



Corporate Profile

養命酒製造株式会社  
会社案内



生活者の信頼に応え、  
豊かな健康生活に貢献する

私たちは、この経営理念の下、  
心身の健康を願い、豊かで平和な生活を求めている、  
生活者の皆様に満足していただける商品やサービスを提供いたします。

「養命酒」は、1602年（慶長7年）に創始者塩澤宗閑翁の  
健康への願いから創製され、今日まで造り続けられてきました。  
時代は移り変わっても、私たちに連綿と受け継がれているのは、  
皆様の健康生活に貢献しようとする精神であり、  
養命酒製造株式会社の全ての事業はこの理念を基本としております。

私たちは、豊かな健康生活のお手伝いができることを誇りに思い、  
これからも多くの皆様の信頼に対して、  
最大限にお応えできるよう努めてまいります。



## ご挨拶

当社の主力商品であります「養命酒」は、今から400年以上前の1602年（慶長7年）に、信州・伊那谷で創製された薬酒です。その評判が次第に広まり、より多くの皆様にお役立ていただくため、1923年（大正12年）に全国販売に向けて会社組織といたしました。その後、海外への輸出も開始し、主に東南アジア諸国を中心として海外市場におきましても安心、安全な品質の商品としてご利用いただき、ご信頼をいただいております。

また、生薬やハーブに関する当社の長年の研究成果を活かして開発をした「ハーブのお酒」やショップ、レストランの商業施設「くらすわ」をはじめとして、癒しや健康を皆様にお届けするための事業にも取り組んでおります。

今後も、より多くの皆様のご信頼の下、より品質の高い商品を作り続け、「生活者の信頼に応え、豊かな健康生活に貢献する」という経営理念の実現に向けて、邁進してまいります。

**養命酒製造株式会社**  
代表取締役社長

塩澤 太郎



## 養命酒関連事業

### 健やかな毎日を送っていただくために

暮らしに寄り添いながら皆様の健康をサポートいたします。  
「薬用養命酒」「食べる前のうる酢」「ハーブのお酒」等の  
商品展開、海外事業、通販事業、  
商業施設「くらすわ」等に取り組んでいます。



## 薬用養命酒

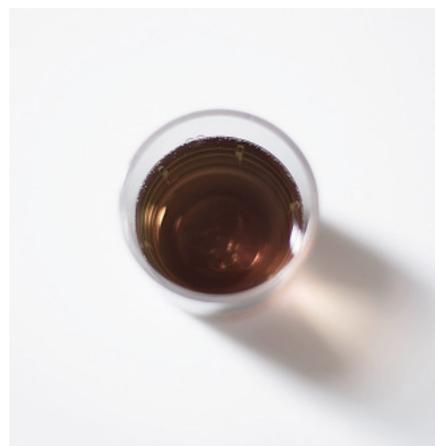
第2類医薬品

しょうやく 生薬のチカラ、健康の薬酒



### 薬用養命酒とは

「薬用養命酒」は、毎日の暮らしの中で少しずつお飲みいただく薬酒です。「薬用養命酒」の中には14種類からなる自然の生薬の薬効成分が溶け込んでいます。生薬とアルコールの協力作用によって、全身の血行を良くし、体質を根本的に向上させていき、体調を整えます。つまり、私達の体に備わる免疫力や自然治癒力を高め、この働きが低下していることで起きるさまざまな症状を体のもとから改善するという特徴があります。日々の暮らしの中で、こつこつお飲みいただくことによって、体を本来の健康に導きます。



薬用養命酒  
〈700mL〉



薬用養命酒  
〈1,000mL〉

### 薬用養命酒の7つの効きめ

「薬用養命酒」は人参など『<sup>ニンジン</sup>体質の不足を補う』生薬、桂皮など『<sup>ケイヒ</sup>体を温める』生薬、紅花など『<sup>コウカ</sup>血行を良くする』生薬が処方されています。体の基本的な働きや体質を整えながら、本来の健康に導く滋養強壯の薬酒です。

● 次の場合の滋養強壯に

肉体疲労	冷え症	食欲不振
胃腸虚弱	血色不良	病中病後
	虚弱体質	

### 未病とは

疲れる、冷える、食欲がないなどの、自覚はあるが検査値に異常のない症状を不定愁訴といいます。東洋医学的な未病はこの不定愁訴の状態を指し、一方の西洋医学的な未病とは、自覚は何もないが検査値に異常のある、メタボリックシンドロームなどの状態を指します。未病は、放っておくといずれ病気になってしまうという、いわば“疾患準備状態”。病気になる前段階で治すことが大切です。

