

報道関係者各位

PRESS RELEASE

GOOD
NATURE
STATION

2021年8月11日
株式会社ビオスタイル

果肉たっぷりかき氷やサステナブルなかき氷、芸術的パフェなど

真夏に食べたい！ひんやりスイーツはじめています

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 では、冷たいスイーツを中心に夏にお届けしたいメニューが盛りだくさん。是非、ご賞味ください。



8月に入り、夏も本番に。GOOD NATURE STATION で販売中の夏のひんやりスイーツを紹介します。

果肉感たっぷり、今しか食べられない期間限定かき氷



桃のかき氷



京農園よしだのとうもろこしかき氷

ヴィーガン料理を揃える「Hyssop」からは、果肉感を楽しめるかき氷を2種販売。

「桃のかき氷」は、桃の瑞々しい香りと、ジューシーな果肉感を、そのまま楽しんでいただけるようにこだわったかき氷。コンポートを作る際にアガベシロップを使用して、くどくない自然な甘さにしました。また、かき氷の中には大原の赤紫蘇を使ったゼリーが隠れており、最後まで味が単調にならないところもポイント。桃は、関西圏を中心にその時期一番美味しい産地から取り寄せています。

「とうもろこしのかき氷」は、京北弓削町の吉田さんから届いた、糖度の高いものを使用。甘さを引き立てるための少量の塩と、アガベシロップ、とうもろこしで作ったソースは、つぶつぶの食感を楽しめるようあえて濾さずに仕上げました。シロップには、とうもろこし茶ととうもろこしの芯・皮・ひげで煮出した出汁を使用し、1皿でとうもろこしを余すことなく味わい尽くしていただけます。別添えのあまじょっぱい焼きとうもろこしや、トッピングのミルクアイスで味変もお楽しみいただけます。

【商品詳細】

メニュー名：桃のかき氷（左）・京農園よしだのとうもろこしかき氷（右）

期 間：販売中～9月上旬（とうもろこしは8月下旬まで）

提供時間：14時30分～20時 ※数量限定のため、なくなり次第終了

料 金：1,200円（桃）・1,500円（とうもろこし）

場 所：4階「Hyssop」

桃を1個使用した芸術的なパフェ



農薬使用を極力減らし、小規模生産で極上の環境で育てられた完熟白桃のみをたっぷり使用。熟れた桃と貴腐ワイン（ソーテルヌ）のミルクィなアイスが重なりあい、官能的な果汁と芳香が口いっぱい広がります。瑞々しい果実感の中に、ざくざくクランブルは食感にアクセントを生み出し、ラベンダーのジュレが味わいの構成に仄かな複雑味をもたせて、桃の更なる魅力を引き出しています。

カウンター席ならではの、目の前でパティシエがおつくりするライブ感を是非お楽しみください。

【商品詳細】

メニュー名：PARFAITERIA ERUTAN #6「白桃とラベンダーのサマーパルフェ」

期 間：販売中～8月下旬

提供時間：14時30分～17時（最終入店16時30分）

料 金：1,800円

場 所：1階「ERUTAN」

予 約：<https://www.tablecheck.com/ja/shops/erutan/reserve>

自家製の発酵シロップを使ったサステナブルなかき氷



無添加で発酵させたオーガニックの「国産柑橘」の酵素シロップと、減農薬の「京いちご」をつかった体に優しいかき氷。フルーツ系のシロップと相性の良い三重天然水を72時間かけてじっくりと凍らせた氷を使用。京都府与謝野町のエディブルフラワーと京都府美山町の希少な美山牛乳のソフトクリームをトッピングしました。

販売規格に沿わなかった食材を有効活用した、食品ロス削減につながるサステナブルなかき氷です。

【商品詳細】

メニュー名：自家製シロップのかき氷～京いちご～・自家製発酵シロップのかき氷～柑橘～

期 間：販売中～9月末

提供時間：10時～19時30分

料 金：640円

場 所：1階「MARKET」

オリジナルフードブランド「SIZEN TO OZEN」よりクラフトビール「find cacao」をリニューアル



暑い日に飲みたいカカオハスクをブレンドした人気のクラフトビールもリニューアルして発売中。

カカオの抽出方法を見直す為、ビールの製造所を変更して苦味やコクを強め、カカオ感がより一層パワーアップした味わいに。以前は、フルーティーで華やかな味わいでしたが、お客様のよりカカオを感じたいという声にお応えして改良しました。

<人にも、環境にもやさしい製品づくり>

美味しいだけでなく、アップサイクルの取り組みも大切な目的の一つとしています。ビントゥーパーのチョコレートを作る際、カカオ豆の約30%を占めるカカオハスクは、ほとんど活用されていません。そこで、カカオハスクに価値を見出したアップサイクルな商品を開発しています。その商品をご利用いただくことで、リデュース（無駄なごみの量をできるだけ少なくすること）に貢献。カカオをまるごと仕入れることで、良質な生産にも繋がると考えます。

【商品詳細】

商品名：find cacao

期 間：販売中

料 金：880 円

場 所：1階「MARKET」

※全て税込み表記となります。

(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」の運営を行う京阪ホールディングスのグループ会社。“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い合わせ・取材について

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