

テーマは“Harvest to Oven 「収穫からオーブンへ」”

京都・河原町で随一のパティスリーブランド「RAU」がリニューアル

リニューアルオープン日：11月12日(土)

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、オリジナルパティスリーブランド「RAU Patisserie & Chocolate」が11月12日（土）にリニューアルオープンいたします。



今回のリニューアルでは「RAU」の旗艦店として、お客様がここでしか出来ない体験を発信する場所を目指して新たな魅力的な商品をご提案します。エントランスではRAUがご用意する色とりどりのスイーツがショーケースから飛び出してディスプレイ。見た目に鮮やかなラインナップはお客様の視線を釘付けにいたします。

さらに“収穫体験”をテーマにした新ブースでは季節のシューと日替わりの焼き菓子を新しくラインナップ。店舗でありながら、畑から食材を調達するように、お客様が商品のサイズやフレーバーを選んでお買い求め頂きます。まるで焼き菓子のオーブンを開く瞬間のように、足を踏み入れた瞬間から甘くて優しい香りが漂うパティスリーに仕上がっています。

チョコレート業界における世界最高峰の大会である「ワールド チョコレート マスターズ'22」の審査委員長団にデュオ（ペア）で選出された二人のシェフが創り出す「情景を形状で表現した」 独創的なスイーツと空間をご堪能ください。

【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)

■3階店舗のリニューアルについて

リニューアルテーマ：Harvest to Oven 「収穫からオーブンへ」

お菓子の姿を変える前の収穫された直後の食材本来のおいしさから、シェフの技術が加わり、オーブンの中でