

報道関係者各位

PRESS RELEASE

GOOD  
NATURE  
STATION

2020年9月16日  
株式会社ビオスタイル

## お客さまも、作り手も、地域も、みんなが笑顔になる エシカルなイベント「GOOD NATURE SMILE FES」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では、9月19日（土）より「GOOD NATURE SMILE FES」を開催致します。



お店やレストランが再開に向けて動き始めてきましたが、すでに行き場がなくなった食材や、天候不順により市場に並べなかつた果物などを中心に販売。作り手を応援する GOOD NATURE STATION ならではのエシカルなイベントを開催致します。

今年は霰（あられ）や雹（ひょう）による被害で例年よりも大量の規格外の商品が出来てしまった梨の販売や、新型コロナウイルスの影響で飲食店が休業され、販路を失った宮津の干物を鉄板焼きでご提供し、通常よりお求めやすい価格でお客様のもとにお届けします。作り手の思いのつまった商品や食材たちに会いに、ぜひお越しください。

### 京丹後産、規格外品の梨をお値打ち価格で販売



今年の春先に降った霰や雹で花芽が傷つき、規格外品となり市場に出荷できなかった京丹後市の農園で収穫された梨を販売。傷があり秀品としての出荷は出来ないものの、糖度や食味は変わらず、美味しいままお召し上がりいただけます。

また、その梨を贅沢に使ったフレッシュジュースも販売します。

商品名：梨

価格：1 kg (3~4 個) 420 円 (税抜) \*無くなり次第終了

メニュー名：まるごと梨のフレッシュジュース

価格：700 円 (税抜き)

### 宮津天橋立港直送！焼きたて干物を販売



本来は、ホテルやレストランで使われるはずだった宮津・山一水産から直送の干物をご用意しました。コロナ禍で販路を失った海産物を手軽にお楽しみいただけるよう、サバやハタハタ、アジの開きなど、新鮮なまま鉄板焼きでお召し上がりいただけます。

オリジナル食品ブランド「SIZEN TO OZEN」から発売中の「カカオビール」

(生ビール) も数量限定で販売。カカオの華やかな薫りとコクのバランスが特徴でここでしか味わえないビールです。

メニュー名：干物 3 種 (サバ・アジ・ハタハタ) の鉄板焼き

価格：1,100 円 (税込) ※数量限定

メニュー名：カカオビール (生ビール)

価格：850 円 (税込)

### 美山牛乳を使ったメニューや、農薬不使用レモンのオリジナルリキュールも販売

飲食需要の減少により、販路が少なくなっている「美山牛乳」の生乳を 100% 使用した「伏見唐辛子とポロネギ 美山牛乳の自家製リコッタチーズ」1,600 円 (税込) をカジュアルダイニング「ERUTAN RESTAURANT/BAR」でご提供。

伏見区・深草で生産され販路を失った農薬不使用のレモンで作ったオリジナルレモンリキュールを「MARKET」にて、通常 2,000 円のところ、1,700 円 (税抜) の特別価格でご提供します。



### イベント詳細

名 称： GOOD NATURE SMILE FES（グッドネイチャースマイルフェス）

場 所： 1階広場「MAENIWA」ほか

期 間： 9月19日（土）～9月27日（日）

開催時間： 12：00～20：00（19：30 L.O.）

※9月22日（祝・火）・27日（日）は12：00～19：00（18：30 L.O.）

詳 細：[https://goodnaturestation.com/topics/good\\_nature/202009104880/](https://goodnaturestation.com/topics/good_nature/202009104880/)

### POP UP 情報

無添加や素材にこだわった9店舗が出店。日によって出店が異なるので、毎日お楽しみいただけます。

#### ▼たこ焼き みはし屋

京都・左京区に店を構え、お子様や妊娠されている方でも安心して食べていただける完全無添加のたこ焼きを提供。

たこ焼きの材料以外にも、ソースやトッピングまで全て無添加でこだわり抜いた材料を使用。「質の良い素材」を使用することで素材本来の良さが掛け合わさり、時間が経っても美味しくお召し上がりいただけます。

期間：9月19日(土)、21日(祝・月)、22日(祝・火)、24日(木)～27日(日)

