

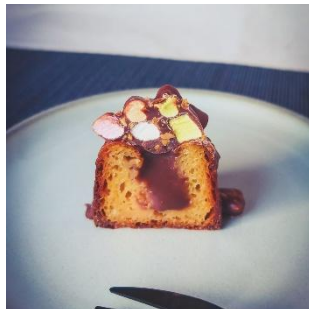
報道関係者各位  
プレスリリース

2026 年 9 月 16 日  
Sweetslab あまねみ  
代表 官野 歩

心をほどくひとくち。

宮城県丸森町に  
手作りのカヌレとお菓子のお店「sweetslab あまねみ」がオープン

日常の合間に、ほっと一息つける時間を。  
素材の風味を生かしたカヌレを中心に、丁寧につくったお菓子をお届けします。



宮城県丸森町にて、カヌレ専門店「sweetslab あまねみ」を 2026 年 9 月 18 日（土）、にオープンいたします。

あわただしい日々のなかで、お菓子を口にした瞬間に肩の力がふっと抜けるような「心をほどくひとくち」をお届けしたいという想いから、この小さなお店を立ち上げました。看板商品であるカヌレには丸森町の「ゆうだい 21」や「宮城鳴子牛乳」を使用。ひとつひとつにこだわり、丁寧に焼き上げたお菓子をご用意しています。

#### ■ sweetslab あまねみの特徴

- 食感と風味を大切にした「カヌレ」
  - 外側の香ばしい焼き色と、内側のしっとりとしたやわらかさのコントラストを大切に。型に蜜蝋を塗って焼き上げる伝統的な製法を守り、生地にはこだわりの配合の小麦に加え、丸森町産のお米の「ゆうだい 21」をブレンド。試作を何度も重ねることで、お米ならではの優しい甘みと、理想のほどけるような口どけを両立した独自のレシピに仕上げています。日常の自分へのご褒美や、大切な方への手土産としても寄り添えるお菓子を目指しています。
- 素材を生かしたお菓子づくり

- 自然豊かな丸森町の素材など、良質で安心できる材料を厳選。余計なものを足しすぎず、素材本来の香りと味わいを素直に引き出す製法にこだわっています。
- 手仕事の温かみが残る空間
  - 訪れた方が深呼吸できるような、落ち着いた時間と空気感を大切にしたい店づくりを行っています。

## ■ 主な商品（一例）

- クラシックカヌレ：280 円（税込）
  - 丸森町の桑と抹茶のクラシックショコラ：500 円（税込）
  - 丸森柚子のフィナンシェ 250 円（税込）
- ※日によってご用意する種類が異なる場合がございます。

## ■ 店舗概要

- 店舗名： sweetslab あまねみ
- グランドオープン日：2026 年 9 月 18 日（金）
- 所在地：宮城県伊具郡丸森町字天王 1 - 1
- 営業時間：11：00～19：00
- 営業日：金曜日～月曜日
- 公式 SNS：<https://www.instagram.com/amanemi.sweetslab/>
- ■ 本件に関するお問い合わせ先
- 担当者名：官野 <sup>かんの</sup> 歩 <sup>あゆみ</sup>
- Email：amanemi.sweetslab@gmail.com