## 薬用養命酒の配合生薬

「薬用養命酒」に溶け込む14種類の生薬です。

生薬は、複数種を組み合わせると、効きめの幅を広げます。

互いにより所を引き出すことから、「生薬の相乗作用」といわれます。



イヨウカク  
淫羊藿

イカリソウの地上部です。これを食べた羊が元気になったという故事とともに、強壮効果が知られています。



ウコン  
鬱金

ウコンの根茎を用います。鮮やかな黄色で、ターメリックとして、カレー作りに欠かせないスパイスでもあります。



ケイヒ  
桂皮

クスノキ科の植物「ケイ」の樹皮を用います。香りがよく、スパイスとしてはシナモンと呼ばれます。健胃薬として知られます。



コウカ  
紅花

ペニバナの花を用います。鮮やかな赤色で、染料や油としても用いられます。血色を良くする作用があります。



ジオウ  
地黄

ジオウの根。可憐な花とちりめん状の葉が特徴的な植物です。古くから体力をつける生薬として知られます。



シャクヤク  
芍薬

「立てば芍薬…」とたとえられる美しい花を咲かせます。園芸用にも用いられますが、生薬にはその根を用います。



チョウジ  
丁子

チョウジのつぼみです。クローブの名前で、スパイスとしても広く用いられます。その香りが、食欲を増進させます。



トチュウ  
杜仲

トチュウは一科一属一種の植物分類的にも珍しい植物です。お茶には葉を使いますが、生薬には樹皮を用います。



ニクジュヨウ  
肉苁蓉

ハマツボ科の植物ニクジュヨウの肉質茎。中央アジアなどの砂漠地帯に生えている植物の根に寄生する植物です。



ニンジン  
人参

乾燥させたオタネニンジンの根です。中国では3000年前から用いられており、日本へは8世紀に伝来しました。強壮剤の代名詞的存在です。



ボウフウ  
防風

ボウフウの根や根茎を用います。お正月に、一年の健康長寿を願って飲むお屠蘇にも使われています。



ヤクモソウ  
益母草

メハジキの地上部です。「母に良い草」として、西洋でもローマ時代から婦人向けの薬として用いられてきました。



ウシヨウ  
烏樟

クロモジの木や皮を用います。かじったり擦ったりするとさわやかな香りをたてます。高級楊枝の材料として用いられます。



ハンピ  
反鼻

マムシの皮と内臓を取り除いて精製した生薬です。古くから強壮効果の良薬として知られています。

## 生薬とアルコールの協力作用

「薬用養命酒」は、生薬の持つ薬効を効率よく引き出すために、14種類の生薬を原酒に同時に浸漬します。すると成分が原酒とよく溶け合い、自然に近い状態で薬効成分が抽出されます。「合醸法」と呼ばれるこの薬酒本来の製法は、各生薬の成分の浸出速度がそれぞれ違うため、高度な技術と経験が要求されます。合醸と熟成の過程を経ることで、品質がまろやか

で芳醇となり、また、浸出過程では複数の生薬の薬効が結びつくため、生薬単体では得られない幅広い効果が得られます。なお、少量のアルコールには血行促進、消化促進、中枢神経抑制による催眠効果などの作用があり、これらが処方生薬の作用に加わることで、全体の作用が増幅される特徴があります。

# 食べる前のうるる酢

食べる前の飲用が女性のキレイをサポートする“美容系飲料”



## 食べる前のうるる酢 スパークリング

「ダイエット」「美容」の両方を考えて生まれた女性のためのドリンクです。お酢をベースに、「AGハーブMIX™」と「難消化性デキストリン」を配合。アセロラ×キウイフレーバーの微炭酸タイプです。

## 食べる前のうるる酢 ビューティー

ビタミンC、ビタミンB6、ヒアルロン酸を追加し、糖類を加えず、低カロリーにこだわりました。(1本125mlあたり9kcal)フレーバーは「アセロラ×キウイ」と「ゆず×レモン」の2種類です。炭酸を加えず、炭酸飲料が苦手な方にもすっきりとした味わいをお楽しみいただける飲み口に仕上げました。

## ベジタブルファースト

食事のはじめに食物繊維が多く含まれる野菜を食べることで、糖質の吸収を穏やかにするという食事法のことです。この考え方に基いて作られたのが「食べる前のうるる酢」です。レタス約1個分の食物繊維(難消化性デキストリン)とハーブ由来の美容成分「AGハーブMIX™」を配合し、女性のキレイをサポートします。野菜が苦手な方、炭水化物に偏った食生活の方にもおすすめ。「食べる前のうるる酢」は、いわば「飲むベジタブルファースト」です。

## 食物繊維レタス約1個分

日常生活で不足しがちな食物繊維がレタス約1個分(約4,600mg)含まれています。

## 4種のハーブのチカラ「AGハーブMIX™」

ドクダミ、セイヨウサンザシ、カモミール、ブドウ葉を原料としたエキスです。新しいエイジングケア素材として注目されています。



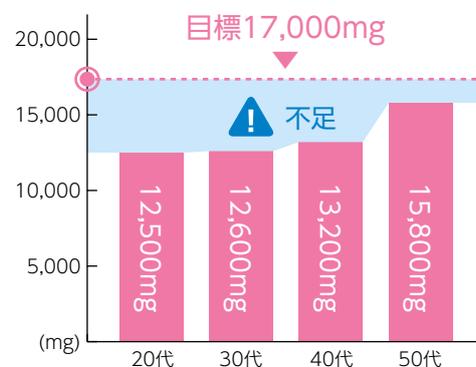
ドクダミ

セイヨウサンザシ

カモミール

ブドウ葉

※「AGハーブMIX™」は、アークレイ株式会社の登録商標です。



〔日本女性の食物繊維摂取量〕  
平成20年国民健康・栄養調査結果の概要より

## ハーブのお酒

薬酒造りのノウハウを活かし、東洋ハーブを使用した「ハーブのお酒」

### ハーブの恵み

「ハーブの恵み」は、ナツメ、シナモン、クコの実など、厳選した13種類の東洋ハーブをバランスよく配合した“香りがおいしい”お酒です。長年培ってきた薬酒造りの技術をベースに、味わいと香りの良さにこだわりました。香料や着色料無添加のナチュラルな風味が特徴で、健康志向の高い方にご愛飲いただいております。ロックやストレートはもちろん、柑橘系のジュースやワインで割るなど、さまざまな飲み方で楽しめます。



