報道関係各位

PRESS RELEASE

GOOD NATURE STATION

2025年10月29日

株式会社ビオスタイル

～龍谷大学との産学連携で、摘果りんごを使用した新商品
「日本茶に合う 摘果りんごのフロランタン」を開発～

「アップルサイクルプロジェクト」始動！
フードロス削減と生産者支援を目指す

『GOOD NATURE MARKET』より11月5日（水）発売

株式会社ビオスタイル（本社：京都市下京区、代表取締役社長：山下剛史）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、龍谷大学 経営学部 藤岡ゼミと連携し、これまで廃棄されてきた「摘果りんご」を活用した新商品「日本茶に合う 摘果りんごのフロランタン」を開発しました。本商品は、りんご栽培の過程で発生するフードロスを削減し、生産者の新たな収入源を創出する「アップルサイクルプロジェクト」の第一弾です。

■商品開発の背景：年間約9割が廃棄される「摘果りんご」に価値を

りんごは、おいしく大きく育てるために、収穫までに実全体の約9割を摘み取る「摘果（てきか）」という作業が行われます。この摘果作業は、生産者にとって時間と労力がかかる重労働でありながら、収入にはつながりません。また、摘み取られたりんごは、ほとんどが廃棄されてしまいます。

当社は、この摘果りんごに新たな価値を見出し、生産者の支援とフードロス削減に貢献するため、青森県弘前市のりんご生産者や龍谷大学 経営学部 藤岡ゼミと協力し、本プロジェクトを立ち上げました。

【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

■商品について：大人向けのほろ苦い新感覚フロランタン

本商品には、青森県弘前市産の「サンジョナゴールド」の摘果りんごを使用しています。まだ熟していない摘果りんごは、酸味が強く、甘味がほとんどないのが特長です。この独特の酸味と渋みを活かし、甘さを控えめにすることで、通常のフロランタンとは一味違う、コク深い“大人の味わい”に仕上げました。

小麦粉の一部を摘果りんごのパウダーに置き換えることで、硬すぎない「ザクほろ」食感を実現。日本茶のほか、コーヒーとの相性も抜群です。

【商品詳細】

商品名：日本茶に合う 摘果りんごのフロランタン
価　格：972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/

■龍谷大学との産学連携について

龍谷大学 経営学部 藤岡ゼミは、2015年より弘前市のりんご生産者と連携し、若年層のりんご消費活性化に取り組んできました。現地訪問で摘果りんごの課題を知り、その活用策として商品開発を提案。学生たちは、協力農家や加工業者の開拓から、商品企画、ロゴデザイン、販売促進まで、プロジェクト全体を牽引しました。

～龍谷大学 経営学部 藤岡 章子教授のコメント～
弘前のりんご生産者や行政の方々と2015年から積み重ねてきた信頼関係があったからこそ今回の商品は実現したと考えています。商品を通じて、摘果りんごという素材の魅力、そしてりんごを育てる生産者や産地について知っていただければ嬉しいです。

～龍谷大学 経営学部 藤岡ゼミ 今村 朱里さんのコメント～
今回の商品には、プロジェクト始動当初から挑戦したいと考えていたアイディアを存分に取り入れました。弘前市で収穫したりんごを、弘前市で加工することで、現地に利益を還元する仕組みも実現できました。この商品や今後の活動を通して、摘果りんごの持つ魅力や可能性をより多くの方にお届けできれば嬉しいです。

■「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/

■フードブランド「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。

■会社概要

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。

▶「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