

## 9/1は防災の日！ニシキヤキッチンでは期間限定で備蓄おすすめセット販売

8月19日(月)から9月4日(水)期間中、温めなくてもおいしく食べられるレトルトの試食も実施！

—温めなくても食べやすいレトルトのおすすめを紹介！—

「世界の料理を『カンタン』に。」をコンセプトに掲げ、レトルトカレーやスープなどを販売するレトルト食品専門店 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8月19日（月）から2024年9月4日（水）まで、9月1日の防災の日に合わせて、備蓄おすすめセットを販売します。さらに、温めなくても食べやすいレトルトカレーやレトルトスープの試食を実施します。レトルト食品は常温で長期保存が可能のため、非常食にもぴったりの食品です。通常、レトルト食品は、温めて食べることを推奨としている商品が多いですが、非常時に温めることができなくてもおいしく食べられるレトルト食品もあります。温めなくても食べやすいおすすめの商品もご紹介します。

詳細はこちら⇒<https://nishikiya-shop.com/contents/65>

NISHIKIYA KITCHEN

## 「いざという時」温めなくても食べやすい『備蓄おすすめセット』

レトルト食品は、①常温で保存ができ、②調理せずに食べられ、③長期間にわたり保存ができる食品のため、もしもの時のためにも備蓄しやすい食品です。通常は、温めてからお召し上がりいただく商品が多いですが、いざという時は温めなくてもそのまま食べることもできます。今回は、「いざという時」温めなくても食べやすい『備蓄おすすめセット』を販売します。

■備蓄おすすめセット ※ニシキヤキッチン実店舗限定(オンラインショップでの販売はありません。)

『野菜ゴロゴロカレー』と『コーンポタージュ』が1パックずつ入ったセット (700円)

備蓄に必要な1人分(3日分)の食料を参考に、家族の人数に応じてご購入をおすすめします。

小さいおこさまには『こどもカレー』がおすすめです。



## 備蓄に必要な1人分(3日分)の食料

水分	水2L×4本、500ml×2本
主食	パックごはん×6個、パスタなどの乾麺1袋
主菜	レトルトカレー×6個
副菜	缶詰め×3 / レトルトスープ×6 / 野菜ジュース×3
嗜好品	乾燥野菜・わかめ×1袋 / お菓子適量

&lt;報道関係の方からのお問い合わせ先&gt;

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

## ニシキヤキッチンが約 120 種類から選ぶ！温めなくても食べやすいおすすめの「レトルト食品」

おすすめはお肉を使用していないカレーやスープなどです。お肉を使用していると、温度が低いとソースの油脂が固まってしまうたり、粘度が高すぎたりすることもあるので、できるだけおいしく食べるためには、動物性油脂の少ないメニューを選ぶのがおすすめです。

### ○カレー



野菜ゴロゴロカレー



子どもカレー



コーンポタージュ



ミネストローネ

### ○お粥



ひとめぼれ白粥

### ■期間中は毎日店頭で試食も開催！

期間中は毎日各店で試食を行います。通常は温めてから試食を提供していますが、期間中は、「野菜ゴロゴロカレー」と「コーンポタージュ」を温めずに提供します。温めずに食べられるレトルト食品を実際に体験いただけます。



試食イメージ

## レトルト食品はローリングストックにおすすめ

レトルト食品はローリングストックにもおすすめです。普段からレトルト食品を食べ慣れておくことで、災害時にもおいしく食事することができます。ニシキヤキッチンでは、約 120 種類のレトルトカレーやスープ、幼児食などを取りそろえていますので、自分に合ったレトルト食品を探すことができます。



## 東日本大震災の被災企業として、レトルト食品を通して防災意識を伝えたい

にしき食品は、東日本大震災の津波被害により、工場が浸水し、大きな被害を受けました。しかし、お取引先企業様からご支援をいただき、また、懸命な復旧作業により、震災から約 45 日後には生産を再開し、2012 年 2 月には新工場を竣工、その後も、2020 年、2022 年と新工場を竣工し現在まで事業を継続することができています。被災企業として、レトルト食品を通して、備えることへの大切さを伝えていきたいと思ひます。



東日本大震災翌日のにしき食品本社

<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 : branding@nishiki-shokuhin.jp

## 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/](https://www.instagram.com/nishikiyakitchen_official/)

<公式 X>

<https://x.com/nishikiya>

<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：branding@nishiki-shokuhin.jp