日本調剤

News Release

2026年11月27日

日本調剤、「Soup Stock Tokyo」の冷凍スープ＆カレーを新たに19店舗で販売！取扱い店舗数は計71店舗に

～愛知県内の店舗でも取扱いを開始～

薬局の新たな価値を提供する日本調剤株式会社（本社：東京都港区、代表取締役社長：小城 和紀）は、株式会社スープストックトーキョー（本社：東京都目黒区、取締役社長：工藤 萌、以下「Soup Stock Tokyo」）が販売する冷凍スープとカレーの取扱い店舗を、新たに19店舗追加いたしました。これにより、全国の日本調剤における取扱い店舗数は計71店舗となります。なお、今回新たに愛知県内の店舗でも取扱いを開始いたしました。



■本取り組みの背景～Soup Stock Tokyoの商品を調剤薬局で取扱う意義～

日本調剤は、処方箋をお持ちでなくともお客さまが気軽に立ち寄れる薬局づくりを推進しています。その一環として、2025年5月、調剤薬局で初めて、「食べるスープの専門店」として幅広い世代に愛されるSoup Stock Tokyoの冷凍スープ・カレーの販売を一部店舗にて開始いたしました。

お店の味をご自宅で楽しめるSoup Stock Tokyoの冷凍スープ・カレーは、温めるだけで簡単に調理することができます。ご自身やご家族の体調が優れない時はもちろん、仕事や育児、介護などで食事の準備が難しい時にも、健やかな食卓をサポートしてくれる心強い味方として、大変ご好評をいただいております。



※写真はイメージ

このたび、より多くの地域の皆さまへ健やかな食卓をお届けするべく、取扱い店舗を71店舗へと拡大いたしました。今後も日々の「食」を通じた心と体の健康サポートを強化してまいります。

■日本調剤 代表取締役社長 小城 和紀よりコメント
Soup Stock Tokyoの商品には、「自分を大切に、生き生きと暮らしてほしい」との願いが込められています。私たちはこうした商品を大切な患者さまや薬局の近隣にお住まいの方、またお勤めの方に提供し、「この薬局に来ればプラスアルファがある」ことを体感してもらいたいと考えています。今回、さらに取扱い店舗が拡大することによって、より多くの地域の方々に「薬局のプラスアルファ」の価値を感じていただきたいと思います。

■販売取扱い品目の例 ※季節や店舗によって取扱い品目が一部変更になる場合があります
・オマール海老のビスク(180g)
・とうもろこしとさつま芋のスープ(180g)
・北海道産かぼちゃのスープ(180g)
・東京参鶏湯(180g)
・東京ボルシチ(180g)
・ミネストローネ(180g)
・オニオンクリームポタージュ(180g)
・牡蠣のポタージュ(180g)
・北海道産とうもろこしと鶏肉のシチュー(180g)
・無花果チャツネのキーマカレー(180g)
・海老のフレンチカレー(180g)
・東京チキンカレー(180g)

■販売取扱い店舗一覧
https://www.nicho.co.jp/files/4757

【Soup Stock Tokyoについて】 https://www.soup-stock-tokyo.com/
首都圏を中心に、全国に約70店舗を展開する「食べるスープの専門店」です。「世の中の体温をあげる」という企業理念のもと、時間をかけて丁寧に引き出されたスープストック(だし)に、旬の野菜や新鮮な素材を組み合わせ、メインディッシュとして食べられるスープを提供しています。

本ニュースリリースに関するお問い合わせ先
日本調剤株式会社 広報部 TEL:03-6810-0826 MAIL:pr-info@nicho.co.jp HP:https://www.nicho.co.jp/