ハーブの恵み  
〈700ml〉



ハーブの恵み  
〈200ml〉

### ハーブの恵み スパークリング

「ハーブの恵み スパークリング」は、「ハーブの恵み」をソーダで割った缶入りカクテルです。爽やかなハーブの香りと味わいを楽しめます。微炭酸タイプのやさしい飲み心地に仕上げました。香り豊かな「ハーブの恵み」の魅力はそのままに、すっきりとした後味は食事とも相性抜群です。



ハーブの恵み  
スパークリング  
〈250ml〉

### 13種類の東洋ハーブ

#### 東洋的な香り



クローブ



カンキョウニン  
甜杏仁



カルダモン



シナモン



クロモジ



カショウ  
花椒

#### 自然の恵み



コウライニンジン  
高麗人參



クワ  
桑の実



クコの実



リュウガン



ナツメ



ネムノキ



サンザシ

### フルーツとハーブのお酒



「フルーツとハーブのお酒」は5種類のハーブとフルーツを組み合わせたおいしい“美容のお酒”です。

ラインナップはうるおい美容に着目したハーブを配合し、レモネード風味に仕上げた「檸檬とハーブのお酒」、すっきり美容に着目したハーブを配合し、アップルパイ風味に仕上げた「林檎とハーブのお酒」、もぎたてのようなフレッシュな香りがおいしいうるおい美容の「白桃とハーブのお酒」の3種類です。

### フルーツとハーブのお酒スパークリング



「フルーツとハーブのお酒スパークリング」は、「フルーツとハーブのお酒」に美容成分をプラスした、華やかなスパークリングシリーズです。キレイをサポートする美容成分に加え、女性にうれしいやさしい飲み心地の微炭酸に仕上げました。

ラインナップは、ビタミンC配合の「檸檬とハーブのお酒スパークリング」、食物繊維配合の「林檎とハーブのお酒スパークリング」、ヒアルロン酸配合の「白桃とハーブのお酒スパークリング」の3種類です。

## 海外展開

### 世界の人々の健やかな暮らしのために

「人々の豊かな健康生活に貢献したい」という当社の願いは、国内だけにとどまりません。海外にも、長年にわたり、主力商品「養命酒」を輸出しております。

主な市場は、香港、マレーシア、シンガポール、台湾で、香港では50年以上、マレーシア、シンガポールでは40年以上、台湾では20年以上、現地の方にご愛飲いただいております。

「養命酒」は一つですが、国や地域によって、とらえられ方がさまざまです。そうした国・地域の文化や市場環境を考え、現地に即したマーケティング活動に取り組んでおります。

今後は、「養命酒」だけでなく、「ハーブのお酒」の輸出など、さらなる海外市場の拡大を目指してまいります。



## 通信販売 Yomeishu オンラインショップ

### “健康”を直接お届けするために

当社が長年培ってきた生薬関連の研究をもとに開発した指定医薬部外品の「幸健生彩」、3種類の人参パワーで注目の活力源「カンカ」などの健康関連商品のほか、諏訪湖畔にある商業施設「くらすわ」の商品や「食べる前のうる酢」「ハーブのお酒」「家醸本みりん」「養命水」などの当社商品を皆様のお手元へ直接お届けいたします。

通信販売サイト  
<http://www.yomeishu-online.jp/>



## くらすわ

### 「信州の文化と四季を楽しむ健康生活」を提案する商業施設

#### 🍀 養命酒製造から皆様へのおもてなしの形

当社は「くらすわ」で多くのお客様と接し、ニーズをくみ取り、商品開発などに活かしていくとともに、日頃のご愛顧への感謝の気持ちをおもてなしの形でお届けしたいと考えております。



くらすわ(長野県諏訪市)

#### 🌾 食を通して皆様の健やかな暮らしに貢献したい

「くらすわ」では、長年築いてきた信州での独自のネットワークを活かすことで、信州の本当に美味しいものや体に良いもの、生活に潤いを提供するものを商品化し、皆様にお届けしています。また、皆様にもっと知っていただきたい信州の素材の数々を、安心、安全かつ皆様の生活の中で使いやすい形でご紹介しております。



#### 🌿 信州の自然と地域との絆を大切に

「くらすわ」がより多くの方々に愛され続ける施設となるために、お客様と深い絆を築いていきたいと思っております。それには、多くの恩恵をもたらす自然の大地を大切に想い、作り手の皆様とつながり、地域文化の発信、地域への貢献を行うことが重要であると考えます。



