

2020 年 11 月 12 日
株式会社ビオスタイル

1周年記念イベント 心にも体にもうれしい！おいしい！

GOOD NATURE ★1st クリスマス★

株式会社ビオスタイル（本社：京都市下京区、社長：三浦達也）では、11月21日（土）から12月27日（日）まで当社が運営する複合型商業施設 GOOD NATURE STATION の1周年記念イベント「GOOD NATURE ★1st クリスマス★」を開催致します。



おかげさまで開業1周年を迎える GOOD NATURE STATION から、みなさまに感謝の気持ちをこめてスペシャルなクリスマスをお届けします。中庭のクリスマスイルミネーションの他、アニバーサリーハッピーバッグやクリスマスディナーの販売、美容や健康をテーマにしたフェアまで、この期間限定のプランが満載です。心にも体にも心地よい、GOOD NATURE STATION ならではのクリスマスをお楽しみいただける1か月となります。

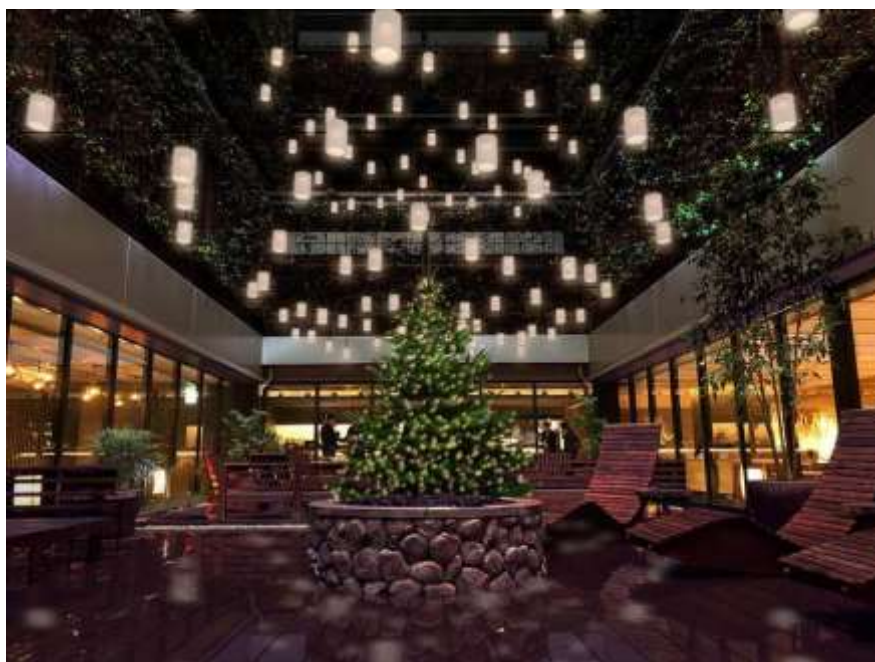
イベント詳細

名 称： GOOD NATURE ★1st クリスマス★

期 間： 11月21日（土）～12月27日（日）

開催時間： 店舗により異なる

◆「Hopeful Christmas（希望に満ちたクリスマス）」をテーマにしたクリスマスイルミネーション



4 階中庭の「Lights of Hope」

全館が「Hopeful Christmas」をコンセプトにしたクリスマス装飾を展開します。施設のシンボルともいえる中庭に、120 ものランタンが吊るされ、中央には約 4m のクリスマスツリーを設置。幻想的な世界が広がります。1 階のエントランスや「MARKET」エリアなど至る所がクリスマス仕様に。

11 月 21 日(土)には、点灯式セレモニーを開催。カルテットの演奏と共に、点灯の瞬間をお楽しみください。

場 所： 4 階 中庭

日 時： 11 月 21 日(土)～12 月 27 日(日) ※点灯式は 11 月 21 日(土)17 時開場、17 時 30 分点灯式開始

◆1 周年特別販売「アニバーサリーハッピーバッグ」



1周年にちなんだ「11,111円」と「1,111円」の価格帯で、各ブランドからお得な「アニバーサリーハッピーバッグ」を販売。オリジナルジュードバッグに人気商品を詰め込みました。数量限定で、売り切れ次第終了となります。

【販売内容】

・11,111円（税込）

NEMOHAMO：シャンプー・トリートメント・ボディソープ・ハンドソープ・プレミアム洗顔ソープ（16,400円相当）

MARKET&SIZEN TO OZEN：4,000円相当のワイン・農薬不使用文旦とバジルのドレッシング・レモンリキュール・手作りほし芋・ごちそうソース・カカオジンジャーシロップ・河原町 organic coffee（豆）他全13商品（15,000円相当）

