

キッチン



*World Cuisine
Made Easy.*

バ



To butter chicken, with love.



キッチン バ

バターチキン15周年特別号

Mar 2026

特集 知っているようで知らない バターチキンの世界

- 4 バターチキンの源流を探る
- 6 ニシキヤキッチン バターチキンカレーの歩み
- 8 インド研修ストーリー
- 9 開発者が語るバターチキン
- 10 インドカレーシリーズ紹介
- 14 『カレー界隈』から見た
ニシキヤキッチンのバターチキンカレー
- 18 バターチキンカレー、
“あいがけ”でさらに楽しめます。

\ 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。

バターチキンの世界

知っているようで知らない

ニシキヤキッチン「バターチキン」
誕生15周年記念特別企画

Do you know the world of Butter chicken?

みなさんはバターチキンカレーを食べたことがありますか？ 普段からあまりカレーを食べない方でも、スーパーやコンビニで販売しているので一度は食べたことや、見たことがある日本では馴染みのインドカレーです。

ご存知の通り、私たちニシキヤキッチンでもバターチキンカレーを製造販売しています。そのバターチキンが今年15周年を迎えることになりました（前身ブランドのにしきや時代も入れて）。15周年を記念して、今回のキッチンは知っているけど意外と知らないバターチキンの世界をご紹介します。

バターチキンの 源流を探る

インドのバターチキン
発祥の店※、モティマ
ハルのバターチキンカ
レー。炭火で焼いたタ
ンドリーチキンがご
ろっと入っている
※諸説あり

日本には明治時代にイギリスから伝わったカレー。現在では様々な形で進化し続け、日本を代表する国民食になっています。そんなカレーの中で、飲食店で食べられるだけでなく、スーパーやコンビニなどでも手軽に買えるようになり、いつの間にか大人気になっているインドカレーが「バターチキンカレー」です。え？インドカレーだったの？となるくらい、いつまにか我々の生活に溶け込んでいるカレーですよ。まずはバターチキンがどこで生まれたのか、その生い立ちからご紹介したいと思います。

1947年北インドのデリーが発祥

バターチキンが生まれたのはインドの首都デリーです。デリーは2026年現在、人口が約3500万人に達しており、世界でも最大級のメガシティです。デリーには、1911年にイギリスが建設した計画都市のニューデリーと、旧市街のオールドデリーの二つの顔が存在しています。整然としたエリアのニューデリーとは

打って変わって、混沌とした印象を受けるオールドデリー。その境界付近にある1947年創業の老舗レストラン「Moti Mahal (モティマハル)」でバターチキンカレーは誕生したというのが通説です。

バターチキンは節約メニュー？

実はバターチキン発祥の「モティマハル」は日本でもお馴染みのタンドリーチキンの発祥のお店とも言われています。

タンドール(釜)で焼いたチキンを最後まで無



モティマハルのタンドリーチキン。タンドール(釜)の中には直接炭火が入っている

駄なく提供するためにバター、トマト、生クリームのソースで煮込んだことがバターチキンカレーの起源と言われています。それが話題となり、今ではインドでもお馴染みのカレーとなっています。

バターチキンの名付け親はニューヨーク？

インドでバターチキンは「Murgh Makhani (ムルグマッカーニ)」とも呼ばれており、ヒンディー語で「ムルグ」は鶏肉、「マッカーニ」はバターを意味します。1950年代から60年代にかけて、モティマハルはインドの政治家や国賓が訪れる名店となり、ムルグマッカーニの評判は世界へ広がったそうです。そして、こちらも諸説あるのですが、1970年代にニューヨークのマンハッタンにオープンしたインド料理のレストランがメニューに初めて「Butter Chicken」という英語の名称を載せたと言われています。それまでは現地語で呼ばれていましたが、アメリカ人にも分かりやすく、その濃厚な味わいを直感的に伝えるために「バターチキン」と英訳されたのです。このシンプルで魅力的な名前がニューヨークの食通たちの間でヒットし、そこから英語圏全体、そして世界中へと広がっていったと言われています。

