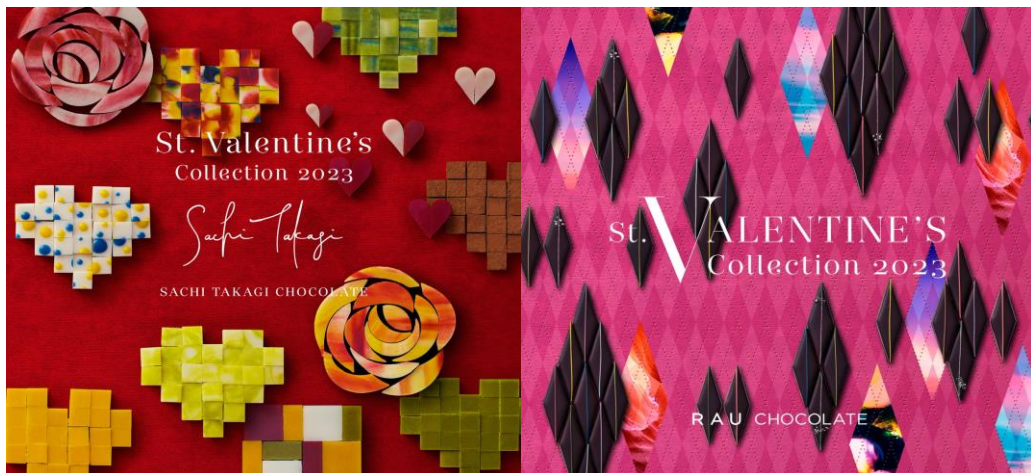


京都発のパティスリーブランドRAUと
植物を”育てる”スイーツブランドSachi Takagi

バレンタイン催事 POP UP ショップ展開情報

東京・名古屋・京都・大阪・神戸で1月18日(水)より順次スタート
~ 2023新作アイテム・限定アイテム・新パッケージも登場 ~



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、京都発・“情景を形状で表現する唯一無二のパティスリー”「RAU」(ラウ)と、植物を”育てる”スイーツブランド「Sachi Takagi」

(サチタカギ)は1月18日(水)より順次バレンタイン限定POP UPショップを東阪計8店舗をオープンします。人気商品に加えバレンタイン限定商品も発売いたします。また、RAUの人気商品ボンボンショコラ「iro」の新パッケージもお披露目。Sachi Takagiからはシリーズ初となるカラーの単色アイテムが2種類登場します。シェフ2人がフランスのアトリエ過ごした日々の中で見た光景や経験をスイーツというキャンバスを通して作ったバレンタイン新作商品をお楽しみください。

バレンタインPOP UPストア出店先一覧

■東京

- ◆新宿伊勢丹 : 1月18日(水)~1月25日(水) ブランド: Sachi Takagi
- ◆西武池袋 : 1月20日(金)~2月14日(火) ブランド: RAU
- ◆玉川高島屋 : 2月1日(水)~2月14日(火) ブランド: RAU

■名古屋

- ◆名古屋高島屋 : 1月19日(木)~2月14日(火) ブランド: RAU/Sachi Takagi

■京都

- ◆京都伊勢丹 : 1月18日(水)~2月14日(火) ブランド: RAU
- ◆京都伊勢丹 : 1月30日(月)~2月14日(火) ブランド: Sachi Takagi

■大阪

- ◆大阪高島屋 : 1月25日(水)~2月14日(火) ブランド: RAU
- ◆あべのハルカス近鉄本店 : 1月18日(水)~2月14日(火) ブランド: RAU

■神戸

- ◆神戸大丸 : 1月25日(水)~2月14日(火) ブランド: RAU

※各POP UPショップで販売する限定商品は異なります。

< 報道関係の問い合わせ先 >

RAU & Sachi Takagi PR事務局担当: 林(080-7441-7094)、増子

Mail: rau_pr@ssu.co.jp



Sachi Takagi Valentine's 新商品一覧

Sachi TakagiからはバレンタインPOP UPショップ限定商品として、プラントベースのチョコレートが新たに3つ登場します。男女問わず人気のフレーバーの“栗”やバレンタインらしい“花”をモチーフにしたチョコレートは、組み合わせによってハートのように見えるチョコレートです。



Berry(バレンタインバージョ) \ 新宿伊勢丹限定 / 3,672円(税込)

