



年間約 100 万本販売の和菓子「あも」の製造工程に触れる 『私だけのあもづくり体験』を^{す な い さと}寿長生の郷で一般向けに初開催

株式会社 叶 匠寿庵（本社：滋賀県大津市、代表取締役社長：芝田 冬樹、以下：叶 匠寿庵）は本拠地・寿長生の郷（すないのさと）にて、代表銘菓「あも」の製造工程の一部を体験できる『私だけのあもづくり体験』を、2026 年 11 月 1 日（日）、8 日（日）、22 日（日）に一般向けに初開催します。

「あも」は、小豆餡でやわらかな羽二重餅を包んだ棹菓子で、シリーズ年間約 100 万本を販売する同社の代表銘菓です。これまで同社のアンバサダー向けイベントで実施していた体験を、今回初めて一般のお客様にも提供します。丹波大納言小豆の餡を型に流し、羽二重餅を入れる工程に挑戦。普段は職人が手がける菓子づくりに触れていただける催しです。



代表銘菓「あも」



羽二重餅の餅入れ（イメージ）

<『私だけのあもづくり体験』 開催概要>

【日程】2026 年 11 月 1 日（日）、8 日（日）、22 日（日）

【時間】各日 11 : 00～／14 : 00～（所要時間約 90 分）

【場所】^{かのう しょうじゅあん}叶 匠寿庵 寿長生の郷 梅見テラス（滋賀県大津市大石龍門 4 丁目 2-1）

【体験】丹波大納言小豆の餡を型に流し、羽二重餅を入れる工程を体験。作った「あも」はお持ち帰りいただけます。また、使用する小豆の特徴や同社の餡づくりを紹介するほか、炊きたての餡の試食も実施します。

【料金】税込 3,000 円

【定員】各回 20 名 ※空きがあれば当日申込可能

【申し込み・お問合せ】077-546-3131（寿長生の郷 予約）

【イベント詳細】<https://kanou.com/gnaviplus/year/amomatsuri/>

[裏面へ続きます→](#)

<本リリースに関するお問い合わせ>

株式会社 叶 匠寿庵 秘書広報課 関野・池田 TEL : 077-546-3477（代表）

※取材にお越しいただく際は、事前に秘書広報室までご連絡くださいますようお願い申し上げます。

■「あも」とは

1971年に誕生した「あも」は、ふっくら炊き上げたつぶ餡に、やわらかな羽二重餅を合わせた、上品な甘さの棹菓子です。その菓銘は、かつて京都御所で女官たちに使われていた女房詞に由来します。使用する小豆は、希少な「丹波大納言小豆」。熟練の職人がその日の小豆の状態や気温・湿度を見極めながら、銅釜で一釜ずつ丁寧に炊き上げ、ふっくらと艶やかな餡に仕上げています。

2012年以降は桜・蓬・栗・柚子など季節の素材を取り入れた限定品も登場。現在ではシリーズ合わせて年間約100万本を販売しています。



手炊きの餡へのこだわり

■秋のあもまつり 2026

11月1日（日）から23日（月・祝）まで、寿長生の郷では「秋のあもまつり 2026」を開催します。

今年で15回目を迎える寿長生の郷の秋まつりでは、昨年に続き「あも」をテーマに、定番や季節限定、復刻の味など9種類の「あも」が揃うほか、同商品をアレンジした限定メニューも登場。秋深まる里山で、代表菓銘の多彩な魅力をお楽しみいただけます。



定番から復刻まで「あも」各種登場

<開催概要>

【日程】2026年11月1日（日）～11月23日（月・祝）※水曜日定休

【時間】10：00～17：00 ※施設により異なります

【場所】叶 匠壽庵 寿長生の郷

【駐車料金】1台1,000円（苑内で期間中使用できる1,000円分の金券と引換）

■関連公式 URL

叶 匠壽庵 公式ホームページ：<http://www.kanou.com>

叶 匠壽庵 寿長生の郷ページ：<https://kanou.com/gnaviplus/sunainosato/>

■会社概要

- (1) 商号 : 株式会社 叶 匠寿庵
- (2) 代表者 : 代表取締役社長 芝田 冬樹
- (3) 本社所在地 : 滋賀県大津市大石龍門4丁目2-1
- (4) 設立年月 : 1958年9月
- (5) 主な事業の内容 : 和洋菓子の製造・販売、一般飲食業
- (6) 資本金 : 7,980万円