バターチキン日本上陸？

世界に広がるバターチキンは、日本でも1980年代に提供する飲食店が出始め、じわじわと認知度を上げていきました。そして、2009年頃から大手メーカーがバターチキンをレトルトでも販売するなど確実にその地位を上げていき、2010年ごろから本格的に人気が浸透して行きました。ニシキヤキッチンでも2011年にバターチキンカレーをはじめとするインドカレーシリーズを6品発売(当時はにしきやブランド)。それから15年が経った現在ではニシキヤキッチンでも不動の看板商品となっております。

バターチキン年表

- 1947年 インド、デリーのレストラン「モティマハル」で誕生
- 1980年 渋谷にオープンしたインドカレーショップ「サムラート」でバターチキンを提供。日本におけるバターチキンカレー普及の先駆けに
- 2009年 日本の小売で初のバターチキンカレーが発売
- 2011年 にしきや(NISHIKIYA KITCHENの前身ブランド)バターチキン発売
- 2026年 NISHIKIYA KITCHEN バターチキンカレー誕生15周年

バターチキン発祥

老舗レストラン「モティマハル」へ潜入

ニシキヤキッチンのバターチキンはバターチキン発祥のレストラン「モティマハル」にも何度も出向き、本場の味わいを研究して生まれました。モティマハルでは実際にバターチキンを食すだけでなく、厨房にも潜入し、直に料理人と会話をするなどバターチキンの理解を深めました。そして何度もインドへ通いながら、2年前には大規模なリニューアルも行い、絶対的な自信を持ってお勧めできるバターチキンへと進化しています。



モティマハルの入り口で、オーナーと記念撮影

Next ニシキヤキッチンのバターチキンの歩み

ニシキヤキッチン



バターチキンカレーの歩み

2011年の発売以来、支えてくださったすべてのお客様と共に歩み、進化し続けた15年。
たくさんの想いがぎゅっと詰まった歴史を、一緒に振り返ってみましょう。

2011年

初代「北インドバターチキンカレー」誕生

インドを旅して学んだ本場の味を再現。
記念すべき初代インドシリーズは全6種類から始まりました。その名も「バルティエ ポジャン」シリーズ! なんとオシャレな響きですが、実は現地の言葉で「インドの食事」という意味なのだそう。



2014年

2代目「バターチキン」発売

数種類のカレーを組み合わせる現地の定番スタイルを楽しんでいただきたいとの想いから、内容量を180g→100gに変更しました。



2019年

3代目「バターチキン」発売

バターをインドの家庭でよく使われる「ギー*」に変更し、よりクリーミーな味わいへ。満足感のある180gへサイズUPしました。さらに、シリーズラインナップも日本人好みの9種類に厳選し、本場の味づくりを基本としながらも日本のご飯にも合う味わいへと進化しました。※バターオイルの一種



2016年

インドシリーズのラインナップを32種類に拡大。

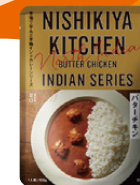


「インドカレー熱」が爆発していたマニアック時代。インドの方も買っていたとか?!

2021年

4代目「バターチキン」発売

「にしきや」から「ニシキヤキッチン」へ。ブランド名だけでなく、より本格さが伝わるパッケージへとデザインを一新。



2024年

5代目「バターチキンカレー」発売

インドで出会ったバターチキンのおいしさを再現しました。甘くてマイルドだけではなく3種類の魅力溢れる味わいをお楽しみいただけます。



2026年

発売から15周年

2010年

インド研修スタート

2011年

東日本大震災

南インドカレーの初回製造中の出来事でした。津波被害で生産は完全停止。しかし社員一丸となり、わずか45日後には奇跡のスピード復旧を果たしました。



初代
バターチキン

2010 2011 2012 2013 2014 2015 2016

2018 2019 2020 2021 2022 2023 2024 2025 2026

学ばなら、本場でないと 意味がない。



since.2010 LOVE INDIA



インド研修ストーリー

ニシキヤキッチンのバターチキンの歴史を語るうえで欠かせないのがインド研修。私たちは、2010年から毎年のようにインドに通い、現地の「本物」を学び続けています。何度訪れても新鮮な驚きとたくさんのインスピレーションをくれる場所。インドという国はほんとうにすごい！