ワイルドストロベリー/ラズベリー/カシスなどを使った2種の生チョコレート詰め合わせた生チョコレート。



Apple Crepe \ 新宿伊勢丹限定 / 2,916円(税込)

ブルターニュで食べたリンゴのクレープをイメージした、リンゴとキャラメルやシナモンを組み合わせたチョコレート。



Marron \ 名古屋高島屋限定 / 2,700円(税込)

栗の名産地として知られるコロブリエール産の栗を使用。栗をそのまま食べているかのようなしっかりとした栗の味わい。



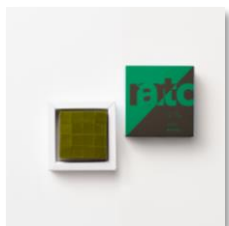
Sachi Takagi 新商品

フランスでの活動を通じて改めて日本の食材の素晴らしさを実感したことから生まれたSachi Takagiのプラントベースのチョコレートシリーズにクールなパッケージが目目を惹く“単色”フレーバーが初登場。新フレーバーは、柚子のみずみずしいガナッシュに柚子の果肉がアクセントの「Yuzu」と深みのある抹茶ガナッシュに小豆の食感の「Matcha」の2色が仲間入りいたします。男性からも好まれるパッケージとシンプルでおいしい味わいがバレンタインのプレゼントにぴったりです。



Yuzu \ 新フレーバー / 2,052円(税込)

柚子のみずみずしいガナッシュに柚子の果肉のアクセントのプラントベースチョコレート。世界でも注目を集める日本の誇る果実で“柚子”の味わいを、限りなくフレッシュに表現。柚子に親しみのある日本人だからこそできる奥深い味わいに仕上がっています。



Matcha \ 新フレーバー / 2,052円(税込)

深みのある抹茶ガナッシュに小豆の食感のアクセント。宇治抹茶をガナッシュのなめらかさを保つ極限まで加えたビター感さえ感じる抹茶ガナッシュと、小豆の優しい甘さのコントラストが秀逸な味わいとなっています。

< 販売店舗 >

新宿伊勢丹 / 京都伊勢丹

名古屋高島屋 / GOOD NATURE STATION

RAU Valentine' sボンボンショコラ「iro」 新商品

RAU CHOCOLATEのボンボンショコラには、今まで経験した出来事や記憶、未知の経験や想像に対する高揚感などをイメージして、想像を膨らませ、頭の中に描いた情景を色（iro）として表現したチョコレートです。11色のチョコレートに加え、シェフがアトリエを構えるフランスで見た景色や経験をイメージした「Lilac」と「Turquoise」の2色が新登場します。

いろいろな色、いろいろな味わいの詰まった「iro」でカカオの味と香りの色彩をこころゆくまでご堪能ください。

NEW!!

Lilac

南仏の夕暮れをイメージし、ラベンダー畑に夕日が沈む様子を表現したラベンダー×ロゼワインのボンボンショコラ。美しい夕日を見ながら、ゆったりと流れる時間に身を委ねるひと時を想像しながら楽しむ時間を再現。



NEW!!

Turquoise

コートダジュールのターコイズブルーの海をイメージしたバジル×オレンジのボンボンショコラ。海岸に差し込む太陽の光に混ざり合う青色と黄色を再現。食感の違うノワールガナッシュを2層構造で表現した、海と空の境目のコントラストが特徴。



RAUの人気商品「Nami-Nami」バレンタイン限定商品

RAUのシェフパティシエールがフランスと京都の街で見た、屋根瓦の風景や形状をイメージして『Nami-Nami』は生まれました。フランスでは瓦を意味する【チュイール】というお菓子があり、昔から親しまれています。同じモチーフを選んでも、背景や食材の文化背景が違ふと、まったく違った味・形になる事。どちらも普遍的に固有名詞として歴史の中に受け継がれているという事。そこからヒントを得て、フランスと京都の瓦屋根の風景の記憶を融合させ、日本人が表現する新しいチュイールを、わかりやすく、覚えやすく、名前から想像してわくわくしてもらえるような商品として具現化させました。



コーヒー×柑橘

名古屋高島屋限定 /

【生地】

・ショコラサブレ・プレーンサブレ

- ・コーヒークリーム
- ・バニラクリーム
- ・ビントゥバーチョコレート
- ・柑橘クリーム

< 商品価格 >

Nami-Nami 6本 ¥3,240 (税込)
(コーヒー×柑橘3本、プラリネ、抹茶、ショコラ各1本)



