



プレスリリース

報道関係者 各位

令和8年1月30日
岩沼市政策部市長公室

「学校のカレープロジェクト」ニシキヤキッチン様と玉浦小学校が企画開発！

「夢のレトルトカレー」お披露目試食会を開催

東日本大震災から15年、ニシキヤキッチン様（株式会社にしき食品 本社：岩沼市）と被災地である岩沼市立玉浦小学校の児童と一緒に企画開発したレトルトカレー2品のお披露目試食会が開催されます。

ぜひ、取材にお越しいただければと思います。

【日 時】2月13日（金） 10:35～12:10（予定）

【場 所】岩沼市立玉浦小学校（岩沼市早股字小林396番地の1）

【主 催】株式会社にしき食品 様

取材ご希望の場合には【2月10日（火）17:00まで】に
お申込みをお願いします。

（詳細は（株）にしき食品様によるNEWS RELEASEをご確認ください）



【問合せ】

株式会社にしき食品 直営統括部 広報担当 森 様

電 話：0223-29-2091

メーリー：branding@nishiki-shokuhin.jp

NEWS RELEASE <取材のご案内>

2026年1月30日

株式会社にしき食品

東日本大震災から15年、ニシキヤキッチンと宮城県岩沼市の小学生が 共に企画開発した「夢のレトルトカレー」、お披露目試食会を開催

一防災教育に取り組む宮城県岩沼市の小学生と取り組み、被災地から全国へ笑顔と希望の恩返し

商品は無印良品でも販売、更に岩沼市ふるさと納税返礼品にも採用！—

日時：2026年2月13日（金）10:35～12:00（報道受付開始：10時）／会場：宮城県岩沼市立玉浦小学校体育館

「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約120種類のレトルト食品を販売する専門店 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、代表取締役社長：菊池洋一）は、2026年2月13日（金）に、東日本大震災から15年にあたり、宮城県岩沼市立玉浦小学校（以下、玉浦小）の児童と一緒に企画開発したレトルトカレー2品のお披露目試食会を開催します。本プロジェクト（=学校のカレープロジェクト）は、「子どもたちの夢をカタチにする体験を通じて、創造力を育み食育へつなげること」を目的として2023年よりスタートし、3年目となる今回は、初の地元である宮城県岩沼市の小学校と取り組みました。

2026年3月11日に、東日本大震災から15年を迎えます。ニシキヤキッチンや玉浦小がある岩沼市も当時甚大な被害を受けましたが、全国の皆さまからのたくさんの応援や支えのおかげで、困難を乗り越えこれまで歩んでくることができました。大切な節目であり防災意識が高まるこの季節に、想いを商品に乗せて発売することで、岩沼市から宮城・そして全国へ笑顔と希望の恩返しをしながら防災の大切さを伝えてまいります。

今回のイベントは、「りんごやきにくカレー（6年1組）」と「にくカレー（6年2組）」の完成を記念し開催されます。報道陣の皆様におかれましては、お忙しい時節柄かと存じますが、万障お繰り合わせの上、ぜひご取材いただきますようお願ひいたします。



<プロジェクトについてはこちら><https://nishikiya-shop.com/column/346>

企画開発から販売まで、小学生と共に取り組む「学校のカレープロジェクト」

■「学校のカレープロジェクト」とは？

小学生が考案した“夢のレトルトカレー”的アイディアをもとに商品開発に取り組む教育連携プロジェクトです。2023年よりスタートし、今年で3年目を迎えます。

〈昨年のプロジェクトについてはこちら〉

<https://nishikiya-shop.com/column/337>



<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 直営統括部 広報担当 森 TEL: 0223-29-2091 MAIL: branding@nishiki-shokuhin.jp

■約1年かけて、全9回の授業を実施

- ・「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」である無印良品（株式会社良品計画 本社：東京都文京区、代表取締役社長：清水智）の店舗スタッフが“先生”として授業に参加。
- ・2025年4月から、①商品企画②味づくり③パッケージデザインづくり④POPや売り場づくりといった一連のプロセスについて学ぶ。
- ・今回新たに、「食の大切さ」や“いつものもしも”を掲げて防災意識向上に取り組む無印良品からも「防災」についての授業を実施。



完成した2種類のカレー「りんごやきにくカレー」「にくカレー」

- ・発売日：2026年2月13日(金)
- ・販売店舗（予定）：ニシキヤキッチン 公式オンラインショップ・実店舗／無印良品 宮城県内実店舗／岩沼市ふるさと納税 ※販売店や時期は変更になる場合がございます。

■6年1組とつくった「りんごやきにくカレー」

玉浦小学校の給食で人気の「玉小やきにく」の味わいをイメージしたカレーです。やきにくのような香ばしい風味と甘めの味付けでごはんが進む、幅広い世代の方もお楽しみいただける味わいです。



■6年2組とつくった「にくカレー」

豚・鶏・牛・羊の4種類のお肉に合わせて、インドカレー風に仕立てました。トマトやヨーグルトを使ったすっきりとした味わいで、オリジナルのスパイスの配合で食べやすい辛さに仕上げています。