「そうだ、インドに行こう」。社内でそんな声があがったのは今から16年前のこと。それまでもカレーのおいしさに自信を持っていたものの、改めて「本物のカレーをつくりたい」と考えたとき、自分たちの世界の狭さに気づきました。「本物って何なんだ？それはやっぱりインドカレーだろう」。しかし、インドカレーの定義とは何なのか。スパイスの種類？地方？それとも作り方？そんなカレー問答を繰り返した末、本場・インドへ飛び立つ決心をしました。

私たちのインド研修の特徴は、徹底した実践主義。「1日で30種類ものカレーを食べる」というと驚かれるかもしれませんが（笑）。それぐらい本気です。とにかく現地のレストランを食べ歩き、市場ではスパイスの香りに包まれ、さらにはレストランや料理教室で実際の調理を体感し、ときには一般家庭のキッチンにお邪魔することも。インド滞在中は、常に五感をフルに使い、その食文化を全身で吸収していきます。

こうした研修を通し、インド料理の奥深さや食文化を体感し、素材を生かした味づくりやスパイスの使い方など、レシピづくりに繋がるたくさんのことを学びました。インド料理の哲学は私たちのモノづくり思想と通じるものがあり、今ではインドカレーがにき食品を象徴する商品となりました。なかでも「本場での学び」を体現したのがバターチキンです。日本では「バターチキン＝甘口」のイメージですが、インドで出会ったのは、刺激的な「辛口」やクリーミーな「チーズ入り」など実に奥深いものでした。この知られざる魅力を皆さんにも楽しんでいただきたい。そんな想いからニシキヤキッチンの3種のバターチキンは誕生したのです。



開発者が語るバターチキン INTERVIEW

商品企画部 | 次長
佐藤さん

「バターチキンカレー」の生みの親。
2005年入社。商品開発部を経て、
2025年より商品企画部へ。得意料理
はえびマヨ。趣味は料理、BBQ、旅行。

— 開発当時の想いとは？

現地インドで食べたバターチキンのおいしさが衝撃的でした。このおいしさをより多くの方々へ商品を通して届けたいという強い想いで開発しました。

— 初めて行ったインドの印象は？

インド初訪問は2011年。そこは日本の常識が一切通用しない、圧倒的エネルギーに満ちた異国でした。

ひとたび街に出れば、絶え間ないクラクションの嵐。インドでは警報音ではなく、「自分はこのにいるよ！」の存在提示で鳴らします。非常に実用的だと思いましたが、ただただうるさかった（笑）。また、凄まじい交通渋滞の中を車、バイク、リキシャ（三輪タクシー）が走り、道端には牛が悠然と歩く光景はまさに別世界でした。また、インドカレー＝辛いというイメージを持っていましたが、本場インドのカレーはどれもスパイスの香りが立ってはいるものの、それほど辛くなくどれも衝撃的なおいしさでした。激辛は意外と少ないことにも驚きました。もう一つの衝撃は、インドのデザートは脳が震えるほどの激甘だったことです。この極端な食文化もインドという国の深みを感じさせてくれました。

日本では、決して目にすることの出来ない景色、音、そして味わい。インド初訪問で感じた、あの強烈な体

験の記憶は、今も私の中に鮮明に残っています。

— 味づくりで大事にしたポイントは？

15年間、インドへ通い続け、商品のブラッシュアップを繰り返しながらバターチキンは進化を続けてきました。今の「バターチキンカレー」が5代目となります。こだわったポイントは、鶏肉。ヨーグルトやスパイスに漬け込んでから焼き上げています。そうすることで、焼いたお肉の旨みや香ばしさ、スパイスの香りがソースに溶け込み、よりおいしくなります。



— 苦労した点がありますか？

トマトと乳製品のバランス調整には苦労しました。乳製品が強すぎると重すぎて飽きてしまいますし、逆にトマトを強くするとご飯と合わなくなってしまうので、その絶妙なバランスを何度も調整しました。

