養命酒「くらすわの森」全面開業

くらすわブランドの中核拠点に

【駒ヶ根】養命酒製造は1日、体験型施設「くらすわの森」（長野・駒ヶ根市）のオープン記念式典を実施した。3日にグランドオープン。

テープカット式で田中英雄社長COOは、「くらすわの世界観を詰め込んだ体験型複合施設。ふくよかで美味しい時間を提供する、くらすわブランドの中核拠点とする。社会的な健康の増進、環境負荷の軽減、地域との共生、地域社会への貢献を通じた、サステナブル経営を具現化した施設だ」とあいさつした。

テープカット式

続く式典の席上、川村昌平会長CEOは、「2023年に会社創立100周年を迎えた。経営理念〝生活者の信頼に応え、豊かな健康生活に貢献する〟の下、事業ビジョン〝すこやかでより良い時間を願う人々を応援する〟に基づき、中期経営計画では、次の100年に向け、成長投資と持続的成長基盤の確立を事業戦略に定めた。

持続的成長のため、事業構造の変革が喫緊の戦略課題だ。養命酒関連事業とくらすわ関連事業の〝両利きの経営〟を使命とする。養命酒は、1602年に創製。他社には真似できない中核の事業だ。時代に即応したマーケティングで安定成長を図り、収益力強化をしている。くらすわ関連事業は新たな事業基盤として、第2の中核事業にしていく。グローバルな視点でローカルから行動することが必要だ。駒ヶ根から世界に発信する施設に育てる。美しい自然環境を存分に体験、体感してほしい」と方針を述べた。

フォレストリング内

施設について福盛禎仁くらすわ事業部長は、「新施設として、くらすわレストラン、フォレストリングをはじめ、森のライブラリーや散策の森を創設した。

駒ヶ根の地に主力工場を置いて以来、50年にわたり操業を続けてきた。駒ヶ根は当社にとって聖地。今後はくらすわブランドの聖地にもしていきたい。豊かな健康生活のため、商品やサービスを提供していく。まずは認知度を高めていく方針だ」。

ベーカリー

フォレストリング内には、ベーカリー、ミートデリ、お菓子、カフェ、マルシェ、キッチンなど複数の店舗を展開する。飲食店のこだわりは、①素材の味が楽しめる味付け ②添加物や化学調味料を極限まで排除 ③「くらすわの森」での手づくり―を挙げた。ほか、100冊の本を所蔵する森のライブラリー、散策の森、25年完成のみんなの広場、デジタルコンテンツとの連動など、家族で楽しめる体験施設となっている。

ミートデリ

今後は都内で「くらすわ」を冠したベーカリーを出店予定。なお、駒ヶ根市は市内を周遊するバスの実証実験を行っており、「くらすわの森」にも停車することで、長野県内への訪問客の増加を目論む。

……

【記者の目】

養命酒製造が100周年を記念し、壮大な体験型複合施設を竣工した。「くらすわの森」の中心施設であるフォレストリングは、その名の通り輪っか状の建物で、輪の内側には森林がそのままの形で息づき、小川も流れている。見渡すと草花が生い茂り、見上げると小鳥が飛び交う。白樺の木に留まっていた群れはヒガラだろうか。リング内にはテラス席を併設した飲食スペースが設けられ、まさに自然の息吹を感じながら、穏やかな時間を過ごすことができる。

信州十四豚と旬野菜カレー

施設全体がすこやかで明るく清潔感があり、ほどなく地元の人々の憩いの場となるだろう。駒ヶ岳スマートインターから5分とアクセスもよい。「くらすわ」ブランドの中核拠点として、長野県内や都内の「くらすわ」店舗との相乗効果も狙う。

記者の念願だった信州十四豚のホットドッグだが、大口を開けて噛りつくと肉汁がじゅわっと溢れ、本当にジューシーだった。名物の予感。

（小倉泉弥）