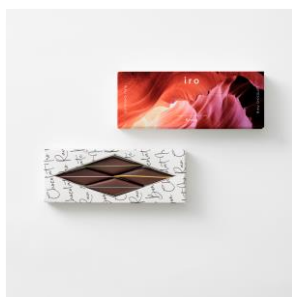
RAU ボンボンショコラ「iro」 新パッケージ

RAUの大人気商品ボンボンショコラの「iro」が新パッケージにリニューアルいたします。それぞれのフレーバーには色の名前がつけられており、日本から南米、ヨーロッパ各地を旅したショコラティエがそこで出会った果実や香り、風景などから着想を得て、フレーバーや色をチョコレートで表現しました。コスタリカの深い大自然、夕暮れのラベンダー畑、そして花が咲き乱れる春の日差しなど、さまざまな情景を思い浮かべながら作られたRAUのチョコレートは、カカオの味に様々な彩りを与えます。今回の新パッケージではそれぞれのテーマに合わせた色を詰めた4粒入りと12粒入りを用意。“情景を形状に。”というコンセプトが際立つRAUらしい味わいと世界観を存分にお楽しみください。1月2日(月)よりGOOD NATURE STATIONにて、1月4日(水)よりONLINE STOREにてご購入いただけます。



商品名：iro 4粒 **Deep**
内容：Fuji/Kassiki/Shiro/Ai

カカオを感じるビターテイストの4種です。



商品名：iro 4粒 **Strong**
内容：Lemon/Murasaki/Ao/Midori

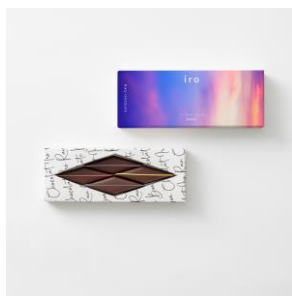
RAUらしい個性的な味わいの4種です。



商品名：iro 4粒 **Soft**
内容：Yamabuki/Cha Lilac/Turquoise

日本とフランスのそれぞれからインスピレーションを受けた味わいの4種です。

※バレンタイン新商品のLilac・Turquoiseを含む

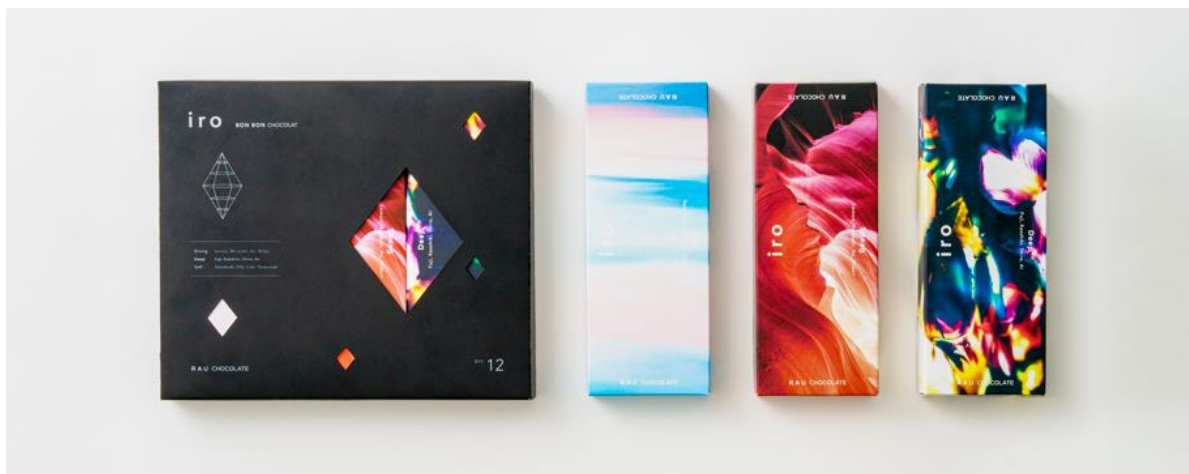


商品名：iro 4粒 **Vivid**
内容：Beni/Ao/Lemon/Fuji

輪郭がくっきりとした親しみやすい味わいの4種です。

< 商品価格 >

iro 4粒 1,944円(税込)