— ファンの皆さまへメッセージ

ニシキヤキッチンのこだわりがいっぱい詰まったバターチキンを、是非一度ご賞味いただけたら嬉しいですよ！食べて後悔はさせません！

現地に通い、こだわり抜いた味わい

バターチキ三兄弟

発売から15年の間にさまざまな改良を重ね、現在のバターチキンがあります。ニシキヤキッチンバターチキンはなんと1種類ではありません。インドに何年も通い、ホテルからローカルの食堂まで、実際に現地のレストランを食べ歩くと、辛いタイプがあったり、チーズでコクを付けたものがあったり、まだ日本では知られていないバターチキンカレーとの出会いがありました。マイルドだけではない味わいを楽しんでいただきたいと思います、3種類のバターチキンカレーを開発しました！

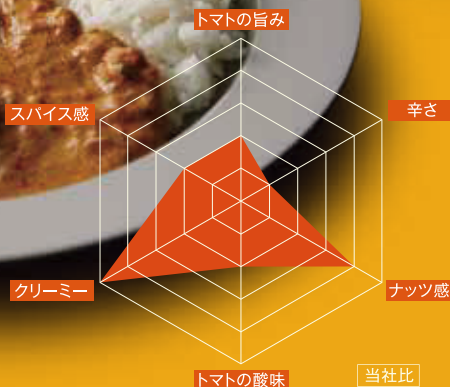
北…北インド 南…南インド
 肉…ノンベジ (肉・魚)
 豆…ベジ (パニール・豆・野菜)

とっても
 クリーミーな
 甘えん坊
 三男

クリーミー バターチキンカレー

定番のバターチキンカレーよりも生クリームをはじめとした乳製品を多く配合しました。たっぷりの生クリームとカシューナッツがコク深い、濃厚な味わいです。

北



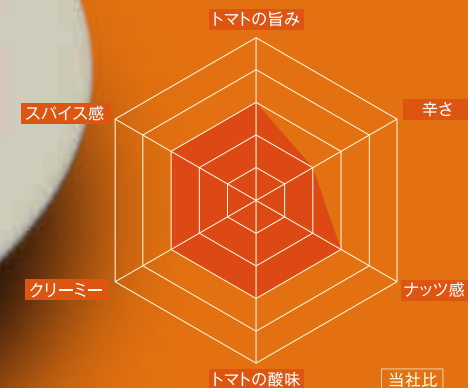
バターチキンカレー 北

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、乳製品やカシューナッツのコクと、トマトの旨みを絶妙なバランスで組み合わせました。

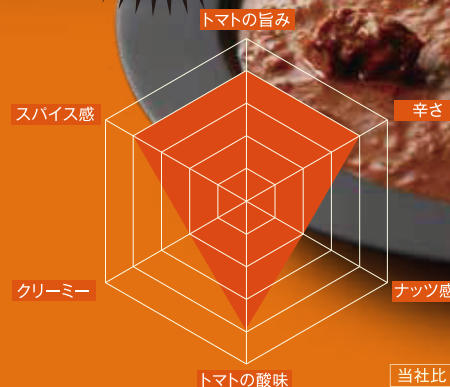
ニシキヤキッチンのバターチキンのポイント

- ①鶏肉はスパイス液に漬け込んでから焼き上げて使用。
- ②自社でペースト状に加工したカシューナッツを使い、ナッツ由来の素材感を大切に。
- ③トマトを程良くきかせ、乳製品とカシューナッツのコクを生かした仕上げ。
- ④ホールスパイスのカスリメティを使い、見た目と香りが良い仕上がりに。

みんなに
 慕われる
 しっかり者
 長男



辛い
 バタチキ!!
 自由奔放な
 次男



スパイシー バターチキンカレー

トマトの酸味を生かしたすっきりとしたソースでスパイシーさを引き立てました。マイルドでクリーミーなイメージのバターチキンカレーとはひと味違う、あと引く辛さが特長の辛口バターチキンカレーです。

北

バタチキと 愉快的な 仲間たち

ニシキヤキッチンインドカレーシリーズはバターチキン3種の他に、11種のこだわりカレーをラインナップしています。濃厚な北インドカレーに、サラリとした南インドカレー。素材も肉や魚介、野菜など地域の特性を生かし、インドに通い改良を重ねて開発した、こだわりの一品です。ぜひバターチキンを入りに、その他のインドカレーもお楽しみください。



トマトの旨み
牛乳に

スパイシートマトビーフカレー

牛肉やトマト、フライドオニオンの旨みが凝縮したソースに、スパイスをきかせた辛口のカレーです。カシミールチリを加えて香りを良くし、より現地の味わいを再現しています。トマトとヨーグルトの程よい酸味で、最後まで飽きずにお召し上がりいただけます。

北 日本



インドで定番のマトン

黒コショウ香る北インドのマトンカレー

マトンの旨みが溶け込んだトマトベースのソースに、黒コショウがきいた大辛のカレーです。マトンのクセは抑えて食べやすく仕上げています。黒コショウのキレのある辛さで最後まで飽きずにお召し上がりいただけます。

北 日本



ホクホク、豆

ひよこ豆の濃厚トマトカレー

トマトの旨み、フライドオニオンの甘みとコクが溶け込んだ濃厚なカレーソースに、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加えて、スパイスが香る奥深いカレーに仕上げました。

北 日本



ベジ、濃厚、だじと

フレッシュチーズとほうれん草のカレー

北インドで親しまれているベジカレーの代表格。ほうれん草と生クリームの旨みがフレッシュチーズに絡んだ濃厚ベジカレーです。

北 日本



きんこの旨みに感動

北インドのマッシュルームカレー

インド研修初日に訪れたレストランで食べたところ、そのおいしさにその場で商品化を決めた一品。たまねぎを使った香ばしいソースに、マッシュルームの旨みが溶け込んだカレーです。

北 日本

北…北インド 南…南インド 日本…ノンベジ(肉・魚) 緑…ベジ(パニール・豆・野菜)



酸っぱい美味

ビネガー香る南インドのポークカレー

豚肉の旨みとワインビネガーの酸味が絶妙なポークカレーです。南インド・ゴア州の名物「ポークビンダル」を温めるだけで楽しめます。本場の味わいを再現するためにカシミールチリを使用し、豚肉はスパイスでマリネ後、コンベクションオーブンで焼き上げられています。

南 日本



スパイスを贅沢に使用

贅沢に香り立つ南インドのチキンカレー

トマトの程よい酸味と炒めたたまねぎの甘みと香ばしさがあるソースで、チェティナッドチキン特有のスパイスの風味を引き立てました。贅沢にスパイスを使用していますが、食べやすい辛さに仕上げておりますので、インドカレー初心者の方にもお楽しみいただけます。

南 日本



シュリンプカレー

南インドのシュリンプカレー

現地の料理教室で学んだ味わいをお手本に、さらにニシキヤキッチン流にご飯に合う食べやすい味わいにブラッシュアップしました。エビの旨みとココナッツミルクの濃厚な味わいに、カレーリーフが爽やかに香る、シュリンプカレーです。

南 日本



社員人気ナンバワン

南インドのクリーミーフィッシュカレー

キハダマグロの旨みとココナッツミルクのクリーミーな味わいに、タマリンドの程よい酸味がきいたフィッシュカレーに仕上げました。

南 日本



日本のみそ汁的存在!

南インドの豆と野菜のスープカレー

「サンバル」がお手本。サンバルは日本のみそ汁的存在とよく例えられるほど南インドのカレーを語る上では外せない存在です。きまめペーストのコクと風味を生かし、タマリンドとレモンの酸味にピリッとした辛みをきかせて仕上げたスープカレーです。

南 日本



蔵王産カレーリーフ使用

ひき肉たっぷりの南インドのキーマカレー

鶏ひき肉をたっぷりと加え、炒めたたまねぎ、トマトペースト、ココナッツミルクパウダーをバランス良く配合し、鶏ひき肉の旨みを生かした味わいです。タミル料理の特徴であるカレーリーフの爽やかな香りとマスタートードの香ばしさをお楽しみいただけます。

南 日本

『カレー界限』から見た ニシキヤキッチン バターチキンカレー



◀ささみさん宅の猫ちゃん。ニシキヤキッチンの段ボールがお気に入り。



カレーが大好き！
1年間で食べたカレーは
160食を超える

ささみさん

猫ちゃん3匹と一緒に暮らし、趣味はJリーグ観戦。日常的にカレーを食べており、全国各地のレトルトカレーを試すのが日々の楽しみ。ニシキヤキッチン公式アンバサダー。
X @ssassammi

日々様々なカレーを食べ、発信したり、イベントの企画をしたり、カレー店を営んだり…カレーを偏愛する“カレー界限”の皆さまに、ニシキヤキッチンのバターチキンカレー3種類を味わっていただきました。カレー愛に溢れるプロフェッショナルや愛好家から見たニシキヤキッチンのバターチキンカレーとは！

▶なますてクッキング
八木さんおすすめの「ピネガー香る南インドのポークカレー」



バ

ターチキンカレー15周年、おめでとうございます！数あるレトルトカレーの中で、ニシキヤキッチンのカレーと出会ったのは、SNSでレトルトのピリヤニが話題になった頃でした。「ここは本気でカレーを作っている！」と感じたのを今でも覚えています。

若い頃、インドカレー店に行くと必ず頼んでいたのがバターチキンカレーです。バターのコクとスパイスの香りが合わさった味わいは、日本のカレーとは違う魅力があり、インドカレーのおいしさに目覚めるきっかけになりました。ニシキヤキッチンのバターチキンカレーは3種もあり、マイルドな味わいから辛さを楽しめるものまで揃っている点も魅力で、気分に合わせて選べる楽しさがあります。中でもクリーミーバターチキンカレーは、まろやかで食べやすく、スパイスの存在感もしっかり感じられる、思わず「飲みたい」と思ってしまうカレーです。

インドシリーズはどれも完成度が高く、バターチキン以外では、「ひき肉たっぷりの南インドのキーマカレー」がお気に入りです。スパイスとココナッツミルクのバランスが良く、食べるたびに香りの立ち方に感動しています。
(今後もインドカレーシリーズの展開を楽しみにしています！)

延べ1000軒以上の
インドカレー屋を
巡った男



なますてクッキング八木さん

会社員の傍ら、プライベートではインドカレー屋を巡り歩き、TV出演やXの投稿にてインド料理のグルメ情報を発信。また、東京都内で10年以上にわたり「ピリヤニ万博」「インドカレー万博」などの日印交流の食イベントを主宰。
X @namaste_cooking

「レ

トルトカレーなのにここまで現地の味を出せるの!？」

一数多くのインド料理店で食べ歩くのみならず、インド料理作りに傾倒し



カレー好きなママ！
娘のカレーデビューは「マコモカレー」

ひなちゃんママさん

3歳のひなちゃんと暮らす3人家族。ママさんご自身がカレー愛好家。レトルトはもちろん、自分で作ったり、食べログ100名店巡りもご趣味。ニシキヤキッチン公式アンバサダー歴1年半。
Instagram @hina_chan365



バ

ターチキンカレー15周年おめでとうございます！私がニシキヤキッチンに出会ったのは、出産祝いでいただいたレトルトカレーがきっかけでした。産後、寝ることすらままならない大変な時期でしたが、私の産後はとにかくお腹が空く(笑)。温めるだけで「ちゃんとおいしい」食事ができ、助か

っていた私にとって、レトルトカレーは味や香りが物足りないといった先入観がありました。当時はインド料理の中でもバターチキン作りの研究に没頭しており、カシューナッツのkokとカスリメティの甘い香りのバランスを極めることに夢中でした。しかしそんな時に会ったバターチキンカレーがとても衝撃的で…まさにドンピシャで現地で食べた味そのものだったのです！一体どこが作っているのだろう？と驚き、パッケージを裏返して目にしたのが「にしく食品」の名前。それからニシキヤキッチンの実店舗に赴き、一通りのレトルトカレーを実食。いずれも完成度が高く、特に「クリーミーバターチキン」や「南インドのポークカレー」は今も私の定番です。今では自宅で手軽に本格インドカレーを食べたい時に欠かせない、相棒のような存在です。これほど見事なレトルトカレーに出会えて幸せです。改めてバターチキンカレー発売15周年、本当にありがとうございます。

