



Yomeishu

PRESS RELEASE

養命酒製造株式会社

2020.3.25

報道関係者各位

「和ダイニングくらすわ」オープンのお知らせ

養命酒製造がプロデュース

信州の食材にこだわる新しい和のレストラン「和ダイニングくらすわ」

4月15日（水）信毎メディアガーデン3階にオープン！

養命酒製造株式会社（本店：東京都渋谷区 代表取締役社長 塩澤太郎）は、2020年4月15日（水）に信州の食材にこだわった新しい和のレストラン「和ダイニングくらすわ」を長野県松本市の信毎メディアガーデンにオープンいたします。

また、オープン記念特典としてオープン当日から2020年4月28日（火）までの間、ランチまたはディナーをご利用のお客様に「養命酒製造の黒酢」（360ml）1本と「グミ×サプリ 鉄分&葉酸」1袋をプレゼントします。（※プレゼントはなくなり次第終了します。）



■「和ダイニングくらすわ」とは

「和ダイニングくらすわ」は、「くらすわ本店」で10年培った知見を活かし、地産地集の食材を活かした、新しい和の料理を提供するダイニングレストランです。

「くらすわ」だけで味わえるオリジナル豚「信州十四豚（シンシュウジューシーポーク）」を使った「信州十四豚のつくね」や「信州十四豚ロースのグリル」など、洋のエッセンスを取り入れた調理法で味わう新しい和の料理を多数ご用意しております。店内には開放的なテーブル席の他にも、松本の市街地を見渡せるテラス席や、ご家族でのお食事や接待でもご利用

用いただける個室席など、様々なシーンでご利用いただけます。

※信州十四豚…養命酒の抽出残渣を飼料化したものを与えた健康な豚です。瑞々しく柔らかな肉質が特徴です。

■「和ダイニングくらすわ」のメニュー

「食を通して皆様の健やかな暮らしに貢献したい」という思いをもとに、「くらすわ」が培ってきたノウハウや地産地集の目で選び抜いた素材を使用し、五感に響く「新しい和の世界」を提供いたします。

<ディナーメニュー例>



くらすわコース (4,500円 税込)

野菜を練りこんだ米粉のせんべい
前菜の盛り合わせ
信州十四シャモのフライ
信州産岩魚の塩焼き
信州十四豚肩ロースのグリル
サーモン押し寿司
パナコッタ季節のフルーツソース

<ランチメニュー例>



信州十四豚ロースのグリル（1,800円 税込）

<デザートメニュー例>



くらすわ風どらやき（650円 税込）

※メニューや価格は変更になる場合があります。

※上記は一例であり、このほかにも様々なメニューをご用意しています。

■「くらすわ」とは

「養命酒」のふるさと・信州から、「食を通して皆様の健やかな暮らしに貢献したい」という思いで、「養命酒」で培ったノウハウや信州独自のネットワークを生かし、美味しいもの、からだにいいもの、生活に潤いを提供するものを商品化・お届けする商業施設です。

「くらすわ本店」は 2010 年に長野県諏訪市で開業し、1 階はベーカリーとショップ、2 階にレストランがあります。

■店舗情報

店舗名：和ダイニングくらすわ

オープン予定日：2020年4月15日（水） ※4月16日（木）は臨時休業日となります。

所在地：〒390-8585 長野県松本市中央 2 丁目 20-2 信毎メディアガーデン 3F

営業時間：

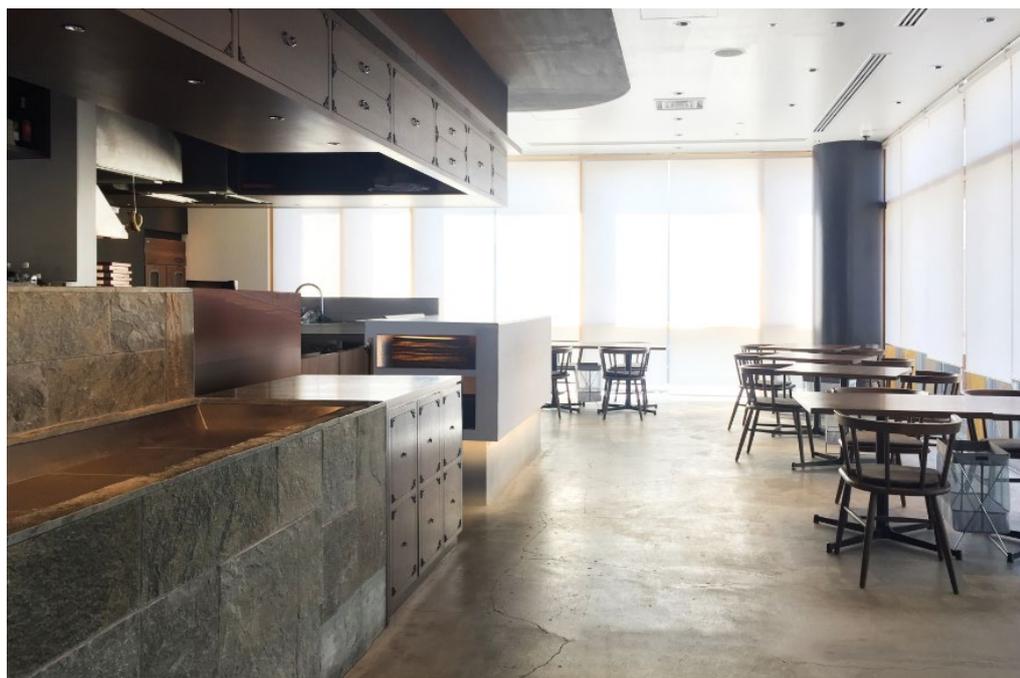
ランチ 11:00～15:00 (14:00 L.O.)

ディナー 17:30～22:00 (21:00 L.O.)

※火曜日はランチのみ営業

席数：店内席 48 席（内、最大 8 人でご利用いただける個室があります） テラス席 22 席

電話番号：0263-87-0098



本リリースに関してのお問い合わせ先

養命酒製造株式会社 マーケティング部 担当：瀬谷 則道

TEL：03-3462-8223 FAX：03-3463-9808 MAIL：n-seya@yomeishu.co.jp

養命酒製造株式会社

代表者名：代表取締役社長 塩澤太朗 東京都渋谷区南平台町 16-25

コード番号 2540 東証・名証 第1部

www.yomeishu.co.jp