#### 😊 お客様一人ひとりが笑顔になれる施設を目指して

地元の良いものを集めたショップ、諏訪湖の風景を楽しみながら食事ができるレストラン、季節に応じたイベントの開催等を通じて、お客様、地域の皆様が笑顔になれるサービスを提供してまいります。

ショップ	信州の匠、こだわりの強い老舗企業、生産者とのコラボレーション商品や銘品の数々を集めました。	イベントホール	地域とのつながりと心の健康を考え、信州独自の文化を発掘し、生活に潤いを提供します。
レストラン	独自に開発した信州十四豚(ジューシーポーク)と、信州の旬野菜をお楽しみいただけます。	展望ガーデン	諏訪湖の四季のうつろいをご堪能いただけます。

## 養命酒健康の森

### 駒ヶ根の貴重な自然を多くの人々と分かち合う癒しの森

「養命酒健康の森」は、駒ヶ根工場をご見学のお客様が、工場構内の豊かな自然を楽しみ、心身ともにリフレッシュしていただけることを目指し開設いたしました。敷地内には、かつての酒蔵を移築し、改装した記念館があり、「養命酒」の歴史や50種類の生薬を展示しています。また、健康に関する体験プログラムなどの各種イベントも開催しています。記念館に併設したカフェでは、軽食やハーブティーなどを木漏れ日の中で楽しむことができます。現在、「養命酒健康の森」を訪れるお客様は年間約10万人。今後もより多くのお客様にお楽しみいただけるよう、内容の充実を図ってまいります。



養命酒健康の森(長野県駒ヶ根市)

## 生産環境

# 緑豊かな駒ヶ根工場から「安心・安全」をお届けするために

中央アルプスと南アルプス、ふたつのアルプスを望む長野県駒ヶ根市。  
澄んだ空気と清らかな水が、私たちの製品づくりの原点です。

### ▲▲ 駒ヶ根工場の環境

3000m級の山々が連なる中央アルプスと南アルプス。その間を流れる天竜川。駒ヶ根工場はこうした環境に抱かれた標高800mの高原にあります。敷地の広さは約36万㎡。そのおよそ70%が自然の森林に覆われています。

当工場では、「薬用養命酒」「ハーブの恵み」「養命水」などの商品を製造しています。いずれも原料として水を使用しており、この地でとれる中央アルプス空木岳の花崗岩層に磨かれた軟水は、製造に最適であるといわれています。工場立地の決め手となったのは、この水の品質の良さでした。



## 薬用養命酒製造工程

駒ヶ根工場では、原料や原酒の製造から、調製、瓶詰、包装に至るまで、すべてのプロセスで品質の向上に取り組んでいます。

### 1 原酒



原酒に用いる「みりん」は、蒸したもち米に麴(こうじ)を加え、一定期間熟成させて造ります。もち米が麴の作用によって糖化して、甘くまろやかな「みりん」になります。

### 2 原料生薬



原料である生薬がいつ、どこから入荷したものなのかを管理・保管し、製造する毎に粉碎、袋詰めをします。

### 3 浸漬、調製

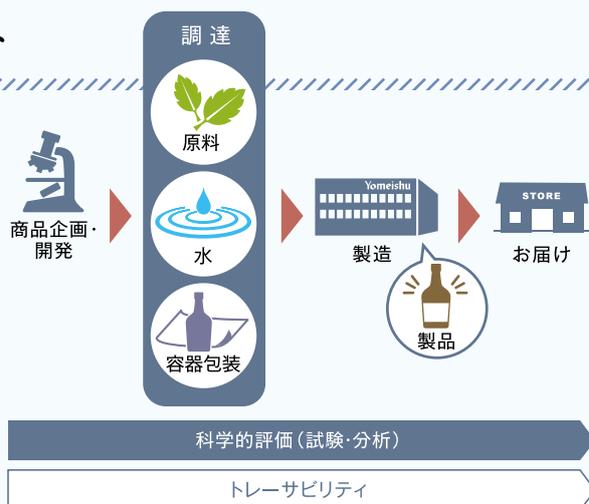


調合された生薬を原酒に浸漬し、循環させて有効成分を抽出します。生薬によって抽出の早さが異なるため、高度な技術と緻密な管理が必要となります。

## 安心・安全への取組み

### 独自の品質管理基準「Y-GMP」

「薬用養命酒」は、原料から製品に至るまで、工程毎の厳重な品質管理の下、医薬品等の製造管理と品質管理に関する基準であるGMP (Good Manufacturing Practice) に基づいて製造を行っています。工場における品質部門と製造部門が連携し、品質管理と製造管理の両面からより良い製品を工場から送り出せるよう日々努めています。



## ▲▲ 豊かな自然を守るために

工場敷地の森林を保護するためには、人の手により適度な管理をすることが必要となります。継続的に下草刈りや間伐を実施し、多様性のある豊かな森林の維持に努めています。また、間伐により発生した木材は、工場見学のお客様に、体験クラフト講座の材料としてご利用いただくほか、構内散策路に設置するベンチなどに利用しています。



## 養命酒駒ヶ根工場内遺跡

この遺跡は、1970年(昭和45年)に地元の考古学者によって発見されました。駒ヶ根工場の新設にあたり、本格的な調査を実施したところ、縄文、弥生、平安末期にかけての住居跡や土器、石器が発掘され、数千年の昔から人々がこの豊かな自然の中で生活を営んでいたことが明らかとなりました。当社では、各時代の住居を工場構内に復元し展示しており、地域の小中学生の社会学習の教材としてもご利用いただいています。

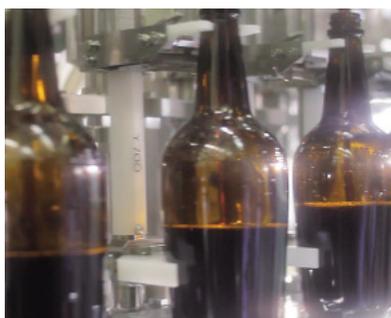


## 4 品質管理



多くの工程毎に、独自の厳しい品質基準による分析試験を繰り返し、品質管理を徹底して行います。

## 5 瓶詰



調製後の「薬用養命酒」は瓶詰室へ送られ、厳重な衛生管理の下、瓶詰めされます。

## 6 包装



瓶詰後、包装室に送られ、ラベルを貼付し、ケースに収めて完成品となります。そして、この工場から皆様の元へ届けられます。

# 商品開発センター

## 生活者の皆様のニーズに応えるために

商品開発センターの前身である中央研究所は、現代の科学が生まれる前に造られた、いわば経験的所産である「養命酒」に現代科学の光を当て、その内容や効能を科学的に解明し、時代の要求に応じた「養命酒」とするための研究開発部門として、1964年(昭和39年)に設立されました。2014年(平成26年)には新商品の開発・研究に注力する部門としての位置付けをより明確にするため、「商品開発センター」に名称を変更いたしました。生活者の皆様の健康に貢献できる新商品の開発に取り組んでいます。



商品開発センター(長野県上伊那郡)

### 酒類・食品開発

「養命酒」の製造で培ってきた生薬の技術や製造方法を応用し、ハーブを使用した健康感のある酒類や食品の開発を進めています。生活者の視点に立ち、生活者のニーズに応えられる商品として開発した「フルーツとハーブのお酒」は、女性の皆様の「健康感のあるお酒を飲みたい」というニーズにお応えする商品です。また、当社直営のショップ・レストラン「くらすわ」の商品開発に当たっては、直接お客様と接することで得られる情報を活かし、当社ならではの特徴ある商品開発を目指し、安心・安全な食品の開発に取り組んでいます。



### エイジングケア関連商品開発

老化は20~30代から始まっており、この老化の要因の1つに「糖化ストレス」があります。見た目にわかりやすい肌の老化に対して「糖化ストレス対策」により、肌を美しく保つことを目標とした商品の開発に取り組んでいます。今後もこの分野の商品の拡充を図る一方で、超高齢化社会にも目を向けていきます。年を重ねるにつれて発症する病の多くにも「糖化ストレス」が大きく関わっています。「糖化ストレス対策」により現在の健康を維持したり、病気の一步手前の状態である「未病」を改善できるよう新たな機能・価値を創造し、機能性を有する食品の開発に取り組んでいます。



### 糖化ストレスとは

「糖化」とは体内で余った糖分が、たんぱく質に結合し劣化させることです。たんぱく質の中でも特に「糖化」されやすいのがコラーゲンです。コラーゲンは、皮膚、血管、骨、関節など多くの場所に存在しているため、「糖化」により劣化すると、肌は荒れ、血管のしなやかさは失われ、骨はもろくなり、関節も硬くなるなど、いわゆる老化の現象が現れます。この「糖化」は多くの生命現象と切り離せない程密接な関係があるため、これらの関係を含めた広い意味で「糖化ストレス」と呼ばれています。

## 地球にやさしい自然エネルギー

保有資産を有効活用し、地球温暖化の原因となるCO<sub>2</sub>を排出しない地球にやさしい太陽光発電に取り組んでいます。



### 太陽光発電所の概要

1961年(昭和36年)から「養命酒」の原料である原料用アルコールとブドウ糖の製造工場として利用しておりました埼玉県鶴ヶ島市の工場跡地を有効活用した太陽光発電事業に取り組んでおります。住宅地の中での事業ということで、周囲の景観にも配慮し植栽を配した敷地の中で、環境への負荷低減、電力供給懸念の対策、地域の環境教育などの社会貢献活動にも寄与したいと考えております。年間予想発電量は、一般家庭400~500世帯分の電力消費量に相当します。

施設名称	鶴ヶ島太陽光発電所
所在地	埼玉県鶴ヶ島市
敷地面積	約40,000㎡
発電出力	1,990kW
年間予想発電量	約2,625千kWh/年
CO <sub>2</sub> 削減効果	約945t/年



### eコラボ(エコラボ)つるがしま 環境教育施設



Photo Takumi Ota

「エネルギーと地球環境問題、防災を考える」をテーマに、太陽光発電所に併設された見学のための施設です。どなたも自由に見学ができ、太陽光発電のしくみや自然エネルギーについて学ぶことができます。

東洋大学建築学科ソーシャルデザインスタジオの「鶴ヶ島・未来との対話プロジェクト2013」として学生と地域住民の皆様が意見交換を積み重ね設計された住民参加型の建築物です。災害時には、地域の皆様が利用できるよう、蓄電池システム、電気自動車との相互電力供給などの設備を有し、井戸水を活用した災害時対応の機能も有しています。

