

**【開発期間 14 年】商品開発の精鋭が現地インドで学び完成させた
本格インドカレー全 9 種、5 月 24 日にリニューアル発売**

ーバターチキンカレーだけで 3 種類！新商品のシュリンプカレーや豆と野菜のスープカレーも登場！ー

「世界の料理を『カンタン』に。」をコンセプトに掲げるレトルト専門店 NISHIKIYA KITCHEN（ニシキヤキッチン）（株式会社にしき食品 本社：宮城県岩沼市、代表取締役：菊池洋）は、2024年5月24日（金）に、ニシキヤキッチンの象徴「インドカレーシリーズ」を全面リニューアルします。ニシキヤキッチンは、商品開発スタッフが2010年から延べ10年以上、カレーの本場であるインドに通いインド料理の研修を行ってきました。2020年を最後にコロナ禍で中止していたインド研修を2023年より再開し、北インドから南インドまで、レストランや食堂の厨房、現地のお母さんのキッチンや料理教室など、あらゆるシーンのインド料理を学ぶことができました。今回のリニューアルでは、14年間の集大成として、日本人でも食べやすく、本格的にグレードアップした味わいをお届けすることを追求し、北インド発祥の定番バターチキンカレーを3種類、海に面した南インドの海鮮カレーを2種類、そして、それらのカレーに混ぜたり、組み合わせても楽しいベジ（野菜）カレーを4種類発売いたします。インドカレーが好きなお方から、馴染みのない方まで、ニシキヤキッチン「開発14年の集大成」を体験できるラインナップとなっております。また、発売を記念して、オリジナルエコバッグ付きの限定セットも販売いたします。インド研修の様子や商品のこだわり、インドカレーリニューアルへの想いは、特設ページにも掲載しています。⇒<https://nishikiya-shop.com/directory/indiancurry/index.html>

**「もっとおいしいカレーをつくりたい！」の想いで、インドの調理法を再現
本格インドカレーのレトルト化に成功！****■インドカレーシリーズのはじまり**

ニシキヤキッチンのインドカレーシリーズ企画のスタートは、「もっとおいしいカレーをつくりたい」という想いから、「カレーのルーツ、インド料理を極める」ことに決めました。これまで、ニシキヤキッチン商品開発部は、2010年から10年以上かけ、度々インドへ訪問し、レストラン巡りや現地の料理教室に参加するなど、インド料理の勉強を続けてきました。コロナ禍で一時は研修の中止を余儀なくされましたが、現在までに約20回インドへ研修に行き、インド料理の研究を行っております。



<報道関係の方からのお問い合わせ先>

株式会社にしき食品 営業本部 広報担当 長坂 TEL：0223-29-2091 MAIL：a-nagasaka@nishiki-shokuhin.jp

■本場の味を再現するために、「ないものはつくる」

インドで出会った本場の味を出すために、現地の調理法を再現しています。例えば、小麦粉を使わず素材そのものでとろみをつけたり、スパイスもオリジナルでブレンドしたりしています。また、インドカレーの特長を引き出すのに必要な素材が日本で調達できない場合は、その素材を作ることから始めました。

<南インドの味の秘密は宮城の蔵王に！農家と契約栽培した“カレーリーフ”>

南インドのカレーに欠かせないスパイスの1つにカレーリーフがあります。乾燥したカレーリーフでは香りが飛んでしまうため、生のカレーリーフを使うことが重要でした。生のカレーリーフを日本で安定して手にいれるのは難しいものでしたが、蔵王の農家様のご協力もあり、4年もの試行錯誤を経て、ついにカレーリーフの生産に至りました。南国の植物であるカレーリーフを蔵王で栽培するにあたり、冬でも暖かな温室栽培にし、本場インドの環境に少しでも近づけるよう工夫をしています。丁寧な管理と蔵王の自然が育んだ生のカレーリーフのおかげで、フレッシュな香りや風味が最良の状態に味わえるようになりました。



<蔵王のチーズ工場で改良を重ねた“パニール”>

パニールは、インドで使われるフレッシュチーズのことです。北インドのカレーによく使われ、インドでは身近な食材であるパニールですが、日本ではおいしいパニールの入手が困難でした。そこで、蔵王のチーズ工場・蔵王酪農センター様にダメもとでパニールの製造を頼んでみたところ、「作ったことはないけれど、やってみましょう」と快く協力してくれました。試行錯誤の上、約1年後に、カレーにピッタリのパニールが完成しました。



