

## “発酵の聖地”北陸の魅力が京都に集結！

### 『発酵する北陸』フェア 開催

株式会社ビオスタイル（本社：京都市下京区、社長：三浦達也）が運営する複合型商業施設GOOD NATURE STATION（以下GNS）は、発酵食品のセレクトショップ「発酵食堂カモシカ」とのコラボレーション企画「醸す市祭り」を年4回開催しています。2025年夏のテーマは「発酵する北陸」。福井・石川・富山に根づく伝統的な発酵文化の魅力を、食と体験を通じてご紹介します。



本企画は、発酵食堂カモシカとGNSのバイヤーがともに福井・石川・富山を旅し、生産者と直接対話を重ねながら選び抜いた食品を紹介するもの。日本各地の発酵文化に光をあてる「発酵する〇〇」シリーズの一環として、毎回異なる地域にスポットを当てながら展開しています。

6月2日（月）からは、北陸ならではの発酵食品を販売。さらに、6月21日（土）には試食体験やトークショーを含む1日限りのスペシャルイベントを開催します。

#### 【概要】

名称：醸す市祭り「発酵する北陸～いかなる魚介も醸し尽くす～」

販売期間：2025年6月2日（月）～ ※一部商品除く

イベント：2025年6月21日（土）10時～

場所：1階「MARKET」

【本リリースに関するお問合せ・ご取材希望について】

株式会社ビオスタイル 広報宣伝部 担当: 中久保 TEL:075-352-6677

e-mail : nakakubo-rina@biostyle.co.jp

## ■「発酵の聖地・北陸」の魅力

石川県でのみ製造が許されている「ふぐの子のぬか漬け」や、富山の発酵茶「バタバタ茶」など、北陸は発酵の知恵が根づく土地。今回は選び抜かれた商品とその背景のストーリーを通じて、“発酵の聖地”としての北陸の奥深さをご紹介します。



## ■発酵食品の販売

発酵食堂カモシカとGNSのバイヤーが現地ですれ違った、北陸のつくり手による選りすぐりの発酵食品を販売。魚介を中心にした北陸特有の発酵文化がぎゅっと詰まった品々が並びます。

<一部商品>

魚醤・発酵調味料：鰯醤、蛸烏賊醤油、いしる糀、ひしほ、ふぐの子のぬか漬け  
パン・スイーツ：「ひらみぱん」のパン、「野尻ケイク 草と花」の焼菓子・コンブチャ  
お茶・塩：富山のバタバタ茶、越前の天然煎熬塩

## ■スペシャルイベント

### ●試食体験（12時～17時）

北陸の発酵食品を使ったフード&ドリンクを、500円（税込）で提供

メニュー：へしこのなれ鮓×へしこ／ふぐの子のぬか漬け×クリームチーズ

／ホタルイカのバーニャカウダ／野尻ケイクのコンブチャ×ひらみぱん など

### ●トークショー【予約不要・参加無料】

・第1部（13時～14時）：関 恵（発酵食堂カモシカ）

北陸の旅で出会った発酵文化や裏話を、試食とともに紹介。

・第2部（15時～16時30分）：荒木敏明（「あら与」7代目）

石川県でのみ製造が許されている「ふぐの子のぬか漬け」をはじめとする、北陸の高度な発酵技術と、その継承の意義について語ります。

## ■コラボメニューも登場！

店舗内にあるKITCHENスペースでは、福井の「ソースカツ丼」をモチーフに、自家製玉ねぎ麴で漬け込んだ豚肩ロースのカツと鰯魚醤ソースを合わせた“北陸の鰯魚醤ソースカツバーガー”（税込1,700円）をイベント当日から販売開始。北陸の味を手軽に楽しめるこの機会をお見逃しなく！





## ■「発酵食堂カモシカ」と施設の関係性

GOOD NATURE STATION 1階「MARKET」は、「信じられるものだけを、美味しく、楽しく。」をコンセプトに、健康的でサステナブルな食の提供を行っています。この理念に共鳴する「発酵食堂カモシカ」とのコラボレーションにより、発酵食の魅力をより多くの方々に届ける取り組みを続けています。

発酵のスペシャリスト・関恵氏がセレクトした商品を陳列する他、開業時より発酵食堂カモシカの店頭にも設置されている、発酵の世界観を曼荼羅（まんだら）に見立て、世界各地の発酵食を仕込んだ瓶を展示した「かもし棚」を設置するなど、商品の販売にとどまらないパートナーシップを築いてきました。

## ■SDGsを実現するライフスタイルを提案する

### 京阪グループの「BIOSTYLE PROJECT」について

健康的で美しく、クオリティの高い生活を実現しながら、SDGsの達成にも貢献していく。京阪グループでは、そんな循環型社会に寄与するライフスタイルを「ビオスタイル」として展開し、お客さまにご提案しています。規制や我慢だけから生まれる活動ではなく、“人にも地球にもいいものごとを、毎日の生活の中に、楽しく、無理なく、取り入れていくことができる明るい循環型社会の実現”に貢献するため、京阪グループにできうる様々な活動を推進していきます。

KEIHAN  
BIOSTYLE  
PROJECT

京阪グループのSDG、ビオスタイルプロジェクト

未来は、楽しく変えていこう。

▶ 「BIOSTYLE PROJECT」について詳しくは[こちら](#)

## ■株式会社ビオスタイルについて

株式会社ビオスタイルは、京都・四条河原町に2019年12月に開業した複合型商業施設「GOOD NATURE STATION」の運営会社。京阪ホールディングス株式会社のグループ会社として、京阪グループが推進する“SDGsを実現するライフスタイル”を企画・提案する「BIOSTYLE PROJECT」を牽引し、“信じられるものだけを、美味しく、楽しく。人も地球も元気にする「GOOD NATURE」”というコンセプトの下、サステナブルな商品開発、施設運営を行っています。これらの企業活動を通じ、SDGs達成に貢献するとともに、社会と調和した持続的な成長を目指します。

【本リリースに関するお問合せ・ご取材希望について】

株式会社ビオスタイル 広報宣伝部 担当: 中久保 TEL:075-352-6677

e-mail : nakakubo-rina@biostyle.co.jp