『学校のカレープロジェクト みんなで完成をお祝いしようの会』概要

小学生が考えた夢のレトルトカレーの完成を記念して、『学校のカレープロジェクト みんなで完成をお祝いしようの会』と題し、商品お披露目試食会を玉浦小学校にて開催します。当日は、今回児童が考えたカレーが出来るまでの過程を映像で振り返ったあと、完成したカレーの贈呈式を行い、6年生の児童と一緒にレトルトカレーを試食します。参加児童へのインタビューも可能です。

ご取材希望の場合には、2月10日(火)17:00までに、下記フォームよりお申し込みをお願いします。

※当日は、会場での試食のご用意が難しく、代わりに商品をお渡しいたします。

※カレーの物撮りスペースは準備しております。

<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 直営統括部 広報担当 森 TEL: 0223-29-2091 MAIL: branding@nishiki-shokuhin.jp

■日時 2026年2月13日(金) 10:35~12:10(予定)

■場所 宮城県岩沼市立玉浦小学校内

(宮城県岩沼市早股字小林 396 番地の1)

■式次第

1. 経緯の説明
2. プロジェクトのまとめ動画放映
3. カレー贈呈式
4. 児童からの言葉
5. 岩沼市長挨拶
6. レトルトカレー試食

■出席者 下記出席者他関係者数名出席予定 ※予告なく変更になる場合がございます。

岩沼市市長 佐藤 淳一様

岩沼市立玉浦小学校 主幹教諭 西岡 昌俊様

株式会社良品計画 営業本部 販売部 丸山 貴雄様

株式会社にしき食品 代表取締役社長 菊池 洋一

■参加ご希望の場合のお申し込み

2/10(火)17:00までに、下記フォームまたは右のQRコードよりお申込みください。

<https://forms.gle/VKTPGKPQPvSRTeLb8>

▼お申込みはこちら



<お問合せ先>株式会社にしき食品 直営統括部 広報担当 森

TEL: 0223-29-2091 MAIL: branding@nishiki-shokuhin.jp

イベント終了後、ニシキヤキッチン岩沼店（会場から車で約10分）にて売り場やイートインメニューの撮影も可能です。イートインメニューは、学校の給食をイメージした食器での提供となります。

<撮影店舗>

ニシキヤキッチン岩沼店（〒989-2433 宮城県岩沼市桜1丁目6-45 リッチモンドスクエア岩沼内）

<イートイン実施店舗>

ニシキヤキッチン岩沼店・仙台パルコ店

・昨年度・イベントの様子



・イートイン提供イメージ



【岩沼市立玉浦小学校】過去の経験から、防災教育に力を注ぐ

2011年の東日本大震災で大きな被害を受けた経験から、防災教育に力を注いでいます。2025年は年間11回の避難訓練、3回の集団下校訓練や12回の防災学習を全学年で実施しており、命の大切さや自助・互助の力を育んでいます。

- ・2024年度「ぼうさい甲子園」 グランプリ受賞
- ・2025年度「ぼうさい甲子園」 ぼうさい大賞受賞



<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 直営統括部 広報担当 森 TEL: 0223-29-2091 MAIL: branding@nishiki-shokuhin.jp

【無印良品】“いつものもしも”を掲げ、防災意識向上に取り組む

2011年から「いつものもしも」と題し、使い慣れた日用品を使って日常的に災害時に備えるためのさまざまなプログラムを実施しています。「災害が起きたときでもこれで大丈夫」と自信を持って言える備えを、知識もモノも含めて日常的に身に付けることを目指しています。



【ニシキヤキッチン】レトルト食品を通じて、東北のおいしい素材を全国へ伝える

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、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、災害時にも安心して食べられる食の大切さや備えの重要性を伝えるだけでなく、東北の生産者さんが作る農産物を使った「東北の素材シリーズ」を展開し、東北のおいしい素材を全国に伝えています。「被災地のものを買うこと」は復興支援につながるため、消費者と被災地をつなぐ役割も担います。



にしき食品・NISHIKIYA KITCHENについて

■ニシキヤキッチンとは？

「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、幼児食など約120種類のレトルト食品を取り揃える専門ブランド。

■こだわりポイントは？

素材本来のおいしさを生かしながら、食品添加物に頼らない味づくり。

●調味料(アミノ酸等)*、着色料、香料は不使用。

*食品に分類される酵母エキスなどのうま味素材の使用はございます



■ブランドの使命は？

レトルト食品を“手抜き”ではなく“カンタン”にすること。料理を作る負担を軽くし、大切な時間を増やすこと。

「レトルトカレーはニシキヤキッチン」と思い出していただけるブランドに。



■シグネチャーメニューは？

・バターチキンカレー：カレーの本場インドに10年以上通い続けた集大成。

・コーンポタージュ：発売から10年以上レシピを変えず、愛され続けるロングセラー商品。

■どこで購入できるか？

・東京都、宮城県の直営店7店舗と公式オンラインショップ

・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や大阪・阪急うめだ本店にも出店。

<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 直営統括部 広報担当 森 TEL : 0223-29-2091 MAIL : branding@nishiki-shokuhin.jp

■どんなメディアで取り上げられているか？

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』など多数。



■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

代表者 代表取締役会長/菊池 洋 代表取締役社長/菊池 洋一

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>

■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 直営統括部 広報担当 森 TEL : 0223-29-2091 MAIL : branding@nishiki-shokuhin.jp