北インドから南インドまで9種類の本格商品ラインナップ

今回のリニューアルにあたり、インドカレーのおいしさがより伝わるように、3つのカテゴリーにわけて、インドカレーの魅力をご紹介します。

① 甘くてマイルドなだけではない！3種類のバターチキンカレー

日本では、クリーミーでマイルドな甘口カレーというイメージがあるバターチキンカレーですが、インドでは辛さがあったり、チーズでコクを付けたものがあったり、まだ知られていない味わいのバターチキンカレーを見つけました。マイルドだけではない味わいをぜひ日本でも楽しんでいただきたいという思いから、それぞれ味わいが異なる3種類のバターチキンカレーをご用意しました。[価格：各 480円(税込) 内容量：各 180g]

・バターチキンカレー（小辛）

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。

・クリーミーバターチキンカレー（甘口）

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。

・スパイシーバターチキンカレー（辛口）

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。



バターチキンカレー



クリーミーバターチキンカレー



スパイシーバターチキンカレー

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

株式会社にしき食品 営業本部 広報担当 長坂 TEL：0223-29-2091 MAIL：a-nagasaka@nishiki-shokuhin.jp

② 海に面した南インドだからこそ生まれた魚介類を使ったカレー

海に面した南インドを代表するカレーである「南インドのクリーミーフィッシュカレー」や、ニシキヤキッチン
のインドカレーでは初となる、エビを使った「南インドのシュリンプカレー」も新発売いたします。

・南インドのクリーミーフィッシュカレー（中辛）

「ケララフィッシュ」をお手本にした商品です。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。[価格：550円(税込) 内容量：180g]

・南インドのシュリンプカレー（小辛）

「ブラウンマサラ」をお手本にした商品です。現地の料理教室で学んだ味わいをお手本に、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。[価格：480円(税込) 内容量：180g]



③ 混ぜておいしさが倍増する、ベジカレー

インドでは数種類のカレーと一緒に食べて味の変化を楽しむ食スタイルがあります。特にベジカレーは単品で味わった後に、少しずつ他のカレーと混ぜながら味の変化を楽しみます。何種類かを混ぜて食べるとおいしさが倍増するベジカレーの魅力を体感していただきたいと考え、内容量を100gに設定しています。[価格：各350円(税込) 内容量：各100g]



・フレッシュチーズとほうれん草のカレー（小辛）

「パラックパニール」をお手本にした商品です。北インドで親しまれているベジカレーの代表格で、ほうれん草と生クリームがフレッシュチーズに絡んだ濃厚ベジカレーです。

・ひよこ豆の濃厚トマトカレー（中辛）

「チャナマサラ」をお手本にした商品です。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、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。

・北インドのマッシュルームカレー（中辛）

「マッシュルームマサラ」をお手本にした商品です。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で、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。

・南インドの豆と野菜のスープカレー（中辛）

「サンバル」をお手本にした商品です。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。



<報道関係の方からのお問い合わせ先>

株式会社にしき食品 営業本部 広報担当 長坂 TEL：0223-29-2091 MAIL：a-nagasaka@nishiki-shokuhin.jp

ファンの方向けに先行試食会を開催

インドカレーの発売に先駆け、2024年5月2日(木)に、ニシキヤキッチン
の会員向けに、商品を製造している宮城県岩沼市の工場にて、先行試食
会を開催しました。応募総数170名の中から、カレーやインド好きの方や
スパイスに興味のある方など、23名の方にお集まりいただきました。リ
ニューアルしたインドカレー9種類を、インドの定番「ミールス風」にし
て食べ比べしていただきました。当日は、商品開発部のスタッフが商品に
ついてや、インド研修の話、おすすめの食べ方についてなどを説明し、フ
ァンの方と交流を行いました。



<参加者の声>

・シーフード系のカレーをあまり食べたことがなかったのですが、「南
インドのクリーミーフィッシュカレー」が想像以上においしくてびっくりし
ました。(20代)

・食べ比べて、より味の違いと自分の好みがわかりました。(50代)

