

「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。」との評判で  
SNSで話題となり、完売したニシキヤキッチン「チキンビリヤニ」が  
9月27日(金)12時30分より数量限定で再販売開始！

—公式オンラインショップで販売！野菜ビリヤニも同時再販決定—

「世界の料理を『カンタン』に。」をコンセプトに掲げ、レトルトカレーを中心に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）から、2024年9月5日（木）に新発売した、「チキンビリヤニ」が、SNSの口コミで話題となり、発売からわずか2週間程度で完売しました。販売数が想定を大きく上回ったため、急遽再生産の体制を整え、2024年9月27日（金）12時30分より再販売することを決定しました。お買い求めいただいた皆様へのお届けは10月中旬以降順次発送の予定です。また、現在欠品中の「野菜ビリヤニ」も同時に再販売します。数量限定での販売のため、より多くの方にお手に取っていただけるよう、おひとり様各商品5個までの販売とさせていただきます。数に限りがありますので、予めご了承ください。

<販売ページはこちら⇒<https://nishikiya-shop.com/list/1023>>

## NISHIKIYA KITCHEN

### ビリヤニ再販のお知らせ



### X フォロワー4.8万人、TV出演多数「カレー細胞」さん大絶賛の『チキンビリヤニ』



ニシキヤキッチン初の米飯商品「ビリヤニ」は、先行発売時から多くの反響があり、発売前からXやInstagramへの口コミが多数投稿されていました。特に2024年9月20日（金）17時にXに投稿された「カレー細胞」さん（@hm\_currycell）の「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。」から始まるポストが、瞬く間に拡散され、9月25日（水）時点で、6,749件のリポスト（引用含む）、1.8万件のいいね、3,967件のブックマークと大きな話題となっています。

このポストをみて、オンラインショップや直営店舗で購入しました！という口コミがさらに広まり、販売の想定を大きく上回ったため、欠品となりました。商品が欠品となり、お客様にはご迷惑をおかけし、申し訳ございません。

<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

ご好評につき 2024 年 9 月 27 日（金）12 時 30 分より、数量限定で再販売開始！

「チキンビリヤニ」「野菜ビリヤニ」共に一時は欠品となりましたが、急遽再生産の体制を整え、2024 年 9 月 27 日（金）12 時 30 分より、ニシキヤキッチン公式オンラインショップにて再販売することが決定しました。

「チキンビリヤニ」を含むご注文は、10 月中旬以降、順次発送となります。チキンビリヤニ 800 個、野菜ビリヤニ 500 個の数量限定での販売のため、より多くの方にお手に取っていただけるよう、おひとり様各商品 5 個までの販売とさせていただきます。数に限りがありますので、予めご了承ください。※直営店舗での再販売時期は店舗により異なります。

チキンビリヤニ：<https://nishikiya-shop.com/item/10960>

野菜ビリヤニ：<https://nishikiya-shop.com/item/10961>

## 約 2 年の開発期間を経て完成した、本格的な味わいのビリヤニ 2 種

レトルトパウチに入ったビリヤニはニシキヤキッチンとして初の米飯商品で、開発期間約 2 年を経て完成しました。ビリヤニはご家庭で本格的な味わいを作ろうとすると、材料を揃えるのが大変で作り方にもこだわりがあり、とても難易度の高い料理です。ニシキヤキッチンのビリヤニはお米の選定はもちろん、お米とソースの割合など細かい検証を重ねて、納得のいくおいしさに仕上げました。本格的な味わいのビリヤニを、温めるだけで「カンタン」にお楽しみいただけます。

### ■チキンビリヤニ

チキンビリヤニはビリヤニの中でも定番のメニュー。チキンの旨みにスパイスが香る深みのある味わいをお楽しみいただけます。本場のインドにならい、お米はバスマティライスを使用し、具材には鶏肉、宮城蔵王産のカレーリーフを加えて香り良く仕上げています。チキンビリヤニに合うように、単品スパイスと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組み合わせ、香り良く仕上げています。【価格：680 円（税込） 内容量：300g】



