

ニシキヤキッチンの2024年ヒット商品ランキング発表！ 売上100倍のカレーやSNSでバズった商品がランクイン！

ーカレー売り上げ1位は、テレビで紹介されて大絶賛されたあのカレー！ー

「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）は、ニシキヤキッチンにおいて、2024年最も売れた商品や話題になった商品を発表します。レトルトカレー売り上げベスト3の他、番外編として、昨年から売上を大きく伸ばした商品やSNSで話題になった商品、今年発売された商品で特に人気の商品を発表します。

<オンラインショップはこちら⇒<https://nishikiya-shop.com/>>



2024年レトルトカレー売り上げベスト3

■2024年売れ筋ランキング【カレー部門】

1位 テレビ放送後売上100倍に！「豚の角煮カレー」

しごろつと入った国産豚バラ肉を旨みたっぷり醤油ベースの甘辛ソースで柔らかく煮込んだカレー。

2024年8月24日に放送されたTBS系『サタデープラス』の大人気コーナー「ひたすら試してランキング」の「ポークカレー」部門にて、豚肉だけの味部門1位・総合ランキング2位を獲得しました。放送では、お肉だけの味について、人気のスパイスカレー専門店『SPICY CURRY 魯珈』の店主齋藤様が「鳥肌が立つほどおいしい」と絶賛。「お店をやっている身としては脅威」とお言葉をいただきました。清水アナウンサーも「この商品を知らずに生きていたのが後悔するレベル」と大絶賛をいただきました。テレビ放送後、オンラインショップの売上は約100倍に、年間を通して前年比約1.5倍の売上となり、ニシキヤキッチンのカレー売り上げランキング1位となりました。

<お客様の声>

- ・醤油と砂糖のコクと甘みが程よく効いていて、年代問わず食べやすくなっていると思います。お肉のボリュームもあって満足できます。
- ・いろんなレトルトカレーを食べた中では1番美味しい商品です。中に入っている豚の角煮もホロホロと口の中でとろける食感で最高でした。

<お客様の声>

・醤油と砂糖のコクと甘みが程よく効いていて、年代問わず食べやすくなっていると思います。お肉のボリュームもあって満足できます。

・いろんなレトルトカレーを食べた中では1番美味しい商品です。中に入っている豚の角煮もホロホロと口の中でとろける食感で最高でした。

<商品情報： <https://nishikiya-shop.com/item/10612> >



<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

2位 発売から10周年「レモンクリームチキンカレー」

レモンの爽やかな風味と生クリームのまろやかさが特長のチキンカレー。

ジャパンフードセレクション(2024.11)でグランプリ受賞を受賞した商品。2024年11月20日に発売から10周年を迎えました。発売以来、長年人気1番の商品で、ニシキヤキッチンを象徴するカレーです。甘口でお子様からご年配の方まで幅広い年代に人気です。



<お客様の声>

・さわやかさとクリーミーさがちょうどいいバランスで美味しい！大好きな商品。甘口なので安心してお子さんがいる相手にもギフトで贈れます。パッケージがおしゃれで気分があがります。

<商品情報： <https://nishikiya-shop.com/item/10621> >

3位 昨年エビを増量してリニューアル「ガーリックシュリンプカレー」

ハワイの料理「ガーリックシュリンプ」をイメージしたカレー。にんにくをしっかりときかせながら、ココナッツミルクパウダーを加えてまろやかさを出し、食べやすく仕上げました。炒めたまねぎの甘みを生かした、エビの旨みたっぷりのカレーです。



<お客様の声>

・ココナッツミルクパウダーが入って辛さもほどよい優しい味のカレーです。海老もたくさん入っていて、とっても気に入っています。私のお気に入りです。

<商品情報： <https://nishikiya-shop.com/item/10614> >

【急上昇】伸長率第1位！前年比売上3倍以上の今年大注目カレー

■テレビで紹介されて人気急上昇「ハニージンジャーポークカレー」

具材に国産の千切り生姜、ソースに高知県産の刻み生姜をたっぷり使い、生姜と相性の良いハチミツでコクを出したカレー。

2024年8月24日に放送されたTBS系『サタデープラス』の大人気コーナー「ひたすら試してランキング」の「ポークカレー」部門にて、ソースだけの味部門1位・総合ランキング3位を獲得しました。放送では、人気のスパイスカレー専門店



『SPICY CURRY 魯珈』の店主齋藤様が「ご飯と食べるとさらに化ける」「カレー愛を感じるカレー」と高評価！プロのオススメのアレンジとして、麺つゆと割って好きな

夏野菜をのせるだけの「カレーつけそうめん」も紹介されました。テレビ放送後、オンラインショップの売上は約650倍に、年間を通して前年比3倍以上の売上となり、伸長率が1位となりました。

<お客様の声>

・生姜の食感と、ほんのり感じるハニーの甘みがベストマッチだと思います！リピ決定です。

<商品情報： <https://nishikiya-shop.com/item/10625> >

<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

【話題】 SNS でバズって売り切れ続出の新商品

■X(旧 Twitter)で1.8万いいね獲得の話題商品「チキンビリヤニ」
Lチキンの旨みとスパイスの香りがたっぷり染み込んだビリヤニ。
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、6,000件以上のリポスト(引用含む)、1.8万件のいいね
と大きな話題となりました。

9月20日以降、オンラインショップでは、5回の再販を行いました
が、すべて数時間以内には完売するほどの人気商品となっ
ています。



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。

<お客様の声>

・割としっかりとめだけれど、スパイスが効いていてチキンもたっぷり。美味しいし、ボリュームもあるし、なにより本格的なビリヤニがお手軽に、お手頃価格でいただけるのが嬉しい。

<商品情報： <https://nishikiya-shop.com/item/10960>>

<「カレー細胞」さん(@hm_currycell)ポスト： https://x.com/hm_currycell/status/1837039180083577087>

【新商品】鍋の素に待望の新商品！発売から2ヶ月で早くも既存品を上回る人気

■これまで楽しめる「こうじみそ豆乳鍋の素」

Lこうじみそと豆乳を合わせたコクのある鍋の素。みその甘みと豆乳の風味を生かすため、和出汁を組み合わせるシンプルに仕上げました。は雑炊やうどんにしてもお楽しみいただけます。

2024年10月3日に新発売した商品です。すでに販売していた3品に加えて、今年は2品の鍋の素を新発売しました。既存の3品は世界の料理を鍋で楽しんでほしいと思い、開発をした商品ですが、今年発売した2品は、「家族みんなで食べられる味わい」を目指して開発をしました。発売から2ヶ月ほどで既に既存品を上回る人気商品となっています。



<お客様の声>

・こうじ味噌と豆乳の絶妙な配合で、どちらも強く主張せず、ほど良いまろやかなクリーミーさがあり、そこに生姜のアクセントが加わり豚バラ肉の脂っぽさもなく品のいい食べやすいお鍋でした。

<商品情報： <https://nishikiya-shop.com/item/10969>>

<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、過去には、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	: 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