 (アレンジレシピ)
- 10 ニシキヤキッチンの鍋の素
- 12 新店OPENメッセージ
- 14 キッチン掲示板
- 15 ナン職人への道
- 16 ヒロシのアルバム
- 17 旅と料理
- 18 ニシキヤキッチンまちがい探し
- 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。

冬！冬！冬！ 冬の食卓に 革命を！ レトルト カレー鍋の すゝめ

寒さが本格化する季節、食卓の主役といえば、やはり「鍋料理」。その多彩な鍋の中でも、ニシキヤキッチンからの提案は私たちのレトルトカレーを使った「レトルトカレー鍋」です。今回のキッチンでは読者の皆様へ、冬に鍋がひつたりな理由から、カレー鍋をおすすめる理由まで、その魅力を余すことなくご紹介します。

なぜ、冬に「鍋」がおすすめなのか？



冬の寒さの中、私たちは無意識のうちに「体を温めたい」「手軽に栄養を摂りたい」と感じています。鍋料理は、まさにこの食卓のニーズに応える、ソリューションなのです！

冬に鍋がおすすめの理由①

体の芯から温まり、健康維持をサポートする

寒い季節は体温が下がりやすく、血行が悪くなったり、免疫力が低下したりしがちです。温かい鍋を食べることは、体を内側からじんわりと温める効果的な方法です。また、具材に長ネギなどの冬の定番野菜を使用することで、冬を乗り切る健康効果も期待できます。長ネギに含まれるビタミンA・Cや硫化アリルには、体温を上昇させる作用や殺菌効果があり、風邪の予防に役立つと言われています。

冬に鍋がおすすめの理由②

野菜をたっぷり、手軽に摂取できる

鍋料理の大きなメリットは、野菜を大量に、かつ手軽に食べられる点です。加熱することで野菜の「かさ」が減り、生のままでは食べきれない量でも無理なく摂取できます。特に冬場は、ビタミンやミネラルが豊富な白菜、きのこ、

根菜などを意識して摂りたいもの。鍋であれば、ひとつの料理で主食・主菜・副菜を兼ねることができ、日頃不足しがちな食物繊維も補えます。



白菜や根菜をはじめ、冬は鍋料理にぴったりの野菜が豊富です

冬に鍋がおすすめの理由③

調理も片付けも「時短」で完結

忙しい夕食時、何品も料理を作るのは大変です。しかし、鍋料理は、具材を切って煮込むだけ。ひとつの鍋で多くの工程が完結するため、複数のコンロを使う必要もありません。さらに、食後の洗い物も少なく済むことが多く、忙しい現代人の強い味方となります。バランスの取れた食事が手軽に実現できるのが、鍋の魅力。「カンタン」は忙しい現代人に寄り添う「やさしさ」です。

鍋の「定番」へ！

「レトルトカレー鍋」を推す理由

鍋が冬におすすめの理由を全て満たした上で、ニシキヤキッチンがおすすめしたいのが、私たちのレトルトカレーを使った「レトルトカレー鍋」です。

カレー鍋がおすすめの冬料理の理由。それは「温活力」と「食欲増進効果」にあります。

カレーのスパイス（特にターメリック、クミン、唐辛子など）は、新陳代謝を高め、発汗を促す力を持っています。ただ温かいだ

けでなく、カレー鍋はスパイスの力で食べる人の体温をサポートすることに繋がります。また、カレーによく使われるショウガやクローブ、シナモンなどのスパイスには体を芯から温める効果があると言われていて、冬の温活にも役立つと思います。さ

らに、スパイシーで食欲をそそる香りは、寒さで食欲が落ちがちな時でも、つつい箸が進む大きな魅力となります。そしてカレー鍋は最後まで楽しめる「ズ」のバリエーションも豊

富です！普通の鍋はズがマンネリになりがちですが、カレー鍋はズの選択肢が無限に広がります。

まず、定番のカレーうどんは誰もが納得のズに。そしてご飯とチーズを加え、とろみが

つくまで煮込めば、豪華なカレーリゾットの完成。さらに中華麺を投入すれば、まるで専門店のような本格カレーラーメンに！

ひとつの鍋で、食事のスタートからズまで、異なる料理の満足感を得られるのは、カレー鍋ならではの大きな魅力です。

最後に私たちからのおすすめの提案は、お好みのレトルトカレーを使った1人前のレトルトカレー鍋スタイルです！

甘口から大辛まで辛さの違いはもちろん、和風洋風、アジア系など多種多様な味わいが

あるニシキヤキッチンのレトルトカレー。カレー鍋アレ

ンジならその日の気分でも様々な味わいを楽しむことができます。また、家族や友人と各々が好きなカレーを選んで食べ比べれば、楽しみ方が倍増するはず！

◎読者のみなさまへ

今年の冬は、いつもの鍋に加えて、ニシキヤキッチンのレトルトカレーで「カレー鍋」に挑戦してみませんか？準備が手軽で、栄養バランスも抜群、そして何より驚くほど美味しい。私たちのレトルトカレーは、カレーライスとして楽しむだけでなく、あなたの冬の食卓を豊かにする「万能な調味料」へと姿を変えます。次のページでは、ニシキヤキッチンのレトルトカレーを使った、おすすめの「カレー鍋アレンジレシピ」をご紹介します。ぜひ、心も体も温まるカレー鍋で、素敵な冬のひとときをお過ごしください。



カレー鍋



今回はニシキヤキッチンの鍋好き、カレー好きのみなさんに集まっていたき、編集部考案のレトルトカレー鍋アレンジを食べてみました!王道から意外なカレー鍋まで、アレンジを参考に、みなさんもレトルトカレー鍋を楽しんでくださいな〜♪

食べる前に…

レトルトカレー鍋の流儀

流儀 1

レトルトなので
お好みのカレーで
味わうべし!

レトルトカレーはメーカーや種類が豊富にあるため、その日の気分や好みに合わせて、好きな味を選んで 1 人前の鍋を楽しめます。

流儀 2

レシピに正解はあらず!
好きな具材を
楽しもう!

具材はお好みで!冷蔵庫の余り物から、これは間違いない!と思う具材を入れて楽しもう!意外な発見が楽しい!

流儀 3

家族や友達と
食べ比べで
盛り上がりよう!

お父さんは辛口が好きだけど、お子さんは甘口が…そんな時もレトルトカレー鍋なら選べたい放題!食べ比べして盛り上がりよう!

だしがしっかりときた、どんな食材にも合う、日本人がホッとする味わいです!

お年玉カレー鍋



おそば屋さんのカレーをイメージしてだしをきかせ、鶏肉とシャキシャキのたけのこをたっぷり入れた和風カレーです。来年も「良い年でありますように」と地元の宮司様に祈祷していただいたカレーです。



おすすめの
シメ
そば

大人から、
子どもまでみんなが
好きな味だと思います!
ご家庭で試すなら
まずは、お年玉カレー鍋が
おすすめです!

1人前材料

お年玉カレー ……1袋
お水 ……100ml
お好みの具材

おすすめの具材

鶏もも肉、厚揚げ、にんじん、
白菜、ねぎ

満足度 ★★★★★
具材との相性 ★★★★★
辛さ ★★☆☆☆

◎その他おすすめ具材

きのこと類、豚肉、鴨肉、椎茸

◎ちょい足し調味料
七味、ゆずかわ

MEMO

少し味が薄く感じたら、お好みでめんつゆを加えてみて◎



辛いもの好きにおすすめ！海鮮系具材との相性抜群の辛口鍋！

グリーンカレー鍋



爽やかなハーブの香りと青唐辛子の刺激的な辛さに、ココナツミルクとパームシュガーを合わせた辛口のカレーです。本場タイのグリーンカレーをお手本に、甘さと辛さをしっかりと感じられる味わいに仕上げました。

1人前材料

グリーンカレー ……1袋
お水 ……100ml
お好みの具材

おすすめの具材

鶏もも肉、エビ団子、しめじ、
エリンギ、キャベツ

満足度 ★★★★★
具材との相性 ★★★★★
辛さ ★★★★★

◎その他おすすめ具材
えび、厚揚げ、パプリカ

◎ちょい足し調味料
コンソメ、ココナツミルク

みんなで楽しい
レトルト
カレー鍋バ！



意外と
どんな具材でも
美味しくなります！
鍋パーティーには
うってつけ？

おすすめの
シメ
そうめん

MEMO

お好みでパクチーやライムなどを入れると、
よりアジアテイストをお楽しみいただけます！

お子さまにもおすすめ！シメのチーズリゾットも大満足のクリーミー鍋！

レモンクリームチキンカレー鍋



ニシキヤキッチンでは発売以来大人気の定番商品。レモンの爽やかな風味と生クリームのまろやかさが特長のチキンカレーです。



おすすめの
シメ
チーズリゾット

シメの
チーズリゾットが
美味しすぎました！
ぜひ味わってほしい
一品です！

1人前材料

レモンクリームチキンカレー ……1袋
お水 ……100ml
お好みの具材

おすすめの具材

ウィンナー、キャベツ、
ブロッコリー、にんじん

満足度 ★★★★★
具材との相性 ★★★★★
辛さ ☆☆☆☆☆

◎その他おすすめ具材
鶏肉、アスパラ、カマンベールチーズ

◎ちょい足し調味料
粗挽き黒こしょう

MEMO

鶏肉やチーズをさらに入れると満足感アップ！





ニシキヤキッチンの 鍋の素

一人鍋も魅力的ですが、肌寒いこの季節には、家族や友人と囲む2~3人前の鍋の素が大活躍。その日の気分や好みに合わせて選べる、バラエティ豊かな鍋の素をご紹介します。

日本の冬、ほっとする味わいの和風仕立ての鍋の素

◎2~3人前
3倍濃縮タイプ

! 鍋の素の具材は別途ご用意ください。



じんわりしみるまろやかさ！ こうじみそ豆乳鍋の素

なめらかな豆乳スープに6種類の和出汁を組み合わせました。こうじみそのおいしさ引き立つ鍋は、誰もが大好きな味。

おすすめのメは『うどん』



しっかり煮込んだ味しみのうどんがたまらない!!



あっさりとした爽やかなおいしさ！ トマトこうじ鍋の素

約3年かけて開発した旨みの強いオリジナルのトマトこうじを使用。奥深いこうじの旨みをベースまでおいしく楽しめます。

おすすめのメは『雑炊』



鍋の定番、溶き卵を回し入れてふわとろ雑炊に。

世界の料理を鍋で楽しむ、アレンジ鍋の素



後引く辛さが食欲をそそる！ 火鍋の素

中国発祥とされる火鍋がお手本。辛い物好きの方にはぜひ食べて欲しい、旨辛スープがたまりません。

おすすめのメは『雑炊』



お好みで溶き卵やチーズを入れて。中華麺も相性◎



カニの旨みたっぷり濃厚！ カニトマトクリーム鍋の素

イタリア料理のカニトマトクリームソースをイメージ。具材は白身魚や海老など魚介がおすすめ!贅沢に召し上がれ。

おすすめのメは『リゾット』



ごはんたっぷりのチーズを入れて。パスタも相性◎



編集部
おすすめ

エスニックな香りが癖になる！ トムカーガイ鍋の素

タイ料理のまろやかなココナッツミルクスープをイメージ。ご家庭でも本格的なお鍋があれば旅行気分が味わえますね。

おすすめのメは『アジアの麺』



スープがよく絡みます。春雨とも相性◎

FAN'S PHOTO

お客様の素敵な食卓風景。
鍋の素のある暮らしを、
ぜひご覧ください。

Hot pot



✕ @tak_eruさま

とろけるチーズ雑炊がもうこのために鍋したと言ってもいい位めっちゃうま。



📷 @vekacoさま

濃厚で豚肉にしっかり味が染みて超うまい何入れても大体美味しい。明日も鍋でいい!



✕ @Curryman_stさま

こうじみその旨みと豆乳の風味でまろやかでコクのある鍋を楽しめました!

新店OPEN

新たに2店舗がオープン！
各店の情報はこちら▶



イオンモール名取店
AEON MALL NATORI



家族との大切な時間を、より豊かなものに

ニシキヤキッチンの本社工場のすぐ近くにあるイオンモール名取が、ファミリー層がより快適に過ごせる施設へと大幅にリニューアル。私たちもその想いに共感し、出店を決めました。忙しい毎日を送るご家族に寄り添い、本格的な味わいを簡単に楽しめるレトルト食品をご用意し、「より手軽においしい食事を楽しみたい」「家族との大切な時間を増やしたい」という想いを実現できるようなお店を目指しています。

店長からのメッセージ

ニシキヤキッチンイオンモール名取店の店長、池内です。イオンモール名取でのオープンに、自分自身もいちファンとして嬉しさでいっぱいです。当店は、忙しいママ、パパの笑顔を増やすことを使命に、安心・安全な「キッズシリーズ」で、手間なくお子さまの栄養面をサポートします。もちろん、大人向けの本格カレーで、癒しの時間も豊かにしながら、ご家族皆さまの食卓にあたたかい彩りをお届けします。皆さまのご来店を心よりお待ちしております。

イオンモール名取店
店長 池内さん



◀ オープン初日は平日にも関わらず、ファンの方々をはじめ、多くのお客様がご来店。開店5分後には100名以上の大行列ができました。

New Store Opened!

2025.4 / 2025.10

イオンモール仙台カミスギ
AEON MALL SENDAI KAMISUGI



どんなライフスタイルにも寄り添い、おいしさと学びを食卓へ

食を通じて日々の暮らしを豊かにする、一番身近な存在であり続けたいという想いのもと、「あたらしい街ナカぐらし」をコンセプトにオープンしたイオンモール仙台上杉に出店を決めました。忙しい日の時短ごはんから、特別な日のごちそう、小さなお子様がいるご家庭の食事にも。約120種類の多彩なラインナップだからこそできる、皆さまの多様なライフスタイルに合わせた「とっておきの一品」をご提案します。

店長からのメッセージ

NISHIKIYA KITCHENのレトルト。その「カンタン」から生まれた“時間”がお客様の大切な人と過ごす時間、自分のたのしみの時間、誰かのことを考える時間になるよう、お客様の想いに寄り添い、生活のお手伝いができるようなお店になっていきたいと思っています。贈り物のご相談からきょうの献立のご相談など気軽にお話しただければと思います。多くのお客様と一緒に商品のおいしさについてお話しできること楽しみにしています。

イオンモール上杉店
店長 橋本さん



◀ 「学び」をテーマに、オープン企画ではその場で調合するミックススパイスの販売も。お客様と共に学び、成長していくお店を目指します。

おいしさ、アイデア、みんなでシェア

キッチン掲示板

ニシキヤキッチンファンの皆さまと一緒に作り上げるコミュニティコーナー

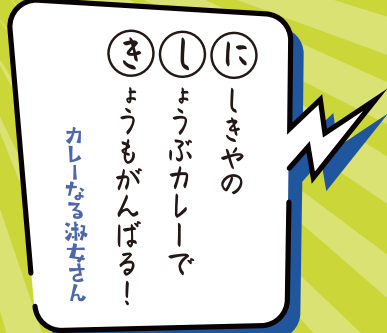
今回は9月に開催されたイベント「ニシキヤキッチン感謝祭」で集まったアイデアをご紹介します。
たくさんのご応募ありがとうございました！

こんなカレーが食べたい！
どんなカレー？



『ねぎだけカレー』はもしやおつまみにぴったりな大人カレー！？ビールと一緒に楽しみたいですね～！カラフルで華やかな『フルーツとおかしカレー』はおいしいものが大集合した夢いっぱいのカレーです…！

『にじき』食品で
あいうえお作ろ！



皆さまもニシキヤキッチンのカレーを食べて、今日も元気いっぱいがんばっていきましょー！

【大募集】あなたのアイデアがキッチンに掲載されるかも！？

キッチン掲示板には「アンケートフォーム」からご応募いただけます。ご意見やご感想とともに、皆さまからの素敵なアイデアをお待ちしております！



応募はこちら

～お客さまに届ける、その日まで～

ナン職人への道

前編

岩沼店
赤沼さん



一人前のナン職人を目指す岩沼店スタッフの赤沼さん。
来年、イトインでナンを提供するまでを編集部が密着レポート！
みなさんもぜひ一緒に応援してください。



2025年7月、赤沼のナン研修が始まった。お世話になったのは、東京にあるインド宮廷料理店「マシヤール・フセインシェフ」の指導のもと、生地づくりから成形、焼成、取り出しまで一連の工程の習得を目指す。
ナンづくりはもちろん初めて。ドキドキしながら挑んだタンドール窯は、その熱さに驚いた。窯は想像をはるかに超える高温で、なんと300度以上にもなるという。生地を仕込み、窯の内側に貼り付けて焼くのだが、窯に手を入れるのはとても勇気がいる。シェフにコツを教わりながら段々と慣れていくと、後半には自信をもつて釜に手を入れられるまでになっていた。これにはマシヤールのアリオーナーからも「さすが！」とお褒めの言葉をいただき、その姿に私たちの期待も高まっていく。
生地を仕込み、窯に貼って焼く工程は問題なさそう。「ナンを伸ばすスピード」や「窯の温度管理」といった課題も見えてきた。生地を棒で伸ばし、枕と呼ばれる台に貼るまで、両手で回しながら均等の厚さで大きくしていくのだが、これがなかなか難しいという。こつた挑戦の日々で、最も印象的だったことがある。それは出来立てのナンの美味しさだ。本当に感動するほど美味しく、「これはニシキヤキッチンのお客様にもぜひ味わっていただきたい！自分自身も美味しいナンを焼けるようになりたい！」と赤沼は強く感じていた。特訓の日々は続く…



＜インド宮廷料理の伝統を本格的に継承する専門店 マシヤールの公式サイトはこちら
※マシヤールでは正式な発音に基づき、ナンは「ナーン」と表記しています。

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。



今年も大盛況のうちに幕を閉じたニシキヤキッチン感謝祭。
お越しいただいた皆様、ありがとうございました。たくさんの
笑顔に触れることができて、私達にとっても、心温まる幸せな
1日となりました。

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

【宮城県岩沼市】 青空
◎写真・文＝菊池 洋一



私には3歳の娘がいる。

毎日、よく笑い、よく泣く。食事は食べる日もあれば、ほとんど食べない日もある。最近は服へのこだわりも出てきていて、遅刻と背中合わせのギリギリのファッションショーが毎朝リビングで開催される。大人は困り果てるのだが、色々と本人なりのこだわりがあるようで、娘にとっては真剣そのものだ。

そんな娘と公園で遊んでいたある日、空に白い線のようなものが見えた。よく見るとV字になって飛ぶ鳥の群れ。シベリアへ帰る白鳥の群れだろうか。娘も空を見上げて、「あれなにー!? なにー!?」と叫んでいる。娘の中では、パパは何でも知っていることになっている。

それにしても白鳥はすごい。誰が指示するわけでもなく、自然と帰る時を知る。本能というもののだろう。娘も同じように、眠いときは眠り、楽しいときは笑い、泣きたいときに泣く。どちらも素直で、迷いがない。自分の居場所をちゃんと知っている。

大人になると、不思議とそれができなくなる。寝不足でも会議に出て、空腹でも資料を作る。周囲からの期待や見られ方を気にして、つい自分を後回しにしてしまう。

私はといえば、どうだろうか。もちろん会社をもっと広めたい気持ちはある。でも本音を言えば、会社を上場させたいわけでも、派手に知らletたいわけでもない。ただ、にしき食品を見つけてくれた方、関わってくれた方に「この会社、面白いな。なんかいいな」と感じてもらいたい。そう思っている。

2026年も自分に素直に頑張ります。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!

9月に開催されたニシキヤキッチン感謝祭。お客様はもちろん、地域の方々やスタッフの家族など、日頃お世話になっている皆さまへ感謝を伝える年に一度のお祭りです。あなたはすべてのまちがいを見つけられますか？

今回のスタッフ

ニシキヤキッチン感謝祭実行委員の皆さん

ニシキヤキッチン感謝祭は、にしき食品全社員が一丸となって開催するイベント。毎年選抜された実行委員が中心となり、準備・運営しています！写真は当日の朝、ドキドキワクワクしている実行委員一同の様子。

答えはこちら



ご来場いただいた皆さま、ありがとうございました！

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おいしい料理を求め、世界各地に足を運び、本場の料理を学ぶ旅を続けています。今回訪れたのは食の都イタリア。見渡す限り露地栽培されたトマト畑は圧巻です。そう遠くない未来に、この旅で学んだ世界の料理が皆さまの食卓に並ぶ日がくるかもしれません。お楽しみに！

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〉2025.12.1～2026.2.28 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。

※当選者にもみ 2026年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。



※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 22

発行日 2025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.