# 社会の一員として

## 行動規範

当社は、役員および従業員一人ひとりが「生活者の信頼に応え、豊かな健康生活に貢献する」という経営理念に基づき、社会的良識と責任をもって行動するため、「行動規範」を定めています。

## 地域・社会貢献活動への取組み

### [緑化活動]



工場構内の森林を計画的に間伐し、管理をしています。バランスのとれた樹層を構成するために、低、中、高の樹木の育成を進めています。

### [ボランティア活動]



信州駒ヶ根ハーフマラソンのコース整備に協力しています。

### [工場周辺の清掃活動]



「クリーンアップ大作戦」として、工場周辺の道路や空き地などの清掃活動を定期的実施しています。

### [社会体験活動]



中学生から社会人まで工場内での研修を通じて社会体験活動を行っています。

### 小さく [芍薬フェスタ]



駒ヶ根工場では、約3000株の芍薬を植栽し、公開しています。6月頃に見頃を迎え、一面に広がる芍薬の花をお楽しみいただけます。

### [駒ヶ根工場見学]



製造工程を実際にご覧いただくことで、安心安全な製品であることを実感していただけるよう、見学コースを設け、一般に公開しています。

## 養命酒製造株式会社駒ヶ根工場 環境方針

養命酒製造株式会社駒ヶ根工場は、養命酒等の生産において、  
緑と水に恵まれた伊那谷の自然環境との調和を考慮した環境の保全活動を行います。

1. 地球環境の保全と維持のため、環境に係わる法律、協定等を遵守し、汚染の未然防止を図るなど、生産活動に配慮します。
2. 生産活動が環境に与える影響を的確にとらえ、環境目的、目標を明確にし、環境管理システムの維持的改善を推進します。
3. 資源の有効利用と廃棄物の適正処理を推進し、環境に与える負荷を低減します。
4. 地域社会との共生に努めるとともに、自然環境との調和に配慮した企業活動に努めます。
5. 工場の全従業員に対し、環境についての教育、情報の周知を行い、環境方針の理解と環境保全の意識高揚を図ります。

## 駒ヶ根工場へのアクセス



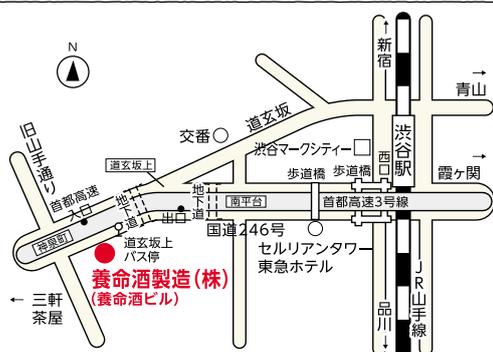
〒399-4117 長野県駒ヶ根市赤穂16410  
TEL 0265-82-3310(見学受付)  
・駒ヶ根ICから車で約15分  
・駒ヶ根駅からタクシーで約15分

## くらすわへのアクセス



〒392-0027 長野県諏訪市湖岸通り3-1-30  
TEL 0266-52-9630(代表)  
0266-52-9640(レストラン)  
ホームページURL <http://www.clasuwa.jp/>  
・諏訪ICから車で約15分  
・上諏訪駅から徒歩約10分

## 東京本店へのアクセス



〒150-8563 東京都渋谷区南平台町16-25

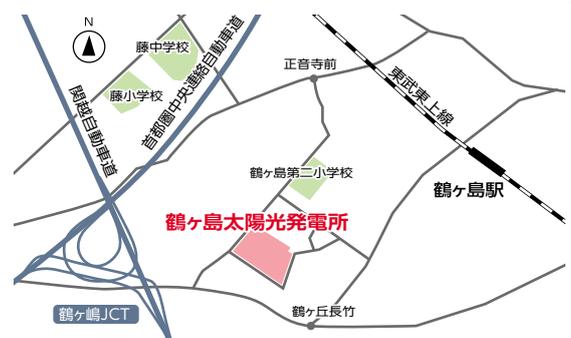
TEL 03-3462-8111 (代表)

・渋谷駅西口(南改札)から徒歩約12分

・渋谷駅西口バスターミナルから「上町駅行」ほか、

1つ目バス停「道玄坂上」正面

## 鶴ヶ島太陽光発電所へのアクセス



〒350-2204 埼玉県鶴ヶ島市鶴ヶ丘331-1

・東武東上線鶴ヶ島駅から徒歩約20分

当施設の見学案内は、地域との取り組みにおけるエネルギー教育の一環として「特定非営利法人 鶴ヶ島第二小学校区地域支え合い協議会」が行っています。

【見学のお問い合わせ・お申し込み】

TEL 049-298-7974(電話受付時間 10:00-15:00)

特定非営利法人 鶴ヶ島第二小学校区地域支え合い協議会 事務局



# Yomeishu



FSC®ロゴマークは、製品に使用されている木材が、森林管理協議会(FSC®)のルールに則って、適切に管理されていると第三者機関により認証された森林から生産されたものであることを示します。

## 会社概要

(平成27年3月31日現在)

