

Q&A よくあるご質問

Q. 「カルワン」をニャンコ(猫)に、「カルニャン」をワンコ(犬)にあげても大丈夫？

A. はい、大丈夫です。**形状**(スティック/ふりかけ)や、**組み合わせているお野菜が違うだけ**なので、お好みに合わせて選んでいただけます。

Q. どれくらいの量をあげたい？

A. 体重や年齢により異なりますが、パッケージ裏面の「1日の目安量」をご参考ください。この目安は、ワンコ・ニャンコの1日の総カロリー量の約10%として計算したものです。基本的なルールとして、**おやつは1日の摂取カロリーの10%以内が理想**とされています。体調や運動量に合わせて、少しずつ調整してあげてください。

Q. 与え方に工夫はある？

A. そのままはもちろん、**細かく割ってごはんに混ぜたり、お湯でふやかす**ことで食欲サポートにも。お薬を飲ませるときの補助にも便利です。

Q. 本当に人が食べて大丈夫？

A. はい、**大丈夫**です。よくペット用の無添加食品で耳にする「ヒューマングレード」は、“人も食べられる品質”という意味で使われることが多い言葉ですが、実は明確な基準はありません。SONOMAMAのおやつは、**明確な基準のある「食品」**として、国際基準に準じた食品工場で、**人の食品と同じ基準で手づくり**しています。
“うちの子と一緒に食べられる喜び”を、安心してお楽しみください。

Q. 真鯛と野菜だけ？

A. **「クロレラ」が入ったタイプもあります**。クロレラは**藻(も)の仲間**でタンパク質やビタミンが豊富で、“**海のスーパーフード**”とも言われています。

お取り扱いSHOP

SONOMAMAは、愛媛県の魚の養殖加工会社が運営・開発・製造を行うブランドです。

株式会社SakuSaku
〒797-0030 愛媛県西予市宇和町清沢1522



公式サイト



公式LINE



公式Instagram

人もワンコもニャンコも
一緒にそのまま食べられる喜びを

SONOMAMA

made in ehime



魚屋さんの私と茶々丸で開発しました！

国産 無添加

フードロス削減

おかわりおねだり！

愛犬
茶々丸

SONOMAMA代表
田村 由美

人と、ワンコ・ニャンコが 一緒に食べられる 無添加おやつ

を魚屋さんが本気で開発しました！

サリッホロッ
とっても柔らかくて
軽い食感！

出先でも！
気軽にカルワン

スティック
タイプ

かけるだけ！
手軽にカルニャン

ふりかけ
タイプ

Cal Wan
カルワン

全5種類



Cal Nyan
カルニャン

全3種類



5つのこだわりの “そのまま”

1
そのまま
モグモグ

同じものを美味しく

一緒に食べられる



2
そのまま
素材

添加物一切不使用

国産・無添加



3
そのまま
活用

フードロス削減

食材を無駄にしない

4
そのまま
旨味

特許技術 毛細血管までしっかり血抜き

魚の旨味がしっかり

5
そのまま
安心

「FSSC22000」認定の世界基準の自社工場で製造

国際規格の衛生管理

人とペットが
シェアできる
ハッピーおやつが
できました！

特別な日のご褒美はもちろん、
日頃からの備えとして
兼用の非常食にもお勧めです。

他社無添加ペットフード との比較	SNOOM	A社 国産	B社 海外製
国産素材	★	★	○
添加物不使用	★	★	★
鮮度維持	★特許	○	○
食品品質	★	★	○
フードロス	★	×	×
価 格	○	○	★

※「A社」「B社」は代
表的な市販の無
添加ペットフード
をもとに、当社が
独自に分類した
仮称です。

※データは各社の公
式サイトやパッ
ケージ表示をもと
に、2025年8月現
在の情報をもとに
作成しています。

1
そのまま
モグモグ



味・匂い、
食感を
人が食べて
チェック

材料は魚と野菜だけ！
だから私たちは一緒に

食べながら 試作しました！



開発チームの
愛犬・愛猫と一緒に
味見に参加！



血抜きが完璧に施された、
新鮮で真っ白なお刺身用の真鯛を
使用しています！

愛媛県産真鯛と野菜を
7:3のバランスで
混ぜ合わせて乾燥させた
無添加おやつ！



製造元のSakuSakuは
独自技術の血抜き
「超冷薫（特許取得済）」
を有する愛媛県の
魚屋さんです。

3
そのまま
活用



美味しい部位なのに…
きっかけは

「もったいなさすぎる」

鮮魚加工の製造工程で生じる
使いきれない真鯛の中骨。
これを主原料に捨てずに活かすことで、
地球にも優しいおやつが
生まれました！

フードロス
削減率※
12%

※廃棄物の削減比率

SDGS

2
そのまま
素材

ノンオイルって大事。
封を開けた瞬間

「いい香り〜！」

添加物
一切不使用

保存料 香料
酸化防止剤
発色剤

袋を開けたらまず、
香ばしい自然な香りをお楽しみください。
オイルも不使用なので、
オイルコーティングで使われる酸化防止剤特有の
酸っぱい匂いはしません。



生臭さの原因となる

毛細血管に血が残っている状態



見比べて
みてください！

4

そのまま
旨味

特許技術の「超冷薫」により

毛細血管まで血抜きが完璧！

処理の違いが 旨味の違い！

このひと手間が、
真鯛の旨味をそのまま活かす
ヒミツです！



▲血管の中でも、血液が残ったまま
まだと時間とともに酸味や変色、
独特な匂いが出てしまいます

真鯛の新鮮さを保つ特許技術

ちょうれいくん

超冷薫とは？

超冷薫は、魚の鮮度とおいしさを守る
ための血抜きの特許技術です。魚は血
液から劣化が始まるため、SONOMAMA
ではベースとなる真鯛の毛細血管まで
丁寧に血抜きをしています。

※血抜きを分かりやすく説明するために背骨を使用して比較しています。実際の商品は鯛の身が付いた中骨を使用しています。



5

そのまま
安心

人と同じ、よりもやさしい。

世界で認められた安心を、うちの子へ。



国際基準認定の工場で つくっています

SONOMAMAは、「FSSC22000」という国際的な食品安
全認証を受けた愛媛県の自社工場で作られていま
す。厳しい基準で、安心して食べてもらえる品質を
守っています。



FSSC22000とは？

食品の安全を守るための国際的な認証制度
です。人が食べる食品と同じ、またはそれ
以上の衛生基準で管理されている工場だけ
が取得できます。

★★★ FSSC22000

★★ ISO22000

★ HACCP

難
認
証
難
易
度
易



原料は「お刺身」水準で すべて超低温保管

一般的な冷凍（-18℃）では細菌は防げても、魚や肉
の脂は少しずつ酸化して、匂いや味が落ちてしまう
ことも。SONOMAMAは、**すべての原料**を人が食べる
お刺身並みにしっかり冷やす**-45℃以下の超低温で
保存**して、「安心なおいしさ」を守っています。

酸化すると どうなるの？

- ・生臭さや苦味が出る
- ・下痢や嘔吐などの原因
になることも

酸化を徹底的に防いでいるので
「魚」が苦手な子も
チャレンジしやすい！