商品名：iro 12粒 **Soft**
内容：Soft + Strong + Deepのセット

※バレンタイン新商品のLilac・Turquoiseを含む

< 商品価格 >

iro 12粒 5,616円(税込)

出店店舗・期間・商品一覧

地域	会場	期間	ブランド	販売商品
東京	新宿伊勢丹	1月18日(水)~1月25日(水)	Sachi Takagi	<ul style="list-style-type: none"> ・ Berry (バレンタイン限定) ・ Apple Crepe (バレンタイン限定) ・ Lychee ・ Orange ・ Lemon ・ Pistachio ・ Coffee ・ Natural ・ Yuzu (新商品) ・ Match (新商品)
	玉川高島屋	2月1日(水)~2月14日(火)	RAU	<ul style="list-style-type: none"> ・ オランジェット※100個限定 ・ Nami-Nami 3本 ・ Nami-Nami 6本 ・ Nami-Nami 12本 ・ iro4粒×4種(新パッケージ) ・ iro12粒(新パッケージ) ・ キャラメルクッキー3枚(新パッケージ) ・ キャラメルクッキー6枚(新パッケージ)
	西武池袋	1月20日(金)~2月14日(火)	RAU	<ul style="list-style-type: none"> ・ Nami-Nami 3本 ・ Nami-Nami 6本 ・ Nami-Nami 12本 ・ iro4粒×4種 (新パッケージ) ・ iro12粒(新パッケージ)
名古屋	名古屋高島屋	1月19日(木)~2月14日(火)	Sachi Takagi	<ul style="list-style-type: none"> ・ Marron (バレンタイン限定) ・ Lychee ・ Orange ・ Lemon ・ Pistachio ・ Coffee ・ Natural ・ Yuzu (新商品) ・ Match (新商品)
	名古屋高島屋	1月19日(木)~2月14日(火)	RAU	<ul style="list-style-type: none"> ・ Nami-Nami 6本 コーヒー×柑橘 (バレンタイン限定) ・ Nami-Nami 6本 ・ Nami-Nami 3本 ・ Nami-Nami 12本 ・ iro4粒×4種 (新パッケージ) ・ iro12粒 (新パッケージ) ・ キャラメルクッキー3枚(新パッケージ) ・ キャラメルクッキー6枚(新パッケージ)
京都	京都伊勢丹	1月30日(月)~2月14日(火)	Sachi Takagi	<ul style="list-style-type: none"> ・ Lychee ・ Orange ・ Lemon ・ Pistachio ・ Coffee ・ Natural ・ Yuzu (新商品) ・ Match (新商品)
		1月18日(水)~2月14日(火)	RAU	<ul style="list-style-type: none"> ・ Nami-Nami 3本 ・ Nami-Nami 6本 ・ Nami-Nami 12本 ・ iro4粒×4種 (新パッケージ) ・ iro12粒(新パッケージ) ・ キャラメルクッキー3枚(新パッケージ) ・ キャラメルクッキー6枚(新パッケージ)
大阪	近鉄阿倍野	1月18日(水)~2月14日(火)	RAU	<ul style="list-style-type: none"> ・ Nami-Nami 3本 ・ Nami-Nami 6本 ・ Nami-Nami 12本 ・ iro4粒×4種 (新パッケージ) ・ iro12粒(新パッケージ) ・ キャラメルクッキー3枚(新パッケージ) ・ キャラメルクッキー6枚(新パッケージ)
	大阪高島屋	1月25日(水)~2月14日(火)	RAU	<ul style="list-style-type: none"> ・ Nami-Nami 3本 ・ Nami-Nami 6本 ・ Nami-Nami 12本 ・ iro4粒×4種(新パッケージ) ・ iro12粒(新パッケージ) ・ キャラメルクッキー3枚(新パッケージ) ・ キャラメルクッキー6枚(新パッケージ)
神戸	神戸大丸	1月25日(水)~2月14日(火)	RAU	<ul style="list-style-type: none"> ・ Nami-Nami 3本 ・ Nami-Nami 6本 ・ Nami-Nami 12本 ・ iro4粒×4種(新パッケージ) ・ iro12粒(新パッケージ) ・ キャラメルクッキー3枚(新パッケージ) ・ キャラメルクッキー6枚(新パッケージ)

オンラインストア販売商品一覧

GOOD NATURE STATION ONLINE 販売商品一覧

【RAU】	【Sachi Takagi】
・ Nami-Nami3本	・ Lychee
・ Nami-Nami6本	・ Orange
・ Nami-Nami12本	・ Natural
・ Nami-Nami24本	・ Coffee
・ iro4粒 Soft (新パッケージ)	・ Lemon
・ iro4粒 Vivid (新パッケージ)	・ Pistachio
・ iro4粒 Strong (新パッケージ)	・ Yuzu (新商品)
・ iro4粒 Deep (新パッケージ)	・ Matcha (新商品)
・ iro12粒 (新パッケージ)	
・ キャラメルクッキー6枚(新パッケージ)	
・ キャラメルクッキー12枚(新パッケージ)	
・ オランジェット	
・ Tablet Gateau Chocolat Bitter/Gin	
・ Tablet Gateau Chocolat Milk/Rum	
・ Maru 9個	
・ RAU Assortment A(Nami-Nami3本、キャラメルクッキー6枚)	
・ RAU Assortment B(Maru6個、キャラメルクッキー6枚)	

シェフ プロフィール

Chef patissier

松下 裕介 (Yusuke Matsushita)



1984年富山県生まれ。

東京のパティスリーやショコラトリーで修行した後、2014年、29歳の時に当時日本にはなかったアシェットデセールをコースで提供するお店【Calme Elan】を東京にオープンする。2016年には著者【専門店のアシェットデセール】を出版。韓国、台湾、中国などアジア各国で販売。2017年にマレーシアの5つ星ホテルからシェフパティシエのオファーを受け、知見を広める為に自店を閉店。同年現職のオファーを受け帰国し、高木幸世と共に南米や、ヨーロッパを旅し、それらの経験をRAUのブランドコンセプトや商品開発に生かした、今までにないお菓子を発信する。「ワールドチョコレート マスターズ' 22」の審査委員長団にも選出。

Chef chocolatier

高木 幸世 (Sachiyo Takagi)



1990年兵庫県生まれ。

パン職人の父の影響で食の世界を志し、17歳の時に東京のフレンチレストランで料理人としてキャリアをスタート。東京のパティスリーやショコラトリーなどで経験を積み、2014年に現在のRAUのシェフパティシエを務める松下裕介のアシェットデセール専門店【Calme Elan】にてオープンからショコラティエとして腕を振るったのち、パリの2つ星レストランでシェフパティシエールとして働く。2018年にRAUのシェフショコラティエールの誘いを受け帰国し、ブランドコンセプトや、ショコラだけでなく商品全般の開発など多岐に渡り活躍する。

2021年12月には自身の名を冠するブランド【Sachi Takagi】をリリース。植物の力を使い“菓子”の分野で表現。完全プラントベースの新しい菓子の形を追い求めて、創作を行っている。アジア人女性初の「ワールドチョコレート マスターズ' 22」の審査委員長団に選出。

ワールドチョコレート マスターズ '22 審査委員長団 選出について

松下・高木の両名は2022年10月29日(土)から31日(月)の期間にフランス・パリで開催された「ワールドチョコレート マスターズ '22」にて「ワールドファイナル審査委員長団」に選出され、アーティスティックスキル部門の審査員長を担いました。高木はアジア人女性として初の大役を果たしております。

<パリーカレポージャパン株式会社より選出の意図について>

RAUやSachi Takagiのコンセプトや世界観は大変Globalの中に於いても類稀なクリエイションに対してのオリジナリティや、今回の大会テーマである「#TMRW: トゥモロー 明日のお菓子」を感じさせる型や形に捕らわれない美しさや楽しさがそこには有ると感じられたことが審査委員長選出の決定打となりました。

またジェンダーレスを推進し、サステナビリティ溢れるモノづくりやお客様を選ばない平等で公平なモノづくりの姿勢ほどの企業も目指し追随を試みているリーディングブランドであると特に日本の業界の中ではそこが違いだと感じております。

明日のお菓子の方向性は、松下シェフや高木シェフが想像している将来像と、創造している現実のデベロップメントがとても近い事が体感できる、そんな素晴らしいさがRAUには有るのだと信じて止みません。

素晴らしいお菓子作りが世界に届く事を私共も微力ながらお手伝い出来たことを心から光栄に思います。

雪が降り積もる凜とした空気、手の温もりを映す陶器の艶やかなフォルム、ふと見上げた瓦屋根の造形美、日本人の美意識に切り取られる繊細な情景は日本の風土や歴史に根差したもの。RAU は日本人だから生み出せる表現を大切にしながら、世界の方々に愛されるグローバルブランドを目指しています。

「RAU」というブランド名は、気高く美しいという意味を持つ「らうらうし」という日本の古語から取られました。日本語らしい奥行きのある柔らかな響きとともに、外国人のお客さまにもなじみやすいニュアンスを持ち合わせています。

“情景を、形状に”

いつか見たことのある風景、情景を独自の感性によりスイーツで表現。
型から手作りする造形美、香りに込められたイメージをゆっくりとお楽しみいただけます。

<店舗名> RAU Patisserie & Chocolate

<所在地> 〒600-8022

京都市下京区河原町通四条下ル2丁目稻荷町318番6 GOOD NATURE STATIO 1F / 3F

<営業時間>

1階 Chocolate & Gift / 10:00-19:00

3階 Eat in & To go / 11:00-19:00(L.O.18:30)



RAUのチョコレートへのこだわり

ビントゥバーチョコレートへのこだわり

ビントゥバーチョコレートとは、自らの手でカカオ豆からチョコレートを作る手法です。チョコレートを使ったお菓子を作るには、チョコレートメーカーの工場生産された生地をパティスリーが仕入れ、それを加工することでそれぞれのブランドの味にしていくことが一般的です。しかし、RAUではカカオという素材に深く向き合っており、チョコレートの魅力を表現したいと考え、コスタリカ産のカカオに限定したビントゥバーを展開しています。





「Sachi Takagi」は、RAUのシェフショコラティエール高木幸世の生き方や考え方を、植物の力を使い“菓子”の分野で表現したプラントベースのスイーツブランドです。一般的な素朴でナチュラルな

色合いのボタニカルスイーツではなく、自然の美しさを彷彿させる色鮮やかさと、深く根を下ろす植物のように長く愛される美味しさを追求。素材そのものが持つポテンシャルのみに頼らず味作りの可能性を広げることで、“植物だからこそ出来る”全く新しい価値を生み出します。甘いチョコレートは自分へのご褒美で食べるのに少し罪悪感を感じてしまったり、人口着色料でなければカラフルなスイーツをつくるのが難しいと思われている方も多くおられると思います。そんなチョコレートやスイーツに対する認識をSachi Takagiというブランドを通して、「植物の力」で甘いチョコレートやお菓子はヘルシーでカラフルなものを作ることができるということを知っていただけるようなきっかけになるブランドを目指しています。

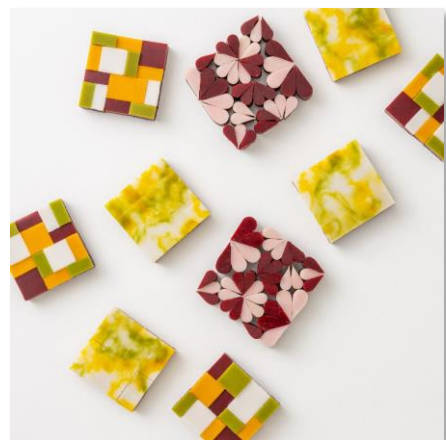
植物を“育てる”スイーツブランド

菓子職人としての技術力とアイデアで、“植物では出来ない”ではなく“植物だから出来る”

を実現し、素材そのものの持つポテンシャルのみに頼らず、味作りの可能性を広げることで、植物から全く新しい価値を生み出します。

素直に選ぶ植物性

植物でしか出来ない美味しさを追求し、“植物性”ということ意識しなくても多くの人が直感的に『これが良い!』と思ってもらえるような、心と体が素直に選ぶスイーツブランドを目指します。



運営会社：株式会社ビオスタイル

㈱ビオスタイルは、京都・四條河原町に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。

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「BIOSTYLE(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。



京阪グループのSDGs ビオスタイルプロジェクト

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。

「RAU」はBIOSTYLE PROJECTに認証されています。

▶ 「BIOSTYLE PROJECT」について詳しくはこちら
<https://www.keihan-holdings.co.jp/business/biostyle/>

< 報道関係の問い合わせ先 >

RAU & Sachi Takagi PR事務局担当：林(080-7441-7094)、増子

Mail：rau_pr@ssu.co.jp