

**【待望】宮城いも煮スープ 10月3日から冬季限定新発売！
宮城 vs 山形！仁義なき芋煮バトルキャンペーンも同時開催**

—ニシキヤキッチン公式Xにて10月3日～10月14日までキャンペーンを実施—



「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10月3日(木)より「冬季限定」で日本各地のご当地鍋を味わえる和風スープのシリーズから待望の「宮城いも煮スープ」を新発売します。ニシキヤキッチンの冬季限定和風スープは、手作りの鍋を、1人分取り分けたような具たくさんなスープで、鍋料理を作る手間をかけず、温めるだけで食べられます。これまでに5種類を販売しており、今回発売の「宮城いも煮スープ」を合わせると全6種類になります。昨年も発売した「山形いも煮スープ」・「北海道石狩鍋スープ」・「博多水炊きスープ」・「博多もつ鍋スープ」・「広島かき鍋スープ」の5商品も冬季限定で10月3日より販売を開始します。「山形いも煮スープ」は2022年より販売していましたが、宮城県の会社として、宮城のいも煮もシリーズに加えたいという想いと、地元宮城の原料を使いより宮城らしさを出したいと考え、待望の新発売となりました。さらに、ニシキヤキッチン公式Xでは、宮城いも煮スープの発売を記念して、いも煮食べ比べセットが当たる「ニシキヤキッチン芋煮バトル」も開催しています。

販売ページはこちら⇒<https://nishikiya-shop.com/item/10967>Xのキャンペーン投稿はこちら⇒<https://x.com/nishikiya/status/1841644465133650160>**【新発売】宮城県の食材を使用した具たくさん「宮城いも煮スープ」**

宮城のいも煮をお手本にした具たくさんなスープです。風味豊かなみそ味のスープで宮城県産和豚もちぶたと五種の具材を煮込みました。宮城で作られたみそを使用しています。

【内容量 200g 価格 590円(税込)】



<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

■宮城のいも煮とは

さといもと豚肉、だいこん、にんじんなどの具材と一緒に煮込み、みそで味付けした宮城県の郷土料理です。宮城県だけではなく、東北地方ではいも煮が親しまれており、地域ごとに具材や味付けが異なります。宮城では9月～10月になると、河原などでいも煮会が行われます。親睦を深めるため、学校や職場、地域での行事として行われ、秋の風物詩となっております。



■宮城県の食材を使用

- ・宮城県産和豚もちぶた

こだわりの環境で育てた和豚もちぶたは、豚特有の臭みが少なく、脂身の甘さときめが細かくやわらかな肉質が特長です。いも煮に使用することで、和豚もちぶたの旨みがスープに溶け込み、コク深い味わいになります。

- ・宮城で作られたみそ

宮城県産の大豆（ミヤギシロメ）と米を使って作られたみそを使用しています。風味豊かでまろやかな味わいが特長のみそが、宮城のいも煮スープのおいしさを引き立てます。

■具だくさんなスープ

みそ味のスープで、豚肉やさといもなどの具材を煮込む、宮城のいも煮の特長を生かしつつ、手作りの鍋の様な満足感のある具材を組み合わせています。具材が多い分、豚肉や野菜の旨みがスープにより多く溶け込み、味わいに深みが出ます。

具材：だいこん、にんじん、さといも、豚肉、ごぼう、ぶなしめじ水煮

■こんぶとかつおの出汁ベースにしたスープ

スープだけでも、しっかりと旨みのある味わいにするため、こんぶとかつおの出汁をベースにしています。シンプルな配合で豚肉などの具材の旨み、みその風味を生かしました。

【冬季限定】ご当地鍋を味わえる、和風スープとは

寒い季節の食卓には、冷えた体を温める鍋料理がぴったりです。鍋料理は自分で作ろうとするとお出汁の準備や具材を集めたりと、手間がかかります。

ニシキヤキッチンの【冬季限定】和風スープは、まるで手作りした具材たっぷりの鍋を“1人分”取り分けたようなイメージで、具だくさんなスープに仕立てました。

日本各地のご当地鍋を手軽に楽しみたい方や、地元を離れ一人暮らしをするご家族や友人への贈り物にも喜ばれています。



<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

ニシキヤキッチン公式 X で「宮城 vs 山形！仁義なき芋煮バトル」キャンペーンを開催！



宮城いも煮スープの発売を記念して、いも煮食べ比べセットが当たる「宮城 vs 山形！仁義なき芋煮バトル」を X 上にて開催します。

東北を代表する秋の郷土料理「芋煮」ですが、地方により、具材や味付けが異なります。ニシキヤキッチンでも、宮城のいも煮をお手本にした「宮城いも煮スープ」、山形のいも煮をお手本にした「山形いも煮スープ」の2種類のいも煮を販売しています。

宮城の芋煮は一般的に、「肉は豚肉、みそベースのスープ」に、さといもやこんにゃく、ごぼう、にんじん、だいこんなど様々な野菜を入れることが多く、山形の芋煮は一般的に、「肉は牛肉、しょうゆベースのスープ」に、さといも、こんにゃく、ねぎなどの具材を入れることが多いと言われています。

※同じ県内でも地域によって異なる場合があります。

そこで、宮城・山形どちらの芋煮が好きか、どちらの芋煮を食べたいか、各地の芋煮愛を存分に語っていただくキャンペーンを開催します！皆さんの芋煮愛をたくさん聞かせてください。

<参加方法>

- ・ニシキヤキッチン公式 X (@nishikiya) をフォロー
- ・該当ポスト (<https://x.com/nishikiya/status/1841644465133650160>) を引用し、「#仁義なき芋煮バトル」と「#宮城芋煮」or「#山形芋煮」のどちらかの言葉をつけてリポスト

引用で、宮城芋煮、山形芋煮のどちらが好きか、どちらを食べたいかなどを書いて投票をしてください。

条件を満たした方の中から抽選で10名様に、宮城いも煮スープ・山形いも煮スープどちらも楽しめる「ニシキヤキッチンいも煮食べ比べセット」をプレゼントします。

<開催期間>

2024年10月3日(木)～2024年10月14日(月・祝) 23:59

応募規約はこちら⇒<https://nishikiya-shop.com/contents/70>



※投票イメージ

<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	: https://www.nishiki-shokuhin.jp/
オンラインショップ	: https://nishikiya-shop.com
X	: https://x.com/nishikiya
Instagram	: https://www.instagram.com/nishikiyakitchen_official/
SHOP LIST	: 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)

■報道関係の方へ

試食やサンプルをご希望の場合は、下記へお問い合わせください。

NISHIKIYA KITCHEN(ニシキヤキッチン)広報担当 長坂
TEL : 0223-29-2091

<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