社名 養命酒製造株式会社 YOMEISHU SEIZO CO., LTD.  
所在地 東京都渋谷区南平台町16-25  
設立 大正12年(1923年)6月20日  
資本金 16億5,000万円  
事業内容 養命酒、酒類及び医薬品等の製造・販売  
飲食店及び売店の経営、不動産の賃貸  
自然エネルギー等による発電事業及び  
電気の供給、販売等に関する業務  
事業年度 毎年4月1日より翌年3月31日まで  
従業員数 266名  
ホームページURL <http://www.yomeishu.co.jp/>

## 株式情報

(平成27年3月31日現在)

上場 東証市場第1部、名証市場第1部  
証券コード 2540  
一単元の株式数 1,000株  
発行可能株式総数 132,000,000株  
発行済株式の総数 33,000,000株  
株主数 3,009名

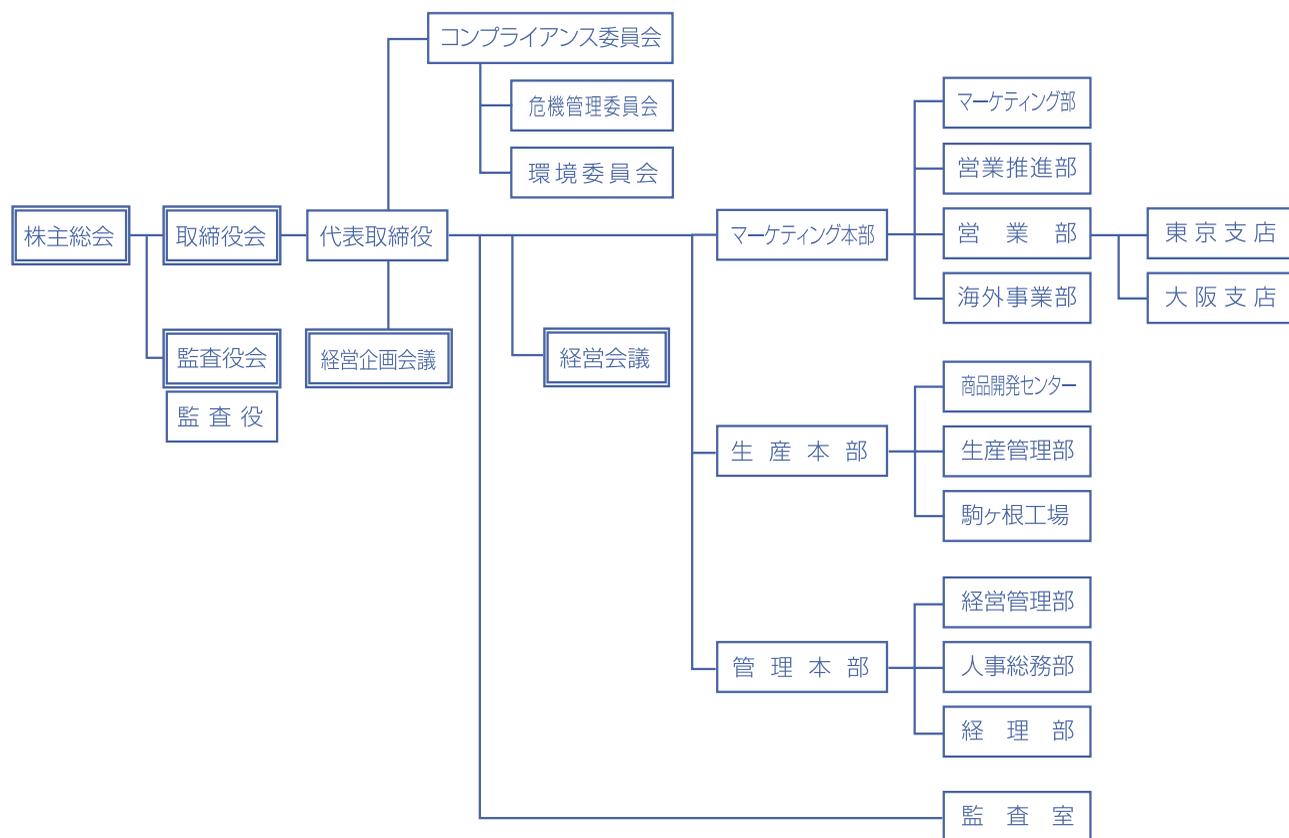
## 事業所

本店	〒150-8563 東京都渋谷区南平台町16-25	電話 03-3462-8111
大阪支店	〒553-0006 大阪府大阪市福島区吉野4-24-11	電話 06-6468-3441
駒ヶ根工場	〒399-4117 長野県駒ヶ根市赤穂16410	電話 0265-82-3311
商品開発センター	〒399-4601 長野県上伊那郡箕輪町中箕輪2132-37	電話 0265-79-5678
商業施設くらすわ	〒392-0027 長野県諏訪市湖岸通り3-1-30	電話 0266-52-9630
鶴ヶ島太陽光発電所	〒350-2204 埼玉県鶴ヶ島市鶴ヶ丘331-1	電話 03-3462-8118

