「食べるサウナ！15 分賞味のカレー」はじめました。
オープンを記念してカレーフェアを開催

養命酒製造株式会社（本店：東京都渋谷区）は、養命酒 駒ヶ根工場敷地内（長野県駒ヶ根市）に、「養命酒 養生の森」を 2026 年 9 月 1 日にオープンいたします。

新たにオープンする「養命酒 養生の森」は、工場見学施設を起点に、養命酒製造の考える“養生（Yojo）”を体験できる施設。お客様に「養生」の考え方を理解・体験していただき、お客様の心身ともに豊かな健康生活に貢献することを目的とした施設です。

“LET’S WARM UP”をスローガンとし、ショップで取り扱う商品やレストランの提供メニューもこのスローガンを軸にし、体を温めることの大切さや気分をあげることで前向きな暮らしをおくることを啓発しています。

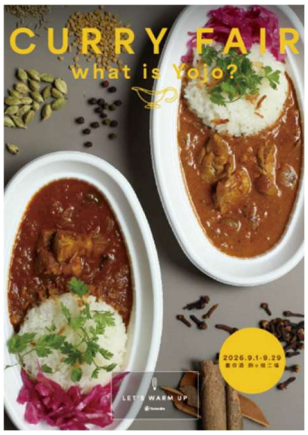
「養命酒 養生の森」オープンを記念し、9 月 1 日(火)～9 月 29 日(火)に「CURRY FAIR」を開催。

薬用養命酒にも使われている「生薬」は、実は「スパイス」としても皆様の生活の中で親しまれています。カレーはターメリック、クローブ、シナモンなど様々なスパイスが使われており、体を温める養生料理の 1 つです。体を温めることによって免疫力や自然治癒力が高まり、健康で丈夫な体へと導いてくれます。

熱々の状態で召し上がることで、スパイスの香りと温感を最大限に引き出せるスパイスカレーをぜひご賞味ください。

～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　担当:佐熊
TEL:03-3462-8194 FAX:03-3463-9808 Mail:yomeishu-promotion@yomeishu.co.jp

「養命酒 養生の森」オープンを記念して「CURRY FAIR」を開催



「養命酒 養生の森」オープンを記念し、「CURRY FAIR（カレーフェア）what is Yojo?」を開催いたします。（開催期間：9/1～9/29）

「養生」という考えを知ってもらい生活に取り入れてほしい。健康であることが前向きに生活するための基本であるということ。健康とはなにか、養生とはなにか…考えるきっかけになればうれしいな、という思いで、まずは「カレー」をテーマとしたイベントを企画しました。

カレーはカルダモンやターメリック、クローブ、シナモンなど多くのスパイスを使った、身近な養生料理の１つ。カレーに使用されているスパイスは血行促進などの効果が期待でき、まさに“食べるサウナ”。「養命酒 養生の森」のテーマにあった料理です。

【CURRY FAIR 提供メニュー】

・レストラン・・・信州産 SPF 豚の煮込みハンバーグ～トマトカレーソース～

・フードキッチン・・・スパイスポークカレー／スパイスチキンカレー
・ベーカリー・・・カレーパン／日替わり野菜の焼きカレーパン
／カレーソースのホットドッグ
・ドリンク&ジェラート・・・ラッシー／マンゴーラッシー風ジェラート

«CURRY FAIR プレゼントキャンペーンも同時開催！»

抽選で 10 名様に当たる『カレーをうまくする究極のスプーン「Yojo スプーン」ペアセットプレゼントキャンペーン』も開催します。 カレーを食べるために作られたこだわりのスプーンに『CURRY FAIR』のオリジナルロゴをあしらいました。キャンペーンでしか手に入らない非売品オリジナルスプーンが当たるチャンスをお見逃しなく！

【キャンペーン詳細】

■賞品：「Yojo スプーン」ペアセット
■応募期間：2026 年 9 月 1 日～9 月 30 日 23:59 応募締切
■当選人数：10 名
■応募方法：WEB 応募フォームに必要事項を入力し、応募。
（https://www.yomeishu.co.jp/komagane/yojo-mori/event/curryfair_202609）
■当選発表：賞品の発送をもってかえさせていただきます。
（2026 年 10 月 1 日より抽選、順次発送いたします）

