

出雲のご縁で結ばれたお味噌汁！？
猫×味噌汁で愛嬌度&癒され度100%
『にゃんもにゃにゃ(猫のもなかのお味噌汁)』
2023年11月22日(水)より発売開始

創業170年の老舗味噌屋である有限会社小西本店(本社：島根県松江市、代表取締役：小西 広樹)は、あごだし・のどぐろ・しじみ・まとうだいの4種類の出汁を使用した『にゃんもにゃにゃ(猫のもなかのお味噌汁)』を、2023年11月22日(水)より販売します。

本商品は、フリーズドライの味噌汁なので忙しい朝や小腹の空いた夜などに熱湯を注ぐだけでお手軽に栄養のある汁物を美味しくいただけます。また猫の形をしているので毎日のご飯の彩りを加える一品としてもおすすめで、島根旅行に来た際のお土産としても喜ばれること間違いなしの商品です。

愛くるしい猫の見た目と、本格的な味わいの中に懐かしさも感じる味噌汁で癒されてみてはいかがでしょうか。



■縁結びの聖地「出雲大社」で知られる島根県の老舗味噌蔵と“猫”がご縁で結ばれ
島根県産の材料で作られた身体にもこころにも栄養たっぷりなお味噌汁が誕生！！

『にゃんもにゃにゃ(猫のもなかのお味噌汁)』の発売日である11月は、全国の神々が出雲大社に集まる「神在月(かみありづき)※」です。そのような「神在月」に、山陰の家庭の味として長年親しまれてきた「錦味噌」の小西本店と“猫”がご縁で結ばれ、『にゃんもにゃにゃ』が誕生しました。

本商品は、神在月の島根県で島根県の会社による島根県の美味しい魚介の出汁を使った島根愛溢れる商品です。4種類の美味しい魚介の出汁を味わえるだけでなく、もなかの香ばしさやもち米で作られたもなかのもちもちの食感も楽しめる“もなかのお味噌汁”です。

※「神在月」とは旧暦10月は一般的に“神無月”と呼ばれますが島根県の出雲地方ではこの地に全国から八百万の神様が集まってくることから「神在月」と呼ばれています。



■「にゃんもにゃにゃ」商品概要

- 商品名：にゃんもにゃにゃ(猫のもなかのお味噌汁)
- 発売日：2023年11月22日(水)
- 販売場所：
 - ・楽天市場
 - ・Yahoo!ショッピング
 - ・BASE
- 価格：4食入り 2,700円(税込)
- 出汁：

《あごだし》

島根県大田市産 あご（飛魚）のしっかりとした風味とあじわいが楽しめる一杯。

《のどぐろ》

島根県浜田市産 高級魚のどぐろの出汁と白みその上品な甘みがベストマッチ。

《しじみ》

島根県松江市産 宍道湖で獲れたしじみのみを使った、しじみの旨みが活かしている島根を代表する味噌汁。

《まとうだい》

島根県浜田市産 体の中央にくりっとした猫の目のような斑点を持ち、しっかりとしたコクと旨みが特徴。

- 具材：豆腐、わかめ、長ネギ

- お召し上がり方：

もなかをあけ、透明フィルムからフリーズドライを取り出します。まず下のもなかとフリーズドライをお椀に入れ、熱湯を180ml程度注いでよくかき混ぜてください。その後、そっと上のもなかを浮かべて完成です。

(お好みにより、湯の量を加減してください。)

- 商品詳細：<https://nishikimiso.com/nyanmo/>



■【誕生秘話】

小西本店は「いつもの毎日をより良く、より豊かに、めいいっぱい楽しむ」をモットーに、日々の食卓を支える縁の下の力持ちとして日々味噌と向き合いながら、今の時代に沿った、お客様に喜んでいただける味噌の新しい可能性を模索してきました。

いくら味噌の栄養価が高く身体に良いと言っても、忙しい毎日の中で料理のひと手間はなかなか取れないもの。老若男女を問わず手軽に味噌の栄養が取れ、ここにも栄養になるような商品を目指し試行錯誤すること数年を経て、ようやく『にゃんもにゃにゃ』が誕生しました。

『にゃんもにゃにゃ』のネーミングの由来は「にゃん=猫」「もにゃにゃ=もなか」。その名の通り「猫のもなか」です。なぜ味噌汁と猫なのか？その答えは小西本店の代表が無類の猫好きで、自身が縁あって保護猫と暮らしてきた経験に端を発しています。すやすやと眠る猫の寝顔や柔らかな毛並み、ごろごろと喉を鳴らして目を細める猫との穏やかなひとときを感じられるような商品を作りたい、そんな思いから商品化が実現しました。



■有限会社小西本店と看板商品「錦味噌」について

小西本店は、嘉永6年(1853年)ペリーの黒船が来航した年に、島根県の松江にて当初は糶屋として創業し、発酵技術の蓄積を活かして後に味噌屋となり、山陰を代表する家庭の味として親しまれてきました。圧力釜で蒸しあげることによって旨みと甘みを引き出した大豆を米糶と合わせた定番商品「米糶入」をはじめ、関西風の西京味噌で甘みと旨みが特徴の「白みそ」、豆味噌である「八丁味噌」と「米糶入」をブレンドした「赤だしみそ」など、昔ながらの味わい深い味噌を作っています。山陰の風土が育んだ味噌をぜひご賞味ください。

小西本店公式サイト：<https://www.nishikimiso.com/>

錦味噌公式X：<https://twitter.com/nishikimiso1853>

＜取材に関するお問い合わせ＞

有限会社小西本店 担当：小西広樹

e-mail：info@nishikimiso.com