りました。素材にこだわった身体に優しいレトルトなので罪悪感もなく、センスの良さを感じたギフトでした。その後「1歳～」のこどもシリーズに出会い、こども用カレーを通して家族ぐるみで大ファンに。無類のインドカレー好きの私は、バターチキンカレーももちろん大好き！独身の頃は人気店に何度も通っていましたが、小さな子供がいると外食のハードルが上がりご無沙汰状態に…。そんな中、ニシキヤキッチンのカレーはおうちごはんを特別な気分にしてくれる存在です。インドシリーズはどれも本格的な味で、手軽に異国を感じられるのが魅力です。普段は3歳児に合わせて甘口カレーばかり作っているので、レトルトではスパイシーバターチキンカレーを選ぶことが最近多いです。その時々で気分が、家族それぞれの好きなものを選ぶのが嬉しいです♪

「カレー細胞」の名で
カレーを振興する
カレーキュレーター



カレー細胞 / 松 宏彰さん

ポケットカレー株式会社代表取締役。映像クリエイターとしての顔を持つ一方で、日本全国からアジア・アフリカ・南米に至るまで5000軒以上のカレー店を食べ歩き、カレー文化の振興活動を行うカレーキュレーター。雑誌やTV番組など多数出演する他、「東京カレーカルチャー」や「JAPANESE CURRY FESTIVAL」などのイベントプロデュースも務める。
X @hm_currycell

以前、ニシキヤキッチンのレトルトビリヤニについてX投稿したらめちゃくちゃバズったことがあります。

こんなものまでレトルトにするのか!しかも完成度高い!と、いつもニシキヤキッチンには注目しているのですが、一方で定番商品にも「当たり前では済ませない」スピリットが込められているのがさすが。

だってバターチキンだけで3種のバリエーションがあるんですよ。普通だったらやらない(笑)。日本人気のインドカレーと言って良いバターチキンですが本来は北インドのレストラン料理。ナンその他のブレッドと合わせるのが主です。

ところがニシキヤキッチンのバターチキンカレーは「日本米に合うバターチキンカレー」として秀逸なんです。カスリメティ特有の香り押しの「バターチキン」、バターチキンの固定観念を覆す「スパイシーバターチキン」、そして個人的にポイント高いと思うのはバターチキンのリッチさを最大拡張しつつ日本米に合うと奇跡のバランスを成し遂げた「クリーミーバターチキンカレー」。一番のおすすめは3種食べ比べなんですね。



▲以前ニシキヤキッチンスタッフが実際にいただいた「ろかプレート」。



「日本のビリヤニ事情がとんでもないことになってきました。」とニシキヤキッチンのビリヤニを紹介する松さんの投稿がバズり、大きな話題となり一時欠品が続きました。

熱烈レビューを投稿する
スパイスジャンキー

こおちさん

仙台を拠点に、カレー・ビリヤニを食べたり、作ったり。ユニークで熱烈なレビューがクセになるニシキヤキッチン公式アンバサダー。
Instagram @kozy_skippedbeat



行列の絶えない
名店を手がける
スパイスカレーの女神

齋藤 絵理さん

SPICY CURRY 魯珈(ろか) 店長。
「SPICY CURRY 魯珈(ろか)」は本格的なスパイスカレーと台湾の屋台料理である魯肉飯をあいがけにした「ろかプレート」を提供している東京都大久保のカレー店。看板メニューの「ろかプレート」が評価されカレー界の最高権威である「Japanese Curry Awards」で新人賞を、「JAPAN MENU AWARD」では2年連続3つ星を受賞。ミシュランガイド東京では4年連続ビブルマンを獲得する。
また、カレー店を経営する傍ら、情熱大陸をはじめTVやYouTube出演、コンビニ商品や大手スーパー商品の監修や有名チェーン店のコラボ等も手掛ける。
X @spicycurryroka

シキヤキッチン様との出会いは代々木公園で毎年開催されているナマステ・インドシアというカレーフェスでの物販でした。圧倒的なラインナップ数とマニアック過ぎる南インドのご当地



カレーでしたり、何より目を惹いたのがジャケのお写真の美しさでした。実際頂いてみると現地さながらインドで食べたあの味がまさに再現されていてびっくりしたのを未だ鮮明に覚えています。

その中でもバターチキンカレーはカレー界ではビックスターであり修行時代を含め非常にお客様からの人気を日々実感しているカレーです。ニシキヤキッチン様ではバターチキンカレーだけでも3タイプも商品があり、みんな大好きクリーミータイプからトマト強めの現地仕様のバターチキンカレーに、超本格派向けのスパイシータイプと好みに合わせてチョイスする事が出来ます。これだけ攻めたスパイス感とレトルトとは思えないクオリティ。そして次々開発される商品ラインナップ。本当に凄い事だと思います。大きなカレー愛がなければ達する事の出来ない領域ですよな。これからもイチファンとして追っかけさせて頂きます。



バターチキンカレー、発売15周年おめでとうございます!