「養命酒 養生の森」施設詳細

«レストラン»（11:00-15:00（L.O.14:30））
旬の食材を使ったワンプレートメニューの提供。
野菜ビュッフェでは地元で獲れた野菜を中心に、
季節の野菜が楽しめるのも嬉しいポイント。

●メニュー内容●

メインプレート

・信州産 SPF 豚ロース肉グリル
・鶏の山賊揚げ
・信州産 SPF 豚の煮込みハンバーグ

野菜ビュッフェ

・生野菜
季節の野菜を、からだを温めてくれる食材を使ったドレッシングでお召し上がりいただけます。
・蒸し野菜（セイロ蒸し）
野菜本来が持っている味や香りが引き出され、素材をふっくら柔らかく仕上げています。
・揚げ野菜　※提供がない日あり
油であげることで食材の水分が適度に抜け、素材本来の濃い味わいを楽しめます。
・温サラダ
消化しやすく、冷えた身体を温め血行を良くしてくれます。さらに、野菜を加熱するとギュッと凝縮され、一度にたくさんの量の野菜を食べられます。
・味噌汁
「温める・潤す・胃腸を整える」素材を中心に作られた味噌汁。

«フードキッチン»（9:30-17:00（L.O.15:00））
カレーなどの軽食を楽しむことができます。

●メニュー内容●
・スパイスポークカレー　・スパイスチキンカレー など

«ベーカリー»（9:30-17:00）
製造方法にもこだわったパンを約 20 種類販売。
食事にもなる惣菜パンが充実。

●メニュー内容●
・各種惣菜パン
・コッペパン（ジャムパン・あんぱん等）
・クリームパン　他

«ドリンク&ジェラート»（9:30-16:00）
季節の食材をつかった手作りジェラートが楽しめるほか、
多数ドリンクを用意しています。

●メニュー内容●
・ジェラート（いちごミルク・くろもじミルク・ピスタチオ抹茶など）
・コーヒー
・りんごジュース　他

«養命酒ミュージアム駒ヶ根（工場見学）»（9:30-16:30（最終入場 15:30））
薬用養命酒の製造工程を自由に見学できるほか、養命酒製造の商品の試飲もできます。
※土日祝日は製造ラインは停止しています。

«ショップ»（9:30-17:00）
地元のよいものや、旬な野菜・果物が並ぶショップ。日々の食事や、日常使いすることで、気持ちが高まる商品をそろえます。

«LET'S WARM UP エリア»
「養生（Yojo）」とはなにか？体温を上げることの大切さ・効率的に体を温める運動や食材、生薬展示などで「養生のコツ」を体験で学べるコンテンツ。

«森のライブラリー»
敷地内の一番奥地にたたずむライブラリー。木のぬくもりを感じられる象徴的な八角形の建物の中で、約 1,000 冊の本に囲まれ読書が楽しめます。

«森のプレイパーク»
スライダーやブランコ、ボルダリングなど、自然の中で体を動かしながら遊べるプレイパーク。からだを動かし、からだをあたため心身ともに元気になりましょう。

«養命神社»
針葉樹が茂る森の中にある神社。山や水などの自然の神様と「健康長寿」を司る神様が祀られています。

«森のヒーリングエリア»
ハンモックやヨガマットなどを使い、爽やかな森の中でこころもからだもリラックスできる癒しスポット。

«ウエルカムガーデン»
工場入口に広がるガーデン。四季を彩る草花が咲き誇ります。

養命酒 養生の森 概要

施設名	養命酒 養生の森（養命酒 駒ヶ根工場内）
営業時間	9:30-17:00（店舗・季節によって異なります）
定休日	毎週水曜日
住所	長野県駒ヶ根市赤穂 16410
URL	https://www.yomeishu.co.jp/komagane/yojo-mori/ （9/1 公開予定）

＜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

●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
設立	1923 年（大正 12 年）6 月 20 日
事業年度	毎年 4 月 1 日より翌年 3 月 31 日まで

※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 8 月 26 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 担当:佐熊
TEL:03-3462-8194 FAX:03-3463-9808 Mail:yomeishu-promotion@yomeishu.co.jp