・1,111円（税込）

SIZEN TO OZEN：ピスタチオとレモンのマッサマンカレー・ヴィーガンチョコレート・カカオティー（3種）・
クリームチーズジャムレモン（2,100円相当）

MARKET：農薬不使用文旦とバジルのドレッシング・大豆ポン・青森県産りんご・有機紅はるか・有機ミニトマト（1,600円相当）

RAU：Maru（ダックワース）・キャラメルサンドクッキー2枚入り（1,600円相当）

場 所：1階 広場「MAENIWA」※各店でも販売あり

期 間：11月21日（土）～23日（祝・月）

開催時間：10時～16時 ※売り切れ次第終了

開業日の12月9日（水）には、500円（税込）で有機野菜などを詰め放題できる「サステナバッグ」を販売。京阪グループ開業110周年を記念して、110個限定のご用意となります。

◆「ERUTAN」「Hyssop」にて、クリスマス限定のディナーコース販売



生産者さんの顔がみえる有機野菜を中心に使用した、カジュアルに利用していただきやすい全7品のコース。当店のパティシエが仕上げた華やかなクリスマスデザートまで、しっかり食事をお楽しみいただけます。お料理に合わせたワインもご用意しております。

【メニュー】

マカロンキャビア 昆布マスカルポーネ・宇治の平飼い卵「やどりぎ」のフラン 甲殻類のビスクブッラー
タチーズ・ベルケルでスライスした生ハム 有機椎茸 梅本農場の有機野菜窯焼き・若狭湾で獲れた旬魚
の一皿・白子のアーリオ エ オーリオ・京都肉（黒毛和牛）の炭火焼き 烏賊の塩辛 有機小カブ・苺と薔
薇を包み込んだクレームダンジュ/ロゼスパークリングワインソルベ・食後のお飲み物

メニュー名： ERUTAN CHRISTMAS DINNER COURSE（エルタン クリスマス ディナー コース）

場 所： 1階「ERUTAN RESTAURANT/BAR」

期 間： 12月21日（月）～25日（金）※完全予約制

提 供 時 間： 17時30分～21時（L.E. 19時）

料 金： 8,500円（税・サービス料込）

ご予約・お問合せ：075-352-3714（直通）



伏見・奥田バラ園のバラを使用したコース。京都産の食材にこだわり、全体を赤と緑のクリスマスカラー
で仕上げました。バラが飾られた華やかな料理をお楽しみいただけます。

【メニュー】

（アミューズ）赤いバラのケーキサレ・（オードブル）38℃の繊細な火入れをしたサーモン・（スープ）
オマール海老のカプチーノ仕立て・（メイン）京都産黒毛和牛 ビーツのソース・（デザート）赤いバラと
苺のミルフィーユ 苺のソルベ

メニュー名： Hyssop クリスマスコース “ローズ”

場 所： 4階「Hyssop」

期 間： 12月18日（金）～25日（金）※完全予約制

提 供 時 間： 17時30分～21時（L.E. 19時）

料 金： 8,000円（税・サービス料込）

◆花結い師 TAKAYA による 1 周年スペシャルショー & 展示



京都を拠点に生花を用いて独創的なヘッドドレスを製作し、人と植物が一体となった美を生み出す花結い師の TAKAYA 氏が、GOOD NATURE STATION のみで行われる特別なショーと展示を開催。TAKAYA 氏が作る花飾りは、企業とのコラボレーションやCMなどメディアを通じても広く知られています。ショーでは中庭の幻想的な雰囲気の中、即興で花結いを行い、モデルと花、衣装がファッションとして至上のバランスで結ばれた美を表現します。

タイトル： GOOD NATURE STATION 1st ANNIVERSARY 花結い師 TAKAYA PRESENTS 「花と人を結ぶ」 (展示)

場 所： 4 階 GALLERY

期 間： 12 月 3 日(木)～27 日(日)

時 間： 10 時～20 時

タイトル： GOOD NATURE STATION 1st ANNIVERSARY 花結い師 TAKAYA PRESENTS 「花と衣を纏い、華に花衣華する」 (ショー)

場 所： 4 階 中庭

日 程： 12 月 5 日(土)

時 間： 18 時～19 時 (17 時 30 分開場)

◆発酵フェア開催



京都嵯峨嵐山「発酵食堂カモシカ」とともに、『ビルごと熟成 発酵体験』をテーマに、各種イベントを実施します。週末には、発酵ワークショップや、2つの蔵の杜氏を交えたトークセッション、発酵デザイナー・小倉ヒラク氏の来館などを開催（予約制）。このほか、ワークショップと、自分で作る甘酒のお土産＆へしこ茶漬け朝食御膳が付いた宿泊プランや、ミシュラン 1 つ星を獲得した進化形中華料理「ベルロオジエ」のシェフ岩崎氏による発酵中華料理教室などを開催。各ワークショップの詳細は、下記 URL をご確認ください。

URL : https://goodnaturestation.com/topics/good_nature/202011045945/

名 称： ビルごと熟成 発酵体験

期 間： 12月5日（土）～13日（日）※イベントにより実施日程は異なる

開催時間： 内容により異なる



期間中、「ERUTAN」と「Hyssop」からイベントにちなんだ特別メニューを販売。

「ERUTAN」からは、日本酒の神様の異名をもつ農口尚彦杜氏が醸す農口尚彦杜研究所の純米酒と、ずんだ（枝豆ピューレ）をあわせた、オリジナルカクテル「祇園（写真左）」（1,250 円/税・サービス料込）を同酒の酒粕を使用した、ブッセのお酒請け付きで提供します。

「Hyssop」からは、農薬、化学肥料不使用で栽培された契約栽培米ヒノヒカリだけで造りあげた純米無加糖の甘酒を使用した「手造りあまざけとベリーのスモージー（写真右）」（1,200 円/税・サービス料込）にベリーを加えて提供します。砂糖不使用で、ヴィーガンの方でも安心してお召し上がりいただけます。

◆京都北部の地酒が集まる日本酒イベント



丹後地方に蔵のある向井酒造、与謝娘酒造、熊野酒造、白杉酒造のお酒や、京都北部の食材を販売するイベントを開催。

名 称： KuraNomi in KYOTO

場 所： 1 階広場「MAENIWA」

日 程： 11 月 29 日(日)

開催時間： 11 時～17 時

◆オリジナルコスメブランド「NEMOHAMO」から1周年記念キットを販売

「NEMOHAMO」の人気商品と、メインとなる植物である「オタネニンジン」などを使用したハーブティーがセットになった特別キット。NEMOHAMO オリジナルのハーブティー「Nezuku」は、ハーバルライフスタイリストとして、植物療法をベースとした衣食住を提案する“Verseau”を立ち上げた村田美沙氏がプロデュース。店頭販売で 30 個、オンラインショップで 30 個の限定販売です。

商 品 名： NEMOHAMO WHOLE PLANT BEAUTY KIT

内 容： 洗顔ソープ・ブースターオイル・エイジングケアローション・Verseau Nezuku ハーブティー

場 所： 3 階「NEMOHAMO」、GOOD NATURE STATION ONLINE（オンラインショップ）

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

販 売 日： 12 月 1 日（火）～※予定

料 金： 15,840 円（税込）

◆クリスマスジュエリーの POP UP を開催



デザイナー 林 光宣氏による、18K Gold と上質な宝石を使ったジュエリーブランド「Nymphs（ニンフス）」の POP UP を展開。圧倒的な輝きの Gold との組み合わせに上質なダイヤモンド、天然の宝石やパールを使用したクリスマスプレゼントにぴったりの商品が並びます。期間中 12 月 20 日（日）に、天然石を使ったオリジナルのネックレスやピアス作りのワークショップを開催予定。

場 所： 3 階「KA SO KE KI」

期 間： 11 月 21 日（土）～2021 年 1 月 12 日(火)

時 間： 11 時～19 時 30 分、金・土・祝前日 11 時～20 時

◆その他キャンペーン・イベントが盛りだくさん！

・オリジナルパティスリーブランド「RAU」にて、オリジナルカカオを使用して焼き上げたシュトーレン「KURI CACAO」を販売。ナッツやドライフルーツがたっぷり入ったシュトーレン本来の味わいを残しつつ、スパイスの香りやコスタリカ産カカオニブの食感でアクセントを付け、中心にしっとりとした栗のペーストを入れました。栗と生地の味わいがなじんでいく様子から、秋から冬に向かって熟成していくシュトーレンの美味しさを表現。

・1階「MARKET」では、放牧牛のローストビーフをはじめ、人気の総菜9種が入った「クリスマスオーダブル（1,944 円/税込）」や、低コレステロール、低脂肪の「丹波あじわいどりの骨付きもも肉のロースト（1,296 円/税込）」などを販売。

・GOOD NATURE HOTEL KYOTO で「開業1周年プラン」を販売

・GOOD NATURE STATION ONLINE（オンラインショップ）にて「1周年記念キャンペーン」を実施

㈱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。