・特に美味しかったのは、「北インドのマッシュルームカレー」で、レト
ルトとは思えない食べ応えに感動しました。(50代)

<先行試食会人気ランキング>

今回参加いただいた方に、インドカレー9種類の中から、特に購入したいと思っ
たカレーに投票いただきました。上位の商品をご紹介します。(複数回答可)

1位 クリーミーバターチキンカレー・北インドのマッシュルームカレー

3位 南インドのクリーミーフィッシュカレー・スパイシーバターチキンカレー

エコバッグ付き限定セットを販売・イートインでは全種食べ比べ可能！

インドカレーシリーズの発売を記念して、オリジナルエコバッグ付きの限定セ
ットを販売します。エコバッグは、スタイリスト伊賀大介さんと good design
company 水野学さんの共同デザインで、ニシキヤキッチンオリジナルの限定
品です。限定セットは、ご自宅でのインドカレーパーティーや、本場インドの
ようにミールス風にして食べることもおすすめです。また、イートイン店舗限
定で、インドカレー全種を食べ比べできるセットもご用意しています。

■オリジナルエコバッグ付き限定セット ※数量限定

実店舗：インドカレー食べ比べセット(5個入) 2,470円(税込)

オンラインショップ：インドカレー9種セット 3,870円(税込) ※送料別

URL：<https://nishikiya-shop.com/item/10946>

■イートイン限定！インドカレー9種食べ比べセット 1,580円(税込)

※仙台パルコ店・岩沼店限定、各店1日20食限定



<エコバッグデザイン>

スタイリスト 伊賀大介

1977年西新宿生まれ。1999年スタイリストとして活動開始。雑誌、広告、音楽家、映画、演劇、その他諸々「およ
びとあらば即参上」をモットーに労働。下手の横好きながら、文筆業もこなす。

クリエイティブディレクター / good design company 代表 水野学

ブランドや商品の企画、グラフィック、パッケージ、インテリアデザイン、広告宣伝、長期的なブランド戦略までを
トータルに手がける。主な仕事に Panasonic、相鉄グループ、三井不動産、熊本県「くまモン」など。『NISHIKIYA
KITCHEN』ではトータルブランディングを担う。

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

株式会社にしき食品 営業本部 広報担当 長坂 TEL：0223-29-2091 MAIL：a-nagasaka@nishiki-shokuhin.jp

開始 30 分経たずに目標金額突破！ Makuake にて先行販売

発売に先駆け、4月26日(金)より、応援購入サービス Makuake (マクアケ) にて先行販売を行いました。開始 23 分で、目標金額を上回り、4月27日(土)には、Makuake のグルメランキングで 2 位にランクイン、5月2日(木)には、「今日のピックアップ」にも掲載されました。プロジェクト終了の5月14日(火)には、応援購入総額 181 万 2,940 円 (達成率 1812%) を達成し、サポーター 428 人の方に応援いただきました。



にしき食品・NISHIKIYA KITCHEN について

■会社概要

- ・1939年に宮城県仙台市で創業
- ・レトルト食品専門のメーカー
- ・水や塩、素材にこだわった商品づくりが特長

<詳細>

本社所在地：

〒989-2421 宮城県岩沼市下野郷字新関迎 265 番地 1

代表取締役：菊池 洋

設立：1952年3月

資本金：3,000万円

ホームページ：<https://www.nishiki-shokuhin.jp/>

■「NISHIKIYA KITCHEN」概要

- ・コンセプトは、「世界の料理を『カンタン』に。」
- ・カレーやスープ、パスタソースなど約 120 種類を販売
- ・公式オンラインショップ、直営店舗の他、セレクトショップやカタログギフト等でも販売中

<公式オンラインショップ>

<https://nishikiya-shop.com/>

<公式 Instagram>

https://www.instagram.com/nishikiyakitchen_official/

<店舗情報>

<https://nishikiya-shop.com/shop/list>

■本内容に関するお客様からのお問い合わせ先

NISHIKIYA KITCHEN(ニシキヤキッチン)通販部

TEL：0120-19-2498(平日 10:00~17:00)



<報道関係の方からのお問い合わせ先>

株式会社にしき食品 営業本部 広報担当 長坂 TEL：0223-29-2091 MAIL：a-nagasaka@nishiki-shokuhin.jp