

平成 22 年 1 月 22 日

各 位

会 社 名 養命酒製造株式会社  
代表者名 代表取締役社長 塩澤 太朗  
(コード番号 2540東証・名証第1部)

### 上諏訪における健康生活提案型複合施設「くらすわ」開業のお知らせ

当社は、第2次中期経営計画における「新たな成長事業の推進」の実現に向けた施策の一つとして、飲食や物販事業を通して、生活者の皆様に安全で健康的な食やサービスの提供を目指した健康生活提案型複合施設「くらすわ」を開業することといたしましたのでお知らせいたします。

#### 1. 経緯

当社は、「生活者の信頼に応え、豊かな健康生活に貢献する」を経営理念とし、第2次中期経営計画における「新たな成長事業の推進」～新たな生活者創造のための事業基盤の構築～の実現に向けた施策の一つとして、長野県諏訪市における当社保有地の有効活用を図り、健康生活提案型複合施設「くらすわ」を平成22年4月24日に開業することといたしました。

これまででも当社は、生活者の豊かな健康生活に貢献するため、生活者の皆様に直接接する場として、駒ヶ根工場見学施設「養命酒健康の森」や自然と健康にこだわったインターネット通信販売サイト「養命酒本舗」に取り組んでまいりましたが、この度、飲食や物販事業を通して安全で健康的な食やサービスを提供することを目指した健康生活提案型複合施設を、生活者の皆様の「暮らしの和」を意味する「くらすわ」と命名し、開業いたします。これらの場を通じて、おもてなしの心や癒しを提供してまいります。

飲食や食品関連分野において、当社の生薬に関するノウハウを活かし、「くらすわ」を通じて健康をテーマとした新たなライフスタイルの提案を行ってまいります。

なお、初年度(平成22年4月1日～平成23年3月31日)は、来場者数50万人、売上高7億円を目指します。

#### 2. 施設の概要

- (1) 施設名: くらすわ (CLASUWA)  
(2) 所在地: 長野県諏訪市湖岸通り3丁目1番30  
(JR上諏訪駅より徒歩約10分)  
(3) 建物: 地上3階(地上2階、屋上展望ガーデン)  
鉄筋コンクリート造  
(4) 駐車場: 96台  
(5) 施設構成:
- |    |             |      |       |
|----|-------------|------|-------|
| 1階 | ショップ(物販施設)  | 売場面積 | 約100坪 |
|    | イベントホール     |      | 約20坪  |
| 2階 | レストラン(飲食施設) | 客席数  | 約140席 |
| 3階 | 展望ガーデン      |      |       |



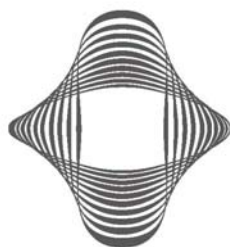
(外観イメージ)

以上

平成22年1月29日(金): プレサイト開設 <http://www.clasuwa.jp/>  
平成22年4月23日(金): 報道関係者向け現地取材対応(12:00～15:00)  
平成22年4月24日(土): 「くらすわ」開業

本件及び報道関係者向け現地取材に関するお問い合わせ先   
養命酒製造株式会社 総務部広報グループ  
TEL 03-3462-8125

《ご参考》「くらすわ」概要



くらすわ

## SHOP 信州地産地集マーケット



(ショップイメージ)

当社の事業資産であるシーズ（生薬）を活用し、優れた技術とこだわりの製法を守り続けている長野県内の老舗食品メーカーや生産者の方々と共同開発したオリジナル商品、あるいは当社独自のネットワークを駆使し集めた「地産地集※」の秀逸の品々をお客様にご提供したいと考えています。

また、これらの商品を通じてお客様に喜びや感動をお伝えし、さらに厳選された商品を味わう至福の時間をご提供したいと考えております。

※当社では、信州で育まれた逸品を当社のネットワークを駆使して集め、生活者の皆様の元へお届けすることを「地産地集」と呼んでいます。

### 醸し蔵 KAMOSHIGURA

酒、味噌、醤油、漬物など、地域の代表的な食文化である発酵食品は、自然の産物をより「旨く」食べるための人間の英知の結晶です。醸し蔵では、諏訪地域を中心に信州の匠が生み出した銘品を厳選してご紹介します。

### 匠工房 TAKUMI KOBO

私たち自身が匠となり、現代のライフスタイルに合った食スタイル、新しい銘品をここから発信していきます。独自の育成方法で育てたオリジナル豚「信州十四豚（ジューシーポーク）」を使用したハム・ソーセージ等の加工品、焼きたてのベーカリーでは、和を取り入れた個性的なパンをお届けします。

### 四季ギャラリー SHIKI GALLERY

ご来店いただいたお客様に信州ならではの四季を感じていただける旬の食材を使ったジャムや菓子、季節の食卓を彩る用と美を兼ね備えた生活雑貨などをご提供いたします。こだわりの匠の技で食を創造している信州の生産者やブランドを厳選、さらにここでしか味わえないオリジナル商品を開発し、信州のお土産にご利用いただける最適なコーナーをご用意いたします。

# RESTAURANT

信州十四豚と旬野菜料理



(レストランイメージ)

食味の良さと、肉質の柔らかさと瑞々しさが特長である当社が開発しましたオリジナル豚（信州十四豚）と長野県産の新鮮で旬な野菜や果物を中心とする食材にこだわり、味はもちろんのこと、お客様の身体や食の安全に配慮した料理をご提供したいと考えています。

## こだわりの信州十四豚 SHINSHU JUICY PORK

「信州十四豚」はストレスを極力排除した飼育環境のもと、抗生物質など投薬を一切行わず育てられた安心、安全な豚（無薬の SPF 豚）です。また、生薬の残渣を飼料化したものとヨーグルトを与えた健康な豚であることから、柔らかさと瑞々しさが特長です。

## こだわりの信州野菜 SHINSHU FRESH VEGETABLES

昼と夜の寒暖の差、信州ならではの厳しい自然が、野菜を瑞々しく、甘くします。その信州ならではの新鮮かつ味わい深い野菜を、厳選された指定農家から朝摘み直送。独自の有機農法で培われた野菜の数々は決して都会では味わえない素材です。

# EVENT HALL

イベントホール

信州の自然、四季、伝統が育んだ音楽、アート、食に関する様々なイベントを開催し、皆様に楽しい時間を過ごしていただけるイベントホールをご用意いたします。主に、大人の女性の好奇心を刺激する様々な文化的イベントを展開してまいります。

# SKY GARDEN

展望ガーデン

諏訪湖は、日本夜景 100 選や信州サンセット 100 選に選ばれている景勝地です。「くらすわ」はその諏訪湖畔の立地を活かし屋上に、地域でいちばん諏訪湖をゆったりと眺められる舞台をご用意いたします。

人が集まり、交流が生まれる・・・

そんなアクティビティを設え皆様をお待ちしております。

是非一度諏訪湖の絶景をお楽しみください。