タイムを超えて愛され続け、3人のスタ

ーアイドルが生まれました。

チームの癒し担当「クリーミー」、王道の「オリジナル」、刺激的な「スパイシー」。

キラリと光る私の推しは「スパイシーバターチキン」。辛い

ンだけど、しっかり感じる濃厚なコクと酸味。

オススメですよ、チキンだけにあなたもトリになること間違いなし。

インドの風を感じる一皿で、食卓がちよっと贅沢な時間に変わります。

シリーズ最新作、南インドのチキンカレーも本格的な逸品なのでぜひ。

いつまでも変わらぬ美味しさと新しい挑戦で、これからも私たちの日常を彩ってください。

▲こおちさんおすすめのチキンカレーは「スパイシーバターチキン」です。スパイシーな香りと濃厚なコクが、インドの風を感じさせる一皿です。ぜひお試しください。

バターチキンカレー、

“あいがけ”で

さらに楽しめます。

カレーの楽しみ方のひとつ「あいがけ」。

異なる個性が並ぶことで、

それぞれの味がより際立ち、

ときには、合わさることで

思いもよらないおいしさが生まれることも。

一口ずつ味の違いを楽しんだり、

少しずつ混ぜながら、自分の好みを探したり。

ここでは、そんなあいがけの楽しさを感じてもらえる

おすすめの組み合わせをご紹介します。

あくまで一例なので、正解はありません。

気になった組み合わせから、自由に楽しんでみてください。

バターチキンカレー

× 贅沢に香り立つ南インドのチキンカレー



同じインドのチキンカレーを食べ比べ。

北インドで生まれたバターチキンカレーは濃厚でクリーミーな味わい。一方、南インドで生まれた「チェティナッドチキン」をお手本にした贅沢に香り立つ南インドのチキンカレーは、スパイスの香りが際立つ奥深い味わいが魅力です。一皿で、異なる食文化を体感できます。



バターチキンカレー

× レモンクリームチキンカレー

子どもから大人まで幅広く愛されてきた人気の2品を一度に楽しめる組み合わせです。

バターチキンカレーの「トマト」と、レモンクリームチキンカレーの「レモン」、異なる酸味がそれぞれの濃厚さを引き立て、思わずスプーンが進みます。

盛り付けたときのカレーの色のコントラストも印象的で、目でも舌でも楽しめる華やかな一皿です。

クリーミーバターチキンカレー

× じゃが豚カレー

インドシリーズと和風シリーズの甘口カレー同士をあいがけに。

クリーミーバターチキンカレーは、たっぷりの生クリームとカシューナッツのコクで濃厚クリーミー。一方、じゃが豚カレーは家庭的な「おうちカレー」をイメージした、どこか懐かしくほっとする味わいです。

どちらも甘口なので、辛いものが苦手な方やお子さまにもおすすめの組み合わせです。

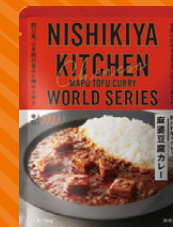


スパイシーバターチキンカレー × 麻婆豆腐カレー

異なる辛さを満喫する「辛×辛」の組み合わせ。

スパイシーバターチキンカレーは、ブラックペッパーと赤唐辛子のパンチのある辛さ。麻婆豆腐カレーは、中国・四川料理をお手本にした花椒の痺れる辛さと、唐辛子のヒリヒリする刺激が特徴です。

一度に様々な辛さを楽しめる、辛口派必見のあいがけ。





Indian curry journey 2010-2026





バターチキンとインドに愛を込めて。

NISHIKIYA KITCHEN



キッチン バ

発行日 2026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:

prom-pln-sec@nishiki-shokuhin.jp

Indian Curry
Made Easy.