

小学生が企画開発し、8,400食売れた「夢のレトルトカレー」 ニシキヤキッチン「学校のカレープロジェクト」が2024年も始動

2024年はニシキヤキッチン・良品計画・TOPPANが協力し「企画開発から販売まで」を子どもたちと共に取り組む

「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、2023年に実施し、累計8,400食売れた、小学生と一緒にオリジナルレトルトカレーをつくる「学校のカレープロジェクト」を2024年も実施します。その初回として6月7日（金）に、東京都豊島区立豊成小学校の児童に、特別授業を行いました。本プロジェクトはこどもたちの夢を叶え、食育に繋がる取り組みを目的として2023年より開始し、今年で2回目となります。昨年プロジェクト終了後、当時5年生だった児童から「私たちもカレーをつくりたい!」という声があがり、2024年4月にニシキヤキッチンへ約60案のカレーのアイデアが届きました。児童の夢を叶えるべく、ニシキヤキッチンとして再びプロジェクトを立ち上げました。今年は全7回の特別授業を予定しており、ニシキヤキッチンのスタッフの他、株式会社良品計画（本社：東京都文京区、代表取締役社長：堂前宣夫）とTOPPAN株式会社（本社：東京都文京区、代表取締役社長：齊藤昌典）が先生となり特別授業を実施いたします。最終的には、2025年1月22日の「カレーの日」の完成に向けて、2種類のレトルトカレーをつくり学校給食で提供いたします。

<昨年のプロジェクトについてはこちら> <https://nishikiya-shop.com/column/293>



2024年は3社協力のもと、全7回の授業を実施予定

■今年のプロジェクトは、児童みずから志望
2023年に当時5年生だった児童から「私たちもカレーをつくりたい!」という声があがり、児童が6年生になった2024年4月、ニシキヤキッチンに約60案のカレーのアイデアが届きました。その声を受け、児童の夢を叶えるべく、今年もプロジェクトを始動することが決まりました。



■各社協力のもと、得意分野をいかした授業を全7回実施
今年、「ものづくりのプロ」であるニシキヤキッチンに加え、「お店づくりのプロ」である良品計画、そして「パッケージ・印刷のプロ」であるTOPPANが、先生として授業に参加します。

<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 板花/長坂 TEL：0223-29-2091 MAIL：branding@nishiki-shokuhin.jp

■各授業スケジュールはこちら

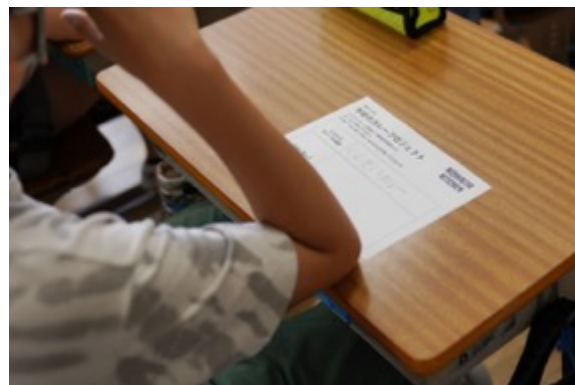
日付	授業内容	担当者
6/7(金)	レトルト食品って何？／商品案を決めよう 無印良品ってどんなお店？	ニシキヤキッチン 良品計画
6/27(木)	味の評価をしてみよう①	ニシキヤキッチン
7/18(木)	味の評価をしてみよう②	ニシキヤキッチン
9/4(水)	味の評価をしてみよう③	ニシキヤキッチン
10/3(木)	商品の価格と売り方を考えよう	良品計画
11/13(水)	売り場のPOPデザインとキャッチコピーを考えよう	ニシキヤキッチン
12/4(水)	パッケージについて学ぼう	TOPPAN
1/22(水)	カレーの日・学校給食での提供（イベント開催）	主催：ニシキヤキッチン ※他2社も参加予定

【2回目授業】6/27(木)より、豊成小学校での授業の様子を取材可能です

6/7(金)に行われた第1回目の授業では、事前にニシキヤキッチンで数案に絞った中から、各クラスごとに商品案を決定する授業を行いました。

ニシキヤキッチンの商品企画部のスタッフから、商品を決める時のポイントとして「自分が本当に食べたいか？」と「誰に食べてほしいか？」を考えるよう児童に伝え、投票用紙を配り「作りたいカレーの名前」と「誰に食べてほしいか？」を書いてももらいました。

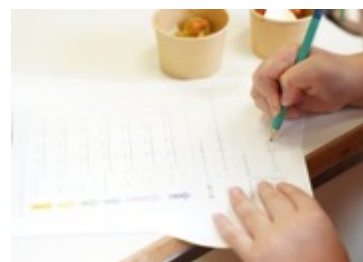
投票用紙は授業内で開封し、6年1組は「バターりんごカレー」6年2組は「親子カレー」をつくることが決定しました。



■取材のお申し込みについて

6/27(木)の授業では、ニシキヤキッチンの商品開発部スタッフが試作したカレーを児童に食べてもらい、味の評価をしてもらいます。

日時	2024年6月27日(木) ①10:40～ ②11:30～
授業テーマ	味の評価をしてみよう！
開催場所	東京都豊島区立豊成小学校内 (東京都豊島区上池袋1丁目18-24)
内容	(1)ニシキヤキッチンで試作した2品のカレーの試食 (2)児童に評価シートを渡し記入・改良点を話し合う
先生役	ニシキヤキッチン 商品開発部 主任 今野
お問い合わせ先	株式会社にしき食品 営業本部 広報担当 板花/長坂 TEL：0223-29-2091 MAIL： branding@nishiki-shokuhin.jp ※6/27(木)にご取材いただける場合は、6/24(月)17:00迄にご連絡をお願いいたします。



※それ以降でご取材いただける場合も、ご連絡くださいませ。

<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 板花/長坂 TEL：0223-29-2091 MAIL：branding@nishiki-shokuhin.jp

ニシキヤキッチン×豊成小学校「学校のカレープロジェクト」とは

きっかけは2022年9月、ニシキヤキッチンが豊成小学校でレトルト食品や震災復興についての講演会を行ったことがはじまりです。講演会后、「カレーのアイデアを送ってくれたら商品にする」と呼びかけたところ、児童から約100通のカレーのアイデアが届き、2023年からこのプロジェクトがはじまりました。

〈昨年の実施状況〉

・2023年6月～12月

初のプロジェクトが始動。企画・味決定・パッケージデザインなどを一緒に考える全6回の授業を実施。

・2024年1月

「学校のカレー」と「アーモンドミルクバナナカレー」の2品が完成し、カレーの日（1/22）に豊成小学校の給食で提供。

・2024年2月

ニシキヤキッチンと豊島区内の無印良品4店舗で販売開始し、5月までに約8,400食を販売。



昨年企画開発を体験した児童からの声

・商品企画のはじまりからおわりまで携わって、どのくらい期間がかかるのか？や価格の決め方など、今までにない新しい発見ばかりだった。

・ひとつの商品をつくる大変さも分かったので、いちから考えて作ったカレーが実際に完成したのはとても嬉しいしすごいと思う。

・レトルト食品のことは今まであまり知らなかったけど、詳しく知れて楽しかった。



NISHIKIYA KITCHEN について

■会社概要

・1939年に宮城県仙台市で創業の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

「世界の料理を『カンタン』に。」をコンセプトに、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/>

■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 板花/長坂 TEL：0223-29-2091 MAIL：branding@nishiki-shokuhin.jp