報道関係各位

PRESS RELEASE

2023年8月17日

株式会社ビオスタイル

今年の酷暑で懸念する“秋バテ”、今から食欲の秋に備えたい！
発酵食品の楽しさがわかる！秋の発酵イベント「秋の醸す市祭り」を開催

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9日（土）に「発酵食堂カモシカ」とのコラボイベント「秋の醸す市祭り」を開催いたします。

GOOD NATURE STATIONでは、気軽に発酵の知識や体験を深められるイベントを、京都・嵯峨嵐山にある発酵食品のセレクトショップ「発酵食堂カモシカ」と1階「GOOD NATURE MARKET」のコラボレーション企画として年4回実施しています。

9月9日(土)は「秋の醸す市祭り」と題して、発酵のスペシャリスト・関恵氏がセレクトした１階「MARKET」内にある売り場の暖簾を秋色にするほか、月に一度しか買えない「カモどら」の特別販売、無料で参加できる季節の発酵ワークショップ、「醸す市の屋台飯」をテーマにした季節限定の発酵メニューが登場するなど、発酵に関する様々な体験ができる1日です。

夏の疲れが出やすい秋に知ってほしい“発酵”に関するあれこれ。腸内環境を整えて免疫力を高めるとされる発酵食品は“秋バテ”対策効果も期待できます。ぜひ、この特別なイベントで発酵尽くしの1日をお楽しみ下さい。

【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)

■醸す市の屋台飯第二弾は“発酵バーガー”

“発酵”をテーマに期間限定で販売している「醸す市の屋台飯」。第二弾は、グラスフェッドビーフ（牧草飼育牛肉）を使ったパテ、フレッシュな野菜、発酵調味料、こだわりのバンズを使用したハンバーガーが登場。

パテは、粗挽きのグラスフェッドビーフに、味噌と醤油の原点となる日本古代の発酵調味料ひしおと、「発酵食堂カモシカ」の塩麹を混ぜて一晩寝かせ、旨味と柔らかさを引き出します。バンズは、京都錦市場近くのパン屋「小麦処むく」の純国産原料にこだわり、保存料や人工添加物を使わずに純粋無垢な食材だけで作ったバンズをカリふわに焼き上げました。ソースは、唐辛子・にんにく・スパイスの旨味がたっぷりの"ハリッサ”をマヨネーズと合わせた特製ソースを使用。粗挽きビーフの上にとろ～り乗ったチェダーチーズが食欲を掻き立てます。

また、自家製シロップでつくる季節のフルーツスカッシュがついたドリンクセットもご用意しています。

商品名：ひしお熟成のグラスフェッドビーフバーガー
価格：1,296円(税込)　ドリンクセット 1,620円(税込)
期間：9月9日(土)～11月30日(木)
場所：1階「KITCHEN」

■大人気の「カモどら」を特別販売

嵯峨嵐山の「発酵食堂カモシカマルシェ」で、月に一度だけ満月に近い土曜日に販売しているオリジナルのどら焼き。コクのある玄米甘酒の生クリームと自家製の粒あんを、天然酵母で生地を1つ1つ手焼きで作るふわふわ生地でサンド。

「発酵食堂カモシカマルシェ」以外では買えない貴重な商品です。

商品名：カモどら
価格：1個　230円(税込)　※1人5個まで
場所：1階「MARKET」

【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)

■予約不要！飛び込み歓迎の発酵ミニワークショップを開催

【ぬか床ワークショップ】

思い立った時が、ぬか床生活をスタートするタイミング。しかし、はじめてのぬか床チャレンジは不安がつきもの。「毎日かき混ぜないといけないの？」「旅行の時はどうしたら？」「カビが心配」などの不安も解消しながら、快適なスタートや再挑戦をサポートする基本のワークショップです。

時間：11時30分～12時30分

【米麹の活用ワークショップ　featuring 玉ねぎ麹】

今や、一般のご家庭で常備発酵食品となってきた麹の発酵調味料。その中でも、手軽さと、何でも使える腸活調味料として「玉ねぎ麹」の評判が上がっています。「玉ねぎ麹」に焦点を置きつつ、様々な麹の活用方法をワークショップ形式でご紹介します。

時間：14時～15時

【テンペ試食ワークショップ】

大豆の発酵食品として、プラントベースが注目されている流れとその高い栄養価で大注目の「テンペ」。そのルーツであるインドネシアから滋賀に移住して「テンペ王」とも呼ばれる、ルストノさんをお招きして試食会を交えたワークショップを開催。

＜試食パターン（変更の可能性あり）＞

塩／現地のチリソース／和風調理の3 パターンを予定しています。

時間：16時～17時

過去に実施した様子

料金：無料

場所：1階 「イートインスペース」

■売り場の暖簾が秋色に

1階「MARKET」の「醸し棚」前の発酵食品コーナーが、秋を彷彿とさせるオレンジに一新。この時期から大豆の発酵食品「テンペ」が新商品として登場します。

【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)

■入口広場にて「残暑お見舞いひんやり発酵ドリンクフェア」を開催

1階「MAENIWA」で、甘酒入りフルーツスムージーをキッチンカーで提供する「D1 cafe」とコーヒースタンド「BEAR'S BREW COFFEE」が登場。

「D1 cafe」は、「お米の新しい魅力」をコンセプトに、米麹甘酒の良さが伝わるような商品開発を実施。福知山産の源流で育つお米を使用し、独自の発酵温度と時間で甘みを引き出した甘酒を使用。今回ご用意いただいた甘酒は、より糖度が高く味の濃い仕上がりのものを使用しているのでフルーツの酸味をぐっと引き立ててくれる甘さが特徴です。

「BEAR'S BREW COFFEE」は、「日常に、ほんの少しの“豊かさ”を」をコンセプトに、店を持たないコーヒースタンドとして関西を中心にイベントやマルシェに数多く出店。作り置きせずに、出店時や販売に合わせて自宅の一室に構える焙煎所で常に新鮮な豆を用意されています。今回、GOOD NATURE STATIONでは初出店。コーヒーも実は、豆から収穫されて売り出されるまで様々な製造過程で発酵を経る“発酵食品”になります。

メニュー一例

【D1 café】

マンゴー甘酒スムージー　600円

イチゴ甘酒スムージー　600円

抹茶甘酒スムージー　600円

【BEAR'S BREW COFFEE 】

ホットコーヒー　500円

アイスコーヒー　550円

カフェオレ　550円

アイスカフェオレ　600円

時間：11時～17時

場所：1階入口広場「MAENIWA」

【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)

■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。

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

▶「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)