### ■野菜ビリヤニ

ビリヤニはお肉を使ったものが多いですが、ベジタリアンの多いインドでは具材が野菜のみのものもあります。野菜ビリヤニは野菜とスパイスのシンプルな組み合わせで、よりスパイスの香りが引き立つ味わいです。本場インドにならい、お米はバスマティライスを使用し、具材にはにんじん、さやいんげん、宮城蔵王産のカレーリーフを加えて、香り良く仕上げています。野菜に合わせたスパイスの絶妙な風味は、ニシキヤキッチンの野菜ビリヤニでしか味わえないおいしさです。【価格：680 円（税込） 内容量：300g】



#### ■お湯で温める場合



大きめの鍋や深みのあるフライパンを使用して袋（パウチ）の封を切らずにそのまま沸騰したお湯に入れて中火で約10分

#### ■電子レンジで温める場合



袋（パウチ）にハサミで約3cm切り込みを入れ、袋のまま平らな耐熱皿に乗せて加熱  
目安：500Wで約2分30秒

※加熱時間は機種、W(ワット)数により異なりますので、電子レンジの説明書などを参考にしてください。  
※実際にお召し上がりになる際は、裏面の「お召し上がり方」をご参照ください。

加熱直後に皿にうつし、ごはんをよくほぐしてからお召し上がりください。

#### <お召し上がり方>

炊き上がったごはんが入っているため、温めるだけで手軽にビリヤニをお召し上がりいただけます。

<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：branding@nishiki-shokuhin.jp



## にしき食品・NISHIKIYA KITCHEN について

### ■NISHIKIYA KITCHEN とは

「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種類のレトルト食品を取り揃えた専門ブランドです。水や塩など、素材にこだわり、その料理に合った原材料を厳選し、素材の持ち味をいかした味づくりをしています。東京都・宮城県の直営店5店舗＋公式オンラインショップでの販売を行う他、ポップアップショップとして、渋谷スクランブルスクエア・NEWoMan 新宿にも出店しています。

前身の自社ブランド「にしきや」は2011年に誕生しました。そして、そのブランド立ち上げから約10年後、生活が劇的に変化するなかで改めてブランドの使命を見つめ直し、皆さんのキッチンのような存在になればという想いを込めて、2021年に『にしきや』から『NISHIKIYA KITCHEN』へと生まれ変わりました。皆さんに代わり手間ひまかけた料理をレトルトパックという小さな鍋に詰めてお届けしています。料理をつくる負担がもっと軽くなり、大切な時間が少しでも増えることを願っています。



NISHIKIYA KITCHEN は、多数のメディアにも取り上げていただいています。（一部抜粋）

- ・テレビ東京系『カンブリア宮殿』
- ・MBS/TBS系『所さんお届けモノです!』
- ・TBS系『櫻井・有吉 THE 夜会』
- ・MBS/TBS系『サタデープラス』「ひたすら試してランキング（ポークカレー部門）」2冠受賞

### ■にしき食品 会社概要

会社名	: 株式会社にしき食品
本社所在地	: 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
ホームページ	: <a href="https://www.nishiki-shokuhin.jp/">https://www.nishiki-shokuhin.jp/</a>
オンラインショップ	: <a href="https://nishikiya-shop.com">https://nishikiya-shop.com</a>
X	: <a href="https://x.com/nishikiya">https://x.com/nishikiya</a>
Instagram	: <a href="https://www.instagram.com/nishikiyakitchen_official/">https://www.instagram.com/nishikiyakitchen_official/</a>
SHOP LIST	: <a href="https://nishikiya-shop.com/shop/list">https://nishikiya-shop.com/shop/list</a>



### ■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 : branding@nishiki-shokuhin.jp