

2021 年 8 月 5 日
株式会社ビオスタイル

昨年大好評イベントを今年も開催決定

GOOD NATURE STATION×発酵食堂カモシカ 「ビルごと熟成 発酵体験」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、11 月 6 日（土）から 14 日（日）まで『GOOD NATURE STATION×発酵食堂カモシカ「ビルごと熟成 発酵体験」』を開催いたします。



近年、健康意識の高まりから「免疫力が向上する」と言われ注目されるようになり、より身近に感じられるようになった「発酵食」。

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」が企画。同ショップは、当施設の開業時から 1 階「MARKET」でも商品を販売しています。

「発酵で衣・食・住はもっと豊かになる。」をメッセージに、様々な発酵食の手づくり体験や、発酵に関わる方々のトークセッションを実施。期間中は、全館を通して衣食住の発酵をテーマにお迎えします。

【イベント詳細】

名 称： GOOD NATURE STATION×発酵食堂カモシカ「ビルごと熟成 発酵体験」

期 間： 11 月 6 日（土）～14 日（日）

実施時間： 各イベントにより異なる

「発酵食堂カモシカ」と施設の関係性



かもし棚

GOOD NATURE STATION の1階「MARKET」は、『信じられるものだけを、美味しく、楽しく。』食のよこびが溢れた『市場食堂』がフロアコンセプト。健康にも地球にも優しい地元生産者の商品などを販売し、健康的なライフスタイルと食の楽しさを発信しています。このコンセプトに、様々な発酵食品を通じて発酵食と健康的な食生活を提案する「発酵食堂カモシカ」が共鳴。開業時より発酵食堂カモシカの店頭にも設置されている、発酵の世界観を曼荼羅（まんだら）に見立て、世界各地の発酵食を仕込んだ瓶を展示した「かもし棚」を設置するなど、商品の販売にとどまらないパートナーシップを築いてきました。

昨年もお好評の発酵ワークショップを館内で多数開催（一部予約制）



- ・麴の活用ワークショップ
- ・ぬか床ワークショップ
- ・さばのへしこ解体&実食ワークショップ
- ・コンブチャワークショップ
- ・いぶすとかもすは兄妹かも ♪～発酵食の燻製体験ワークショップ

中でも注目は、「創作線香」を作るサンガインセンスと開催する「いぶすとかもすは兄妹かも ♪～発酵食の燻製体験ワークショップ」。

発酵食品を無添加のお線香で香り付けをして食べる特別な体験型ワークショップです。
その他、醬づくり、味噌玉づくり、出張ぬか床クリニックなども実施予定です。

各レストランで発酵をテーマにした料理教室を開催（予約制）

イベント名：中華は醬（じゃん）で決まるかも♪発酵する中華料理教室 Part2

「ミシュランガイド 京都・大阪+岡山 2021」において一つ星のレストランとして掲載された2階のレストラン「VELROSIER」のシェフ・岩崎祐司氏による発酵中華料理教室を開催します。

日時：11月11日（木）

時間：12時～15時

場所：2階「VELROSIER」

イベント名：プロから学ぶ！発酵使いで『普通のお肉』にイノベーション

発酵の力で「普通のお肉」をいかに美味しく食べるかをテーマにした料理教室を2階レストラン「BUONAGIO」で開催。

日時：11月6日（土）

時間：11時～14時

場所：2階「BUONAGIO」

『発酵を聴く』トークセッションを開催（予約制）

全国から発酵のプロをお招きし、講演や発酵食堂カモシカの代表である 関 恵が聞き手・話し手を務めるトークセッションを開催いたします。

【講演】

小泉 武夫 講演「世界の発酵食品」



<小泉 武夫 プロフィール>

1943年、福島県の酒造家に生まれる。

東京農業大学名誉教授。農学博士。専門は食文化論、発酵学、醸造学。現在、鹿児島大学、福島大学、別府大学などの客員教授。発酵食品ソムリエ講座・発酵の学校 校長を務める。

特定非営利活動法人発酵文化推進機構理事長、発酵のまちづくり全国ネットワーク協議会会長、「和食」文化保護・継承国民会議委員（農水省大臣官房）など。食に関わる様々な活動を展開し、発酵の魅力を広く伝えている。

【トークセッション】

・タルマーリー 渡邊 格×発酵食堂カモシカ 関 恵「発酵と経済トークセッション」（仮）



＜タルマーリー 渡邊 格(左) プロフィール＞

2008 年夫婦共同経営で開業し、2015 年鳥取県智頭町へ移転。元保育園を改装し、パン、ビール、カフェの 3 本柱で事業を展開。「地域の天然菌×天然水×自然栽培原料」「今ここで、タルマーリーにしかつくれないパンとビール」野生の菌による発酵を起点とした地域内循環の実現、里山の恵みを最大限に活かした農産加工と、豊かな食を楽しむ最高の場づくりを目指す。著書にベストセラー「田舎のパン屋が見つけた「腐る経済」」と最新刊「菌の声を聴け」がある。



- ・「京の漬物ガチトーク！！すぐき's ミステリー&しば漬けロマン」
(株式会社しば漬本舗：代表取締役 辻 和豊×すぐき農家：森田 早映子)
- ・最古の麴と最新の麴コラボトーク（仮）
(菱六もやし：代表 助野 彰彦×宮本農園・みやもと糰店：代表 宮本 貴史)
- ・「縄文由来の発酵素材『漆』を繋ぐ、『漆』の進化 福井錦壽（きんじゅ）の山岸親子を迎えて」
(錦壽：漆作家 山岸 厚夫×山岸 芳次)
- ・「No salt, No 発酵 塩と発酵を語り尽くす 丹後・太郎塩の池田さんを招いて」
(善助：代表 池田 龍彦)
- ・「発酵する仏教 ヒューマンコンポスティングの世界」
(現代仏教僧：松本 紹圭)

その他のイベント

- ・館内レストランが発酵をテーマにしたスペシャルメニューを提供
- ・3 階 KA SO KE KI ではイベントにちなみ藍染・柿渋をテーマにした商品を多数取り扱い予定

(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 担当：中久保

TEL：075-352-6677

e-mail：nakakubo-rina@biostyle.co.jp