## 会社沿革

大正12年 長野県上伊那郡に株式会社天龍館設立、塩澤家より「養命酒」の事業を継承  
大正14年 東京・渋谷に天龍館東京支店を開設、「養命酒」の全国販売に踏み出す  
昭和26年 長野県岡谷市に岡谷工場を新設。商号を養命酒製造株式会社に改称  
昭和28年 京都府宇治市に関西支店(のち京都市をへて同46年に大阪市に移転、大阪支店と改称)を開設  
昭和30年 東京証券取引所に上場  
昭和36年 埼玉県鶴ヶ島市に埼玉工場を新設(平成18年に閉鎖)  
昭和39年 長野県岡谷市に技術研究所を開設  
昭和47年 長野県駒ヶ根市に駒ヶ根工場を新設(同年岡谷工場を閉鎖)  
昭和50年 長野県箕輪町に中央研究所を新設(同年技術研究所を閉鎖)(平成26年に商品開発センターに改称)  
昭和57年 「家醸本みりん」を発売  
平成元年 本店新社屋竣工  
平成6年 中央研究所新棟が竣工  
平成14年 養命酒創始400年記念式典開催、養命酒創始400年記念館竣工  
平成17年 大正製薬株式会社との業務・資本提携を発表。駒ヶ根工場に「養命酒健康の森」開設  
平成18年 インターネット通信販売サイト「養命酒本舗」(同24年に「Yomeishuオンラインショップ」にリニューアル)開設。  
「幸健生彩」、「養命水」を発売  
平成22年 「ハーブの恵み」を発売。長野県諏訪市に「くらすわ」を開業  
平成23年 「ハーブプラス Herb+」を発売  
平成25年 「食べる前のうるる酢 スパークリング」、「フルーツとハーブのお酒」を発売。  
埼玉県鶴ヶ島市に「鶴ヶ島太陽光発電所」を開設  
平成26年 「食べる前のうるる酢 ビューティー」、「フルーツとハーブのお酒 スパークリング」を発売。  
「鶴ヶ島太陽光発電所」に見学施設「eコラボ(エコラボ)つるがしま」を開設  
平成27年 「HER HERBS」を発売

## 養命酒製造株式会社 経営組織図



## 経営体制

代表取締役会長	川村 昌平	常勤監査役	宮下 久宜
代表取締役社長	塩澤 太朗	常勤監査役※2	井川 明
専務取締役執行役員 管理本部長	田中 英雄	監査役※2	笠原 孟
常務取締役執行役員 生産本部長	吉松 敬雄	監査役※2	鈴木 茂夫
常務取締役執行役員 マーケティング本部長	神林 敬	監査室長	上野 晴彦
取締役執行役員 駒ヶ根工場長	大森 勉	商品開発センター長	丸山 徹也
取締役執行役員 人事総務部長	清水 政明	経理部長	五十嵐一石
取締役執行役員 マーケティング部長	丸山 明彦	営業部長	小方 博文
取締役執行役員 マーケティング本部副本部長 兼営業推進部長兼海外事業部長	宮下 克彦	生産管理部長	鳥羽 定良
取締役執行役員 経営管理部長	斉藤 隆		
取締役※1	白井 汪芳		

※1 社外取締役であります。

※2 社外監査役であります。

## 主要な経営指標等の推移

回次	第93期	第94期	第95期	第96期	第97期
決算年月	平成23年3月	平成24年3月	平成25年3月	平成26年3月	平成27年3月
売上高 (千円)	11,640,674	11,589,021	12,052,507	12,968,246	13,149,057
経常利益 (千円)	1,049,171	1,585,400	1,937,305	2,447,821	2,595,809
当期純利益 (千円)	705,928	871,687	1,242,808	1,650,803	1,857,263
資本金 (千円)	1,650,000	1,650,000	1,650,000	1,650,000	1,650,000
発行済株式総数 (株)	33,000,000	33,000,000	33,000,000	33,000,000	33,000,000
純資産額 (千円)	29,976,385	30,864,079	32,633,731	32,431,249	36,678,229
総資産額 (千円)	32,445,832	34,081,155	36,674,600	37,058,528	42,658,197
1株当たり純資産額 (円)	997.66	1,027.31	1,086.27	1,183.47	1,338.54
1株当たり配当額 (円)	18.00	18.00	18.00	18.00	20.00
1株当たり当期純利益金額 (円)	23.49	29.01	41.37	56.33	67.78
自己資本比率 (%)	92.4	90.6	89.0	87.5	86.0
自己資本利益率 (%)	2.3	2.9	3.9	5.1	5.4
株価収益率 (倍)	33.5	27.4	20.0	17.5	14.7
配当性向 (%)	76.6	62.0	43.5	32.0	29.5
営業活動による キャッシュ・フロー (千円)	1,297,911	1,950,423	1,914,838	1,974,230	2,135,010
投資活動による キャッシュ・フロー (千円)	Δ1,102,357	Δ671,524	Δ1,609,032	Δ453,116	Δ340,272
財務活動による キャッシュ・フロー (千円)	Δ540,653	Δ541,680	Δ540,487	Δ2,668,650	Δ493,742
現金及び現金同等物の期末残高 (千円)	2,829,333	3,566,551	3,331,869	2,325,581	3,626,576
従業員数 (名)	262	267	268	271	266

# 財務ハイライト