価格：大玉6個入り 600円

#### ▼京わっぱ&素材スイーツ きのわ

京都・伏見にある京わっぱ&素材スイーツのお店。京都の季節ごとの素材をつめこんだわっぱと、素材そのままの味を楽しめるように低糖質で、小麦粉を一切使わず米粉を使ったグルテンフリーのヘルシースイーツを提供。

期間：9月19日(土)～22日(祝・火)、27日(日)

価格：山海ミックスわっぱ 1,250円、牛しぐれわっぱ 1,350円、米粉シフォンケーキ（プレーン） 900円、米粉シフォンケーキ（抹茶）1,150円

#### ▼ぼてとのひみつ

じゃがいもをマッシュして、絶妙にブレンドした米粉や片栗粉で揚げたオリジナルグルメ。外はサクッ、中はもちりふっくらとした食感がお楽しみいただけます。ミートソースやすきやき等、5種のフレーバーをご用意します。

期間：9月19日(土)、20日(日)

価格：4個 500円、10個 1,000円

#### ▼京都 Harmonics 珈琲堂

自家焙煎珈琲豆をお客さまからご注文をお受けしてからミルで挽いてハンドドリップで淹れたてのコーヒーが味わえます。

期間：9月19日(土)、21日(祝・月)～23日(水)

価格：ホット珈琲 300円～500円、アイス珈琲 300円～450円、ホットカフェオレ 400円、アイスカフェオレ 300円

#### ▼VENDOR

スパイスで食べやすく味付けしたジャマイカの郷土料理ジャークチキンを、ニューヨーク屋台メシの代表格チキンオーバーライスにアレンジしたジャークチキンオンライスを提供。多種多様な無添加スパイスとハーブを味や香りも含め厳選し、独自レシピで配合しております。鹿児島県産鶏肉と、佐賀米を使用。

期間：9月21日(祝・月)、22日(祝・火)

価格：ジャークチキンオンライス R 700円

#### ▼ポテ吉

スペインから輸入した機械を使って揚げたてのポテトチップスを提供。丹波篠山の農薬不使用のじゃがいもと国産米油、沖縄県粟国の塩などこだわりの無添加の原材料を使用。パリッと美味しい釜揚げポテチをご堪能いただけます。

期間：9月21日(祝・月)、22日(祝・火)

価格：500円

#### ▼大阪 花かんざし

もちもち、しっとりとした生地が人気の「どら焼きの皮だけ」を販売。アイスクリームやクリームチーズなどのアレンジをしても美味しく召し上がっていただけます。

期間：9月24日(木)～26日(土)

価格：どら焼きの皮だけ 130g プレーン 432円、120g 岩塩 432円、その他 432円

#### ▼自然食キッチン きらな・くっく

動物性食材・添加物などを使わず京都産無農薬の米や野菜をメインにし、小麦は国産全粒粉、調味料は自然なものを使うなどして、こだわりの「からだがよろこぶファストフード」を作っています。

期間：9月25日(金)～27日(日)

価格：玄米サンド 600 円、ホットピタパンサンド 550 円

### ▼おくも丹波黒豆肉粽

丹波篠山の特産である丹波黒大豆と地元産もち米を使用し、台湾南部の伝統製法で作られた「丹波黒豆肉粽」ちまき専門店。

期間：9月26日(土)

価格：丹波黒豆肉粽 テイクアウト 583 円 イートイン 600 円・肉粽レトルトパック 2 個入り 698 円・八宝粽レトルトパック 1,188 円

※価格はいずれも税込



大阪 花かんざし「どら焼きの皮だけ」



ポテ吉「ポテトチップス」

※都合により一部内容・営業時間を変更する場合がございます。最新の情報は GOOD NATURE STATION 公式ホームページ(<https://goodnaturestation.com/>)でご案内致します。

### MAENIWAについて



GOOD NATURE STATION1階 MAENIWA

GOOD NATURE STATION 1 階のピロティ。京都の主要な通りのひとつである河原町通に面しており、週末を中心に当施設と関わりの深い生産者による野菜の直売、収穫体験のほかキッチンカーによる飲食メニューの販売などを行っています。

## 該当する SDGs 項目



### ㈱ビオスタイルについて

㈱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。

