

缶を開けたら、いつでも食べどき。

ホエイとカカオ豆の皮をアップサイクルした、長期保存できる新感覚な焼き菓子

「日本茶に合うラスク・バウムクーヘン・フィナンシェ」

「GOOD NATURE MARKET」より11月10日（金）発売

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のオリジナルフードブランド『GOOD NATURE MARKET』は、11月10日(金)より、「GOOD CACAO」シリーズから、日本茶に合う「ラスク」「バウムクーヘン」「フィナンシェ」の3種の新商品を発売いたします。



通常廃棄されてしまうカカオハスク（カカオ豆の皮）をアップサイクルした商品を展開している「GOOD CACAO」シリーズより、焼き菓子のシリーズが登場。ほんのりビターなカカオの風味とホエイ※によって、ふわっと軽い仕上がりの焼き菓子は、やさしい香りの日本茶と相性抜群です。

ホエイは、日本の原風景が感じられる「かやぶきの里」で有名な、京都・美山の美山牛乳を使用。地元の酪農家がホエイの活用方法に悩んでいたところを、アップサイクル食を展開している弊社の同シリーズが名乗りを上げ、今回の商品開発に至りました。缶詰に充填することで長期保存が可能になることから、開けた瞬間、いつでも美味しく食べられます。また、一般的に焼き菓子は賞味期限が短く、廃棄に繋がりがやすいという点から、本商品は食品ロス削減にも繋がります。

※ホエイ：ヨーグルトやチーズの製造過程で出てくる液体の部分

【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・石井 TEL:075-352-6677

e-mail : nakakubo-rina@biostyle.co.jp(中久保)、ishii-risa@biostyle.co.jp(石井)

■商品ラインナップ

缶を開けたらいつでも食べどき。ほんのりビターな風味が漂い、さっぱりとした口当たりの日本茶に合う焼き菓子シリーズ。日本茶を淹れて、ホッとしたいひとときにおすすめです。

日本茶に合うラスク

ホエイを加えてふわっと焼き上げたデニッシュを、丁寧に二度焼きすることで生まれるサクサク食感が特徴。噛むごとに芳醇なカカオの風味や濃厚な味わいがダイレクトに楽しめます。

【商品詳細】

商品名：日本茶に合うラスク

価 格：918円（税込）

内容量：90g

販売店：1階MARKET

GOOD NATURE STATION ONLINE

（オンラインショップ）

<https://online.goodnaturestation.com/>



日本茶に合うバウムクーヘン

職人が一層ずつ丁寧に手焼きで仕上げたバウムクーヘンは、カカオハスクとホエイによって、コク深く、しっとりやわらかな口どけに仕上げました。

【商品詳細】

商品名：日本茶に合うバウムクーヘン

価 格：918円（税込）

内容量：4個

販売店：1階MARKET

GOOD NATURE STATION ONLINE

（オンラインショップ）

<https://online.goodnaturestation.com/>



日本茶に合うフィナンシェ

甘さ控えめなフィナンシェは、ホエイを加えることでしっとりジューシーで食べやすい仕上がり。カカオハスクのほろ苦さが、フィナンシェの深いコクをより引き立てます。

【商品詳細】

商品名：日本茶に合うフィナンシェ

価 格：918円（税込）

内容量：3個（個包装）

販売店：1階MARKET

GOOD NATURE STATION ONLINE

（オンラインショップ）

<https://online.goodnaturestation.com/>



■商品のこだわり

ホエイを使用

ホエイとは、ヨーグルトやチーズの製造過程で出てくる液体の部分。ホエイは通常廃棄されていますが、最近では低脂肪高たんぱく質な素材として注目されています。

ホエイを使用することで焼き菓子がふわっと焼きあがるため、ラスクはサクサクの軽い食感に、バームクーヘン・フィナンシェはしっとりふわふわの食感に仕上がります。



カカオハスクを使用

カカオハスクとは、チョコレートを作るカカオ豆をローストする工程で出るカカオ豆の皮の部分。カカオハスクはカカオ豆全体の約30%を占め、心癒される香味や独特のコクや旨味を持ちながらそのほとんどが活用されることがありません。パウダー状にしたカカオハスクを生地に練りこむことで、やさしい甘みと香ばしさが新鮮な新しい焼き菓子に。

食品ロスをなくすことができる他、カカオを丸ごと仕入れることで、より良いサイクルに繋がると私達は考えます。



長期保存が可能

通常、焼き菓子の賞味期限は短く、廃棄に繋がりがやすいという点から、焼き菓子を缶詰に充填することで賞味期限を12ヶ月に長期化しています。缶詰を開ければ、いつでも出来立ての味が楽しめるため、備蓄食料としてもおすすめです。

また、お茶缶と一緒に置いても馴染む和テイストなデザインは、手土産やお土産のギフトにも対応しています。



「GOOD CACAO」シリーズについて

カカオのぜんぶ、まるごとおいしく。

顔の見える生産者から直接仕入れた、上質なカカオのおいしさ。その魅力を、「GOOD CACAO」は余すことなく引き出します。心癒される香り。味に深みを生む、独特なコクや旨味。カカオニブはもちろん、チョコレートを作る過程で生まれる香味たっぷりのカカオハスク（カカオ豆の皮）まで。すべての恵みを、余すことなく、ありがたくいただく。それが、カカオのアップサイクルにもつながっていく。さあ、心も体もホッとする“カカオ香るひととき”を、あなたも。

ブランド特設サイト：<https://goodnaturemarket.net/>



■GOOD NATURE MARKETについて

『GOOD NATURE MARKET』は、体、心、地域、社会、そして地球にGOODという、5GOODなおいしさを、楽しく、簡単に毎日の食卓へ届け、人々が描く幸せな未来につなげるための新しい食のスタイルを提案したいという思いから立ち上がったブランドです。サステナビリティや健康問題に対する関心が世界中で高まる中で、皆様に我慢せずに楽しみながら、環境や社会にも良いものを自分らしく取り入れていただきたいと考えています。



■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る様々な活動を推進していきます。



▶ 『GOOD NATURE MARKET』は、BIOSTYLEの概念を事業化する取り組みとしてBIOSTYLE事業認証を受けています。

▶ 「BIOSTYLE PROJECT」について詳しくはこちら

<https://www.keihan-holdings.co.jp/business/biostyle/>

■（株）ビオスタイルについて

（株）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）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・石井 TEL:075-352-6677

e-mail : nakakubo-rina@biostyle.co.jp(中久保)、ishii-risa@biostyle.co.jp(石井)