

報道関係者各位

PRESS RELEASE

GOOD
NATURE
STATION

2020年12月26日
株式会社ビオスタイル

人気シリーズ ファインカカオカレー

「カカオたっぷり深いコクと旨味の贅沢カカオカレー」新商品発売

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 のオリジナルフードブランド「SIZEN TO OZEN」より、ファインカカオカレーシリーズから新たに「カカオたっぷり深いコクと旨味の贅沢カカオカレー」を販売致します。



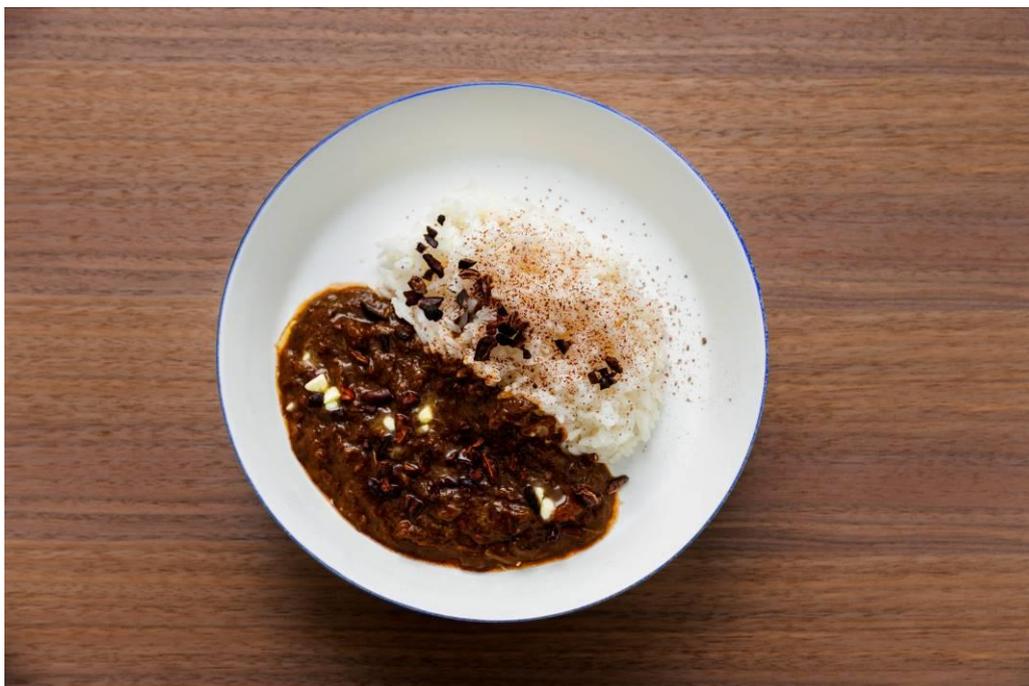
シェフ監修で食材の生産地や品質にこだわった健康志向のオリジナル食品ブランド「SIZEN TO OZEN」のファインカカオカレーシリーズ。カカオを隠し味に、野菜のうまみを活かしたビストロ仕込みの本格的なカレーが楽しめます。

今回は、「カカオたっぷり深いコクと旨味の贅沢カカオカレー」を発売。野菜と甘酒の旨味に加えて、上質なカカオをふんだんに使ったコク深くほろ苦い、ビストロ仕込みの本格的な味わい。ヘーゼルナッツを忍ばせて、食感が楽しいとろっと濃厚なカレーに仕上がりました。

素材のうまみを活かしており、辛さ控え目なので辛い物が苦手な方にもおすすめです。

（アレルギー特定原材料等 28 品目不使用。化学調味料・着色料・香料不使用。動物性原料不使用。ヴィーガン対応。）

SIZEN TO OZEN のレトルトカレーは、本商品で6アイテムになります。



GOOD NATURE STATION のスイーツ・ラボブランド「RAU」で活躍するシェフショコラティエールが、「ファインカカオ」と呼ばれる上質なカカオ豆の産地であるコスタリカのカカオ農園に出向き、栽培・乾燥・発酵までを監修したオリジナルカカオを使用しています。薫り高いカカオの独特なコクと、野菜のうまみが織りなすハーモニーをお楽しみください。

商品名：カカオたっぷり深いコクと旨味の贅沢カカオカレー

販売期間：1月22日（金）より順次販売開始

価格：各700円（税別）

販売店：GOOD NATURE STATION 1階「MARKET」・GOOD NATURE STATION ONLINE
（オンラインショップ）

<https://online.goodnaturestation.com/>



「SIZEN TO OZEN」について

SIZEN TO OZEN



自然の、ほんとうのおいしさを、もっと新しく、もっと豊かにたのしむために。有名レストランで料理長を務めたシェフが、ご家庭でも本格的なごちそうを楽しめる商品を開発しました。無農薬の野菜や無添加の素材を使用し、調理法にもこだわり、「信じられるものだけを、美味しく、楽しく」を表現。「GOOD NATURE」なライフスタイルを幅広い商品ラインナップとともに提案する食品ブランドです。

販売情報



住 所：京都市下京区河原町通四条下ル 2 丁目稲荷町 318 番 6 GOOD NATURE STATION1 階「MARKET」

営業時間：10：00～20：00

オンラインショップ：<https://online.goodnaturestation.com/c/brand/ozen>

Instagram：https://www.instagram.com/sizen_to_ozen/

Facebook：<https://www.facebook.com/sizentoozen>

Twitter：https://twitter.com/sizen_to_ozen

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、サステイナブルな商品開発、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（広報・PR） 担当：木村・中久保

TEL：075-352-6677

e-mail：kimura-yu@biostyle.co.jp(木村)、nakakubo-rina@biostyle.co.jp (中久保)

