



Yomeishu

養命酒 養生の森で「さつまいもフェア」開催！

フェア限定メニューが続々登場！秋の養生食「さつまいも」を楽しもう！



養命酒製造株式会社（本店：東京都渋谷区 代表取締役社長 中川恭）が運営する「養命酒 養生の森（長野県駒ヶ根市）」で、2026年11月1日(日)から11月30日(月)まで「さつまいもフェア-what is Yojo?-」を開催いたします。

秋は、夏の疲れを癒やし冬へ備える節目のとき。「さつまいも」は、夏に疲れた胃腸をいたわりながら秋の体を養う食材です。さらに、寒くなる季節の免疫力アップに役立つビタミン C や、むくみの解消や血圧の上昇を抑える働きがあるカリウムも豊富に含まれており、おいしいだけではなく、これからの季節を元気に過ごすための強い味方です。

このように、秋の養生食である「さつまいも」をテーマに開催する「さつまいもフェア」では、ベーカリーやドリンク&ジェラートなどの「養命酒 養生の森」の各店舗で、さつまいもをメインとした限定メニューが登場します！さつまいもご飯や、さつまいもを使ったパン、さつまいもジェラートなど、秋の味覚「さつまいも」を存分にお楽しみいただけます。

季節の移ろいを森で感じながら心と体をやさしく温めませんか？冬へ備える節目の「養生」をさつまいもで。

～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 事業企画部 担当:佐熊

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

さつまいもフェア メニュー詳細



※〈〉内は店舗名

・キーマカレー～さつまいものマリネ添え～＜フードキッチン＞…¥1,200-

クミンやシナモンなどの温性スパイスに、和のコクと爽やかな酸味を掛け合わせた自慢のキーマカレー。添えられた「さつまいもの塩レモンマリネ」はさっぱりとした味わいで、後味まで軽やかに楽しめます。

・さつまいもチップス<フードキッチン>…¥350-

カラッと揚げたさつまいもチップスに「シナモン」をプラス。シナモンは東洋医学で「お腹を温め、消化を促す」代表的なスパイスです。食べ歩きにもおすすめ。

・さつまいものポターージュ<フードキッチン>…¥500-

野菜本来の甘みを生かしたポタージュ。土の中でパワーを蓄えた「さつまいも・玉ねぎ」が、秋から冬のお腹をじんわり温めます。

・プレートランチ～さつまいもご飯～（野菜ビュッフェ付き）＜レストラン＞…¥2,200-

レストランのプレートランチのご飯がさつまいもご飯に！さつまいもとお米、塩、昆布、醤油、みりんで炊き上げた滋養豊かなご飯です。昆布のだしとさつまいもの優しい甘みに、お腹も心もほっと和む一品です。

※プレートランチメニューは以下の3品

- ・信州産 SPF 豚ロース肉グリル～ジンジャーソース～
- ・信州産 SPF 豚のつくねハンバーグ～彩り野菜と黒酢餡のソース
- ・鶏の山賊揚げ

・おいもクレーム＜ベーカリー＞…¥360-

安納芋あんを生地で包み、紫芋ホイップ、さつまいもの甘露煮をトッピングした満足感溢れるスイーツパン。紫芋に豊富な「アントシアニン」が秋冬の邪気から体を守り、さつまいもの「食物繊維」がお腹を健やかにサポート。彩り豊かな天然の美しさと栄養をまるごと味わえます。

・蜜いもフランス <ベーカリー> … ¥350-

噛むほどに味わい深いソフトフランス生地で蜜いもを包みました。焼き上げたあとに「バター」、「黒ごま」、「はちみつ」をかけ、満足感のある仕上がりに。「バター」、「黒ごま」がもたらす良質な油分は、身体を内側から優しく潤します。さらに「はちみつ」に含まれるオリゴ糖とさつまいもの食物繊維が腸内環境を良好に整えます。

・おいもクリームパン<ベーカリー>…¥320-

紫芋パウダーを練り込んだ生地で、安納芋ペーストとコク深い生クリームを包みました。ふんわり優しい食感が日々の心を和らげます。

・さつまいもプリン＜ベーカリー＞… ¥480-

安納芋ペーストと新鮮な卵・牛乳を混ぜ合わせ、じっくり蒸し焼きにした濃厚プリン。東洋医学で「脾胃（消化器系）」を養うさつまいもと、滋養豊富な卵を組み合わせた、栄養価の高いスイーツです。

・お芋のジェラート＜ドリンク&ジェラート＞… ¥600-

「紅はるか」とミルクで作った贅沢なジェラート。東洋医学でさつまいもは「気を補い胃腸を育む」食材。たまった疲れを穏やかに整え、心地よい甘みで心と体にエネルギーを補給します。

応募企画！「カシミア 100%！さつまフラー」プレゼントキャンペーンも開催



『さつまいもフェア』開催を記念して、抽選で 10 名様に当たる「カシミア 100%！さつまフラー」プレゼントキャンペーンも開催します。

日ごとに寒さが深まる 11 月は、冷えから体を守る「養生」を本格的に取り入れたい時期。首元やお腹を温め、全身の巡りを整えるケアは、欠かせない秋の養生です。

今回のさつまいもフェアでは、心と身体をやさしく包み込む「カシミア 100%」のマフラーをご用意いたしました。「繊維の宝石」と呼ばれるカシミアのふんわり吸い付くような肌触り。優れた保温性と極上の触感が、日々の緊張や冷えのこわばりをやさしく解きほぐします。養生において「温まる」とは、まずは心と体が緩むこと。カシミアのやさしい肌触りで気持ちが和らぎ、巡りが高まることで、深部から幸せな温もりで満たされます。

お色は、熟したさつまいもの豊かな色彩を思わせる深いワインレッド。シックで落ち着いた色合いが、秋冬の装いに洗練された華やかさを添えてくれます。さらに、さつまいもフェアのオリジナルロゴの刺繍入り。「肌から心へ、心から全身へと広がる至福のあたたかさ」を、どこへでも携帯できるアイテムとしてお役立てください。

【キャンペーン詳細】

■ 賞品：「カシミア 100%！さつまフラー」

- | | |
|-------------------------------------|---|
| ・原材料 カシミア 100% | } |
| ・本体サイズ 30 cm×180 cm（フリンジ 8 cm×2 含む） | |
| ・本体重量 約 121g | |

■ 応募期間：2026 年 11 月 1 日～11 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/sweetpotatofair_202611/)

■ 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 12 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

「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 養生の森概要

施設名	養命酒 養生の森
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/

<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
代表者名	代表取締役社長 中川恭
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 10 月 28 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 事業企画部 担当:佐熊

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