

味噌蔵が贈る厳選成分で人と猫にやさしいスキンケア 『にゃんもにゃにゃオールインニャンクリーム』 2025年10月4日(土)より販売開始

嘉永6年創業の味噌蔵・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、成分を厳選し人と猫にやさしいスキンケア『にゃんもにゃにゃ オールインニャンクリーム』を【世界動物の日】2025年10月4日(土)に一般販売開始いたします。

本商品は、「パラベン」「アルコール」「香料」「着色料」「石油系合成界面活性剤」「フェノキシエタノール」不使用。鳥取県・三朝温泉の温泉水や2種のユーグレナ成分(ユーグレナエキス、ユーグレナノオレイン酸発酵物)を配合することで、高い保湿力とエイジングケア(年齢に応じたうるおいケア)を実現しました。※「にゃんもにゃにゃ オールインニャンクリーム」は人間用のスキンケア商品です。



■出雲のご縁で結ばれ誕生した『にゃんもにゃにゃ』の新商品！ 今回は猫×スキンケアで猫にも人にも心地よい毎日をサポート

全国の八百万(やおよろず)の神々が出雲に集まる「神在月(かみありづき)※1」に、誕生した『にゃんもにゃにゃ』。2023年11月に発売した第1弾は『にゃんもにゃにゃ 猫のもなかのお味噌汁』。味噌と島根の特産品の出汁4種の味わいが楽しめる原料にこだわった本格派の懐中味噌汁です。2024年11月、第2弾として登場したのが『にゃんもにゃにゃ 猫のもなかの出雲ぜんざい』。ぜんざい発祥の地※2とも言われている出雲に因んだ和スイーツです。そして、今回第3弾として発売するのは、1年半以上かけて開発した『にゃんもにゃにゃ オールインニャンクリーム』です。

※1「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。

※2 諸説ありますが、いにしえの神在祭で振る舞われていた「神在(じんざい)餅」の名が徐々に形を変えて「ぜんざい」となり、京都に伝わったと言われています。

にゃんもにゃにゃ



■商品特長

●POINT1: 猫にも人にも配慮した無添加な処方

「パラベン」「アルコール」「香料」「着色料」「石油系合成界面活性剤」「フェノキシエタノール」不使用。

●POINT2: 食品メーカーならではのこだわり成分

コメ発酵液・豆乳発酵液など食品由来の成分をこだわって配合。

また鳥取県三朝温泉水を使用することで、温泉水のミネラルが肌のうるおいを保ってくれます。

さらに肌の保湿に優れた2種のユーグレナ成分配合(ユーグレナエキス、ユーグレナノオレイン酸発酵物)で、エイジングケア(年齢に応じたうるおいケア)にも配慮。

●POINT3: これ1つでスキンケアが完了!

化粧水・乳液・美容液など複数のスキンケア工程をひとつに集約したオールインワン処方により、包装容器等の廃棄物削減にも貢献。また、忙しい方やシンプルケアを求める方にもおすすめです。肌に触れる回数が減り、摩擦の軽減にも。

■容器について

環境面にも配慮した可愛くてサステナブルな容器。クリームを使い終わったあと小物入れとして、猫のおひげや乳歯、ふわふわの毛などを大切にしまっておく容器としても大活躍！

環境へのやさしさと遊び心を兼ね備えた、新しいサステナブルビューティのかたちです。



■『にゃんもにゃにゃ オールインニャンクリーム』商品概要

●商品名：にゃんもにゃにゃ オールインニャンクリーム

●発売日：2025年10月4日(土)

●販売場所：

・[楽天市場\(小西本店楽天市場店\)](#)

・[Yahoo!ショッピング\(小西本店ヤフー店\)](#)

・[BASE\(小西本店BASE店\)](#)

●内容量：50g

●価格：4,983円(税込)

●商品詳細：

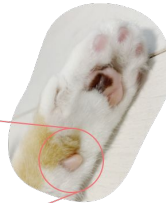
WEBサイト <https://nishikimiso.com/nyanmo-skincare/>

Instagram https://www.instagram.com/nyanmo_skincare/

●使用方法：洗顔の後、適量(手根球のサイズ)を手にとり、顔全体になじませてください。※手根球のサイズ(約6mm程度)

1回の使用量目安

手根球のサイズ
(約6mm程度)



【誕生秘話】猫好きの素朴な疑問から生まれたこだわりの商品

「寝てる時に、にゃんずがめっちゃ顔を舐めてたよ」

家族からのふとしたこの一言をきっかけに、基礎化粧品への開発がスタートしました。

人間にとっては影響がなくても、猫にとっては極少量でも害になる精油(エッセンシャルオイル)や化学保存料の内容、クリームのテクスチャー等々吟味すること約1年半。

人間にももふもふたちにもやさしく寄り添ったオールインワンクリームが完成しました。



■猫さんのためにできること

『にゃんもにゃにゃ』発売当初より、その売上の一部を島根県出雲市で活動をされている「NPO法人 アニマルレスキュードリームロード」様に寄付しています。

微力ながらも、もふもふたちの小さな命を大切にする循環の一端に寄与できればという想いです。

■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、島根県松江市にて創業。中国地方最古の味噌蔵として味噌と向き合い、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と旨みと甘みを引き出した大豆を米糀と合わせた定番商品「米糀入」をはじめ、関西風の西京味噌で甘みと旨みの特徴の「白みそ」、豆味噌である「八丁味噌」と「米糀入」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://x.com/nishikimiso1853>

商品の取り扱いについてのお問い合わせ <https://www.nishikimiso.com/hojin/>

＜取材・商品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