

八百万の神が集う出雲よりにゃんともかわいい和スイーツが誕生！

『にゃんもにゃにゃ 猫のもなかの出雲ぜんざい』

2024年11月1日(金)より発売開始

創業170年の老舗味噌蔵・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、これからの季節にほっこりする『にゃんもにゃにゃ 猫のもなかの出雲ぜんざい』を、2024年11月1日(金)より発売します。

北海道産の小豆を鳥取県の名峰・大山の澄んだ水でじっくりと丁寧に炊き上げたこだわりのあんこで作ったぜんざいに香ばしいもなかを加えて、お湯を注ぐだけで手軽に風味豊かな本格的なぜんざいがお楽しみいただけます。



■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×出雲ぜんざいで見た目も味わいもスイートな気分

『にゃんもにゃにゃ』は、2023年11月(旧暦で10月)、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、山陰のあじとして親しまれてきた「錦味噌」の醸造元である小西本店と“猫”がご縁で結ばれて誕生しました。2023年は山陰の特産品の出汁を使ったお味噌汁、そして今回は出雲発祥※2の和スイーツ“出雲ぜんざい”を発売します。

小豆本来の味を活かし上品な甘さに仕上げたぜんざいは、つぶあん(つぶにゃん)とこしあん(こしにゃん)の2種類が味わえます。またもなかは、ぜんざいにたっぷり浸してもちもちの食感を、あとのせでパリパリ感を、お好みに合わせてお楽しみいただけます。

さらに、ペースト状に溶いたぜんざいとアイスをもなかに挟んだ“あずきもなかアイス”や、ホットミルクで溶いた“ホットミルクぜんざい”などアレンジするのもおすすめです。

※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、いにしへ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』商品概要

- 商品名:にゃんもにゃにゃ 猫のもなかの出雲ぜんざい
- 発売日:2024年11月1日(金)
- 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)
- 価格:2食(つぶにゃん24g×1個、こしにゃん24g×1個)
1,350円(税込)



●お召し上がり方:

もなかをあけ、紙からフリーズドライを取り出します。下のもなかとフリーズドライをお椀に入れ、フリーズドライの上にお湯100mlを注ぎ約30秒待ってからよくかき混ぜます。その後、上のもなかをそっと浮かべて完成です。(お好みにより、湯の量を加減してください。)

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

【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、ころころ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(猫のもなかのお味噌汁)』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。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。

そして今年「にゃんもにゃにゃ」をもっとたくさんの皆様に手に取っていただきたいという思いから、島根県の出雲地方が発祥の地とも言われているぜんざいを「にゃんもにゃにゃ 猫のもなかの出雲ぜんざい」として発売することにいたしました。ご縁の聖地島根で誕生した「にゃんもにゃにゃ」が、人と人、人と猫さんのご縁を繋ぐ架け橋になることを願いつつ、皆様のお手元にお届けできれば幸いです。



■猫さんのためにできること

小西本店は、商品「にゃんもにゃにゃ」の売上の一部を猫さんの保護活動の支援金とし出雲市で活動されている「NPO法人アニマルレスキュードリームロード」様に寄付しております。

「にゃんもにゃにゃ」をお迎えしていただいた皆様にはほっこりと笑顔になる幸せなひとときをお届けしたいという思いがあります。そして同様に、なるべく多くの猫さんたちに幸せな時間をお返ししたい。そんな思いから、持続可能性があり私たちができることを考えながら、非常に微力ではありますが少しずつ取り組んでいます。

《具体的な取り組み》

島根県では「島根県動物愛護支援物資寄付制度」に基づき、保護・収容された犬や猫が新しい飼い主さんの元で暮らせるよう、ボランティア譲渡登録団体等へのサポートを目的に支援物資の寄付を募集しています。寄付品募集のページにて不足している物資がある際に寄付を行っております。

■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、島根県の松江にて当初は糴屋として創業し、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糴と合わせた定番商品「米糴入」をはじめ、関西風の西京味噌で甘みと旨み特徴の「白みそ」、豆味噌である「八丁味噌」と「米糴入」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>

<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