

2020 年 10 月 8 日  
株式会社ビオスタイル

## 実りの秋を感じられる企画がもりだくさん 「GOOD NATURE HARVEST 秋の収穫祭」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 10 月 17 日（土）から 11 月 8 日（日）まで「GOOD NATURE HARVEST 秋の収穫祭」を開催いたします。

# GOOD NATURE HARVEST 秋の収穫祭

木々の葉が色づき、様々な野菜や果物が収穫の最盛期を迎える実りの季節である秋。旬の食材を用いて五感を通じて実りの秋をお楽しみいただくとともに、野菜などの収穫を体験いただける企画などをご用意。当施設が掲げる、楽しみながら健康的で良いものを取り入れる「GOOD NATURE」なライフスタイルを提案いたします。

期間中は館内各フロアにて秋の味覚を取り入れた期間限定メニューをお楽しみいただけるほか、週末を中心に京都のメインストリートのひとつである河原町通に面する 1 階の広場「MAENIWA」にて当施設と関わりの深い生産者の野菜や魚介類などの販売を実施。当施設のコンセプトである「GOOD NATURE」なポイントを巡るスタンプラリーを開催し、すべてのスタンプを集めた方に抽選で当施設の宿泊券などが当たるスタンプラリーの開催や、「Scent of Autumn(秋の匂い)」をコンセプトにした装飾を館内に設置いたします。

## イベント詳細

名 称： GOOD NATURE HARVEST 秋の収穫祭

期 間： 10 月 17 日(土)～11 月 8 日(日)

開催時間： 店舗により異なる

## 期間中のイベント・キャンペーン情報

期間中は河原町通に面する 1 階の MAENIWA でイベントを開催するほか、秋に旬を迎える食材などを用いた期間限定のメニューなどを販売。五感を通じて実りの秋をお楽しみいただけます。

### ◆実りの秋を感じられるイベントを開催



河原町通に面する 1 階 広場 MAENIWA で収穫祭にちなみ、新鮮な旬の食材などをお楽しみいただけるイベントを開催。期間中の土・日曜日と祝日を中心に有機菌床しいたけの収穫体験や、生産者による野菜の直売などを開催。GOOD NATURE STATION ならではの秋を感じられる様々な取り組みを開催いたします。

場 所： 1 階 広場「MAENIWA」

日 時： 10 月 17 日(土)～11 月 8 日の土・日曜

開催時間： 11 時～17 時 ※各店売り切れ次第終了

## POP UP 情報

期間中は週末を中心に、有機の菌床しいたけの収穫体験など、様々な体験型のイベントを開催。実りの秋を五感で体感いただけます。主なイベントについては下記のとおりです。

### ▼有機菌床しいたけの収穫体験・有機菌床しいたけの栽培セットを販売



日本で初めて有機 JAS 認証の菌床キノコの生産・販売を行う岐阜県郡上市のハルカ・インターナショナルによる菌床しいたけの収穫体験などを開催するほか、ご自宅で栽培できる有機菌床しいたけの栽培セットの販売などを行います。

日 程： 10月17日(土)・18日(日)・24日(土)・25日(日)

価 格： しいたけ収穫体験(800円)、有機菌床自宅栽培セット(2,000円) ※いずれも税込

### ▼京丹後・宮津より直送！干物の販売



本来は、ホテルやレストランで使われるはずでしたがコロナ禍で販路を失った宮津・山一水産から直送の干物をご用意しました。短時間でソフトに干し上げる「一刻干し」と呼ばれる加工方法で解凍せずそのままグリルで調理でき、ふわふわの身をお楽しみいただけます。

日 程： 10月31日(土)、11月1日(日)

メニュー： 塩サバ、ハタハタなど10種類程度を販売予定

価 格： 塩サバ810円・ハタハタ1,080円 など ※数量限定、価格はいずれも税込

#### ▼生産者によるマルシェを開催

京滋地区を中心に、こだわりを持って生産に取り組む生産者らが出店するマルシェを開催。京都・大原野で有機・自然農法による野菜の生産販売を行う「オーガニック nico」や京都市北部の京北地域で有機栽培に準じた環境負荷の少ない農法で野菜を育てる「京農園よしだ」による収穫されたばかりの野菜を販売。また、滋賀県近江八幡市で減農薬による栽培を行う「近江園田ふぁーむ」による新米のすくいどりなどをお楽しみいただけます。期間中に出演する生産者等、詳細はGOOD NATURE STATIONのWEBサイトにてお知らせいたします。

日 程：10月31日(土)、11月1日(日)・7日(土)・8日(日)

#### ▼減農薬りんごを使ったフレッシュりんごジュースを販売



収穫祭期間中に販売予定の青森県産の減農薬、ワックス不使用りんごをぜいたくに使用したりんごのフレッシュジュースを提供します。

メニュー： まるごとりんごのフレッシュジュース

場 所： 1階「KITCHEN」

価 格： (to go)：756円 / (イートイン)：770円 ※いずれも税込

1 階 ERUTAN RESTAURANT/BAR にて、実りの秋を感じられる多彩なメニューを展開

1 階の ERUTAN RESTAURANT/BAR では、秋の味覚を堪能できるコースや期間限定メニューなどを販売。五感を通じて秋を感じていただけます。

場 所： 1 階「ERUTAN RESTAURANT/BAR」

ご予約・お問合せ：075-352-3714（直通）

◆収穫のアクションを加えたディナーコース



ディナータイムに秋の味覚を用いたコースメニューを展開いたします。10 月は若狭湾の甘鯛を使ったクロッカンテや和梨のタルトタタンなど 6 品をご用意。コースの途中では菌床に生えたしいたけをテーブルで摘み、収穫の体験もお楽しみいただくことができます。



収穫祭期間中はテーブルで椎茸を摘む体験をお楽しみいただけます

メニュー名： ERUTAN TASTING MENU

期 間： 10 月 15 日(木)～ ※季節により一部提供するメニューの内容を変更します

提 供 時 間： 17 時 30 分～21 時 (L.O. フード 20 時・ドリンク 20 時 30 分)

料 金： 6,500 円 (税・サービス料込)

◆古都の風光・味覚を表現したアフタヌーンティー



京都をモチーフにしたアフタヌーンティーを販売。秋にかけて旬を迎える栗を用いた和栗とブルーベリー・カシスのモンブランや洋梨とビターキャラメルのボンボンショコラなど、旬の果物をふんだんに使用したメニューをお楽しみいただけます。お飲み物にはLA発のオーガニックティーブランド「Art of Tea」のティー5種と日本茶1種をフリーフローで心ゆくまでご堪能いただけます。また、2枚重ねたガラスの間にはその時期のモミジを飾り、紅葉の色づき具合を見えるようにすることで季節感を演出します。

【メニュー】

イチジクとアーモンドのブランマンジェ・和栗とブルーベリー・カシスのモンブラン・抹茶と柚子のオペラ・ピオーネとヨーグルトのムース・フィナンシェ自家製の和栗渋皮煮・洋梨とビターキャラメル  
のボンボンショコラ・まるごとピオーネ大福・安納芋と柚子の舞妓簪・焙じ茶と温州みかんのマカロン  
～3種のお口休め～

ホタテ・穴子・赤海老パンのお鮓

メニュー名： AFTERNOON TEA KYOTO

期 間： 開催中～12月10日(日)

提 供 時 間： 14時～17時(最終入店 16時/ ドリンク L.O. 16時40分)

料 金： 3,500円(税・サービス料込)

※前日15時までの事前予約のみ <当面は完全予約制・店頭/電話/ネット受付>

※1日15セット限りとなります



◆旬の素材をふんだんに用いたクリエイティブなパフェ



パティシエがピックアップした最旬の素材を使ったクリエイティブなパフェを販売。今回は 300 年あまりの歴史を持つ京銘茶の名店のほうじ茶を使用。いちじく、梨、栗をはじめとした秋の味覚に、カダイフやほうじ茶のクランブルなどのサクサクとした食感で落ち葉を踏んで歩く、収穫の情景を表現しました。カウンター席で目の前でパティシエが作るライブ感をぜひお楽しみください。

メニュー名： PARFAITERIA ERUTAN #2 栗と焙じ茶のパフェ

期 間： 開催中～11 月 30 日(月)

提 供 時 間： 14 時 30 分～17 時 (最終入店 16 時)

料 金： 1,800 円 (税・サービス料込)

◆モンブランをイメージし、ヘーゼルナッツプラリネと合わせたアイテムを販売



GOOD NATURE STATION オリジナルのパティスリーブランド「RAU」より、モンブランをイメージしたアイテム「Yama」を販売。秋の味覚・栗を用いたマロングラッセをちりばめ、ラムで香り付けしたマロンバタークリームに、ヘーゼルナッツプラリネと合わせてお楽しみいただけます。

メニュー名： 「Yama」

場 所： 1階/3階「RAU」

提 供 時 間： 11時～19時 ※3階「RAU」は金・土曜日と祝前日は20時閉店

価 格： 1F (to go) : 1,566円 / 3F(イートイン) : 1,595円

※価格はいずれも税込

◆「秋のお茶会」をイメージ。焼き芋をイメージしたミニスイートポテト



4階のカフェ・レストラン&バー「Hyssop」では、秋の景色を感じていただけるような焼き芋をイメージしたミニスイートポテトをお抹茶とともに味わえるメニューを販売。収穫の秋を、Hyssop ならではの解釈でお楽しみいただけます。



メニュー名： 焼き芋風スイートポテト（抹茶付き）  
場 所： 4階「Hyssop」  
期 間： 10月16日（金）～11月8日（日）  
提 供 時 間： 14時～17時30分（L.O.17時）  
料 金： 1,200円（税・サービス料込）

◆スタンプラリーを開催

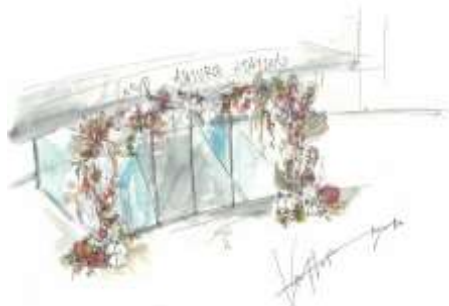
GOOD NATURE STATION 館内5か所に設けられたスタンプをすべて集めると当施設のコンセプトである「GOOD NATURE」な景品があたるスタンプラリーを開催。スタンプの設置場所は当施設が掲げる5つのGOOD（地球に良いか、社会に良いか、健康に良いか、地域に良いか、心に良いか）にちなんだ箇所に設置されています。また、期間中すべてのスタンプを集めた方に先着でオリジナルのタンブラー、またはエコバッグ（いずれかを選択可）も進呈いたします。

場 所： GOOD NATURE STATION1階～4階  
期 間： 10月17日（土）～11月8日（日）

◆「Scent of Autumn」をコンセプトに館内装飾を展開



4階 ギャラリー



1階 エントランス

穏やかな秋の空気感の中で催される大人の収穫祭をイメージしたデザインで装飾。自然本来の中間色をグラデーションした秋の暖かい色合いを挿し色に、風に吹かれている情景が感じられるような、揺らぎのあるデザインで装飾します。

※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/> )でご案内いたします

㈱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。

