



養命酒製造が運営する「くらすわの森」で
ユニークな『スイーツフェア』を開催
～SWEETS FAIR -my name is Marianju-～

大人気焼き菓子「まりあんじゅ」が7つのスイーツメニューに七変化！？



養命酒製造株式会社（本店：東京都渋谷区 代表取締役社長 田中英雄）が運営する『くらすわの森』（長野県駒ヶ根市）で、2026年1月22日(木)～2026年3月30日(月)まで、『SWEETS FAIR -my name is Marianju-』と題し、くらすわオリジナル商品の焼き菓子『まりあんじゅ』をテーマとしたスイーツフェアを開催いたします。

『まりあんじゅ』は、くらすわの森グランドオープンと同時に考案した焼き菓子。イスの伝統菓子エンガディナーをベースに考案され、くらすわオリジナルで開発した粒立ちと風味豊かな小倉あん「つぶころあんこ」とキャラメルをあわせ、アクセントにクルミを加えたフリングをサブレ生地でサンドした、和と洋の美味しさがギュッとついた一品です。販売開始以来、多くのお客様からご好評をいただき、現在では『くらすわ』を代表する商品の1つになっております。

くらすわの森内の店舗でこの『まりあんじゅ』をテーマに、ドリンクやジェラート、スコーンなど、全7種類のスイーツを提供いたします。フェア期間中にしか味わえない限定メニューですので、ぜひお召し上がりください！

～本件に関する報道関係者からの問い合わせ先～

養命酒製造株式会社 事業戦略部 くらすわ広告コミュニケーショングループ 担当:佐熊

TEL:03-3462-8194 FAX:03-3463-9808 Mail:clasuwa-info@yomeishu.co.jp

スイーツフェア メニュー詳細



●生まりあんじゅ<お菓子>…単品￥500／ドリンクセット（コーヒーor若蒸茶）￥900

サクサクのクッキーにつぶごろあんこ・くるみ・生キャラメルをはさみました。2個セットで1個には抹茶パウダーをかけています。つぶごろあんこは温かく、ここでしか食べられないまりあんじゅになっています！

●ジェラート・まりあんじゅ<ジェラート>…￥650

濃厚なミルクベースにつぶごろあんこを混ぜたジェラートに、サクサクのクッキー、くるみ、カラメリチップをトッピング！全部を食べることでまりあんじゅを味わえるフレーバーです。

●まりあんじゅラテ<カフェ>…￥600

つぶごろあんこを牛乳で煮出し、ホワイトチョコと塩でコクを引き出した心と体が温まる一杯です。

●まりあんじゅ・スコーン<ベーカリー>…￥380

生クリームで仕込んだ生地に、まりあんじゅをふんだんに使用し外はザクザク、中はしっとりとしたスコーンに仕上げました。

●まりあんじゅ・レモンショコラード<ミートデリ>…￥700

レモンのさわやかな香りと酸味がアクセントのホットチョコレートに「まりあんじゅ」を溶かして飲めばコクとクルミの食感がプラス。それはまさにマリアージュ♡

●まりあんじゅ・ブッラータ<レストラン>…￥1,500

幻のチーズと言われるブッラータチーズをくらすわの森レストランで作っています。外側は引き伸ばしたモツツアレラ（パスタフィラータ）で包み、中にはストラッチャテッラ（裂いたモツツアレラ）と生クリームがたっぷり入っています。この中にまりあんじゅを入れてみました。チーズの塩気とあんこの甘さのマリアージュをお楽しみください。

●まりあんじゅ白毛もち<マルシェ>…￥350

上伊那で育てたもち米をつかった「白毛もち」に甘さ控えめのつぶごろあんこをのせました。くるみの風味ともちの食感をお楽しみください！

※()内は店舗名

『まりあんじゅ』について

■商品名：まりあんじゅ

■原材料名：小倉あん（国内製造）、小麦粉、バター、くるみ、砂糖、はちみつ、クリーム、卵、水飴

※本製品に含まれているアレルギー物質：くるみ・小麦・卵・乳成分

※はちみつを使用しておりますので、1歳未満の乳児には与えないでください。

■販売者：養命酒製造株式会社 東京都渋谷区南平台町 16-25

■製造所：株式会社イルローザ 徳島県徳島市南沖洲 5-6-20

■商品特徴

くらすわオリジナルで開発した甘みと風味豊かな「つぶころあんこ」とキャラメルの、和と洋のマリアージュ。美味しさがギュッと詰まっているので、小さくても一個で満足できる食べ応えがあります。

「マリアージュ」と「あんこ」を掛け合わせたネーミングで、和と洋の調和、味わいの妙を表現しています。

■希望小売価格：300円／個

■発売開始日：2024年10月



●小倉あん“つぶころあんこ”とは…

『くらすわ』オリジナルで開発した小倉あん“つぶころあんこ”で最もこだわったのは小豆の粒立ちです。こしあんの中に、蜜漬小豆を混ぜる小倉製法を採用。さらに蜜漬小豆には北海道産の大納言小豆を使用することで、なめらかな口当たりの中でも、小豆のごろっとした粒感と食べ応えを感じられる小倉あんに仕上げました。また、小豆本来の豊かな香りを引き出すために、一般的には捨てられてしまう渋（小豆の煮汁）をバランスよく配合。渋を加える量やタイミングを吟味し、雑味は出さずに、小豆のよい香りだけが引き立つバランスを追求しました。

小豆本来の甘みや香りと共に、国産さとうきび糖のやさしい甘みを余韻として感じられるあんこです。素材本来の味わいが引き立つ、甘さが控えめながらも満足感のある味わいです。



『くらすわの森』について

●くらすわの森 とは

2024年10月に長野県駒ヶ根市にグランドオープンした体験型複合施設。ライフスタイルブランド「くらすわ」の考える“すこやかなくらし”を豊かな自然のなかで体験いただける多彩な施設を備えています。



くらすわの森 概要

施設名	くらすわの森
定休日	毎週水曜日 (2/11(水)は営業)
住所	長野県駒ヶ根市赤穂 16410
URL	https://www.clasuwa.jp/clasuanomori/

くらすわの森 アクセス

- 中央自動車道「駒ヶ岳スマートインターチェンジ」から車で約 5 分
- 中央自動車道「駒ヶ根インターチェンジ」から車で約 15 分
- JR 飯田線 駒ヶ根駅から車で約 15 分
- 駒ヶ根バスターミナルから車で約 15 分



●「くらすわ」とは

広げる、すこやかなくらしの輪

くらすわがお届けする“すこやかなくらし”、

それは、おいしい・たのしい・すこやかな 3 つの体験から成り立っています。

頬張ると思わず笑みがこぼれるような、見て、知つて、食べて、五感で感じる「おいしい」体験。

日々の暮らしの中にある新しい発見や学び。つい人に伝えたくなる、「たのしい」体験。

大自然の中で過ごすゆったりとしたひととき。

ホッと心が軽くなる、ぬくもりや懐かしさ。こことからだで感じる「すこやかな」体験。

食を通しておいしく、体験を通してたのしく、よりよい時間を過ごしていただきたい。



「くらすわ」のある日々が皆さまの暮らしをもっと豊かにすこやかに。

ひとりから周りへ、そして社会へ、

これからもどこまでも、“すこやかなくらしの輪”を広げてまいります。

＜店舗情報＞

くらすわの森、くらすわ諏訪本店、和ダイニングくらすわ 信毎メディアガーデン松本店、くらすわショップ MIDORI 長野店、くらすわ東京スカイツリータウン・ソラマチ店、くらすわ 渋谷ヒカリエ ShinQs 店、くらすわベーカリー 新宿タカシマヤ店、くらすわベーカリー 神保町店

※各店舗の詳細はくらすわ 公式サイト <https://www.clasuwa.jp/> をご確認ください。

●会社概要

社名	養命酒製造株式会社
所在地	東京都渋谷区南平台町 16-25
代表者名	代表取締役社長 田中英雄
設立	1923年（大正12年）6月20日
資本金	16億5,000万円
株式	東京証券取引所プライム市場上場
事業年度	毎年4月1日より翌年3月31日まで
年間売上	100億円（2025年3月期）
従業員数	314名（2025年3月31日現在）

※写真・イラストはイメージです。実際の商品や施設とは異なる場合がございます。

※金額はすべて税込み表示です。

※上記内容は、リリース時点（2026年1月14日（水））の情報です。

～本件に関する報道関係者からの問い合わせ先～

養命酒製造株式会社 事業戦略部 くらすわ広告コミュニケーショングループ 担当:佐熊

TEL:03-3462-8194 FAX:03-3463-9808 Mail:clasuwa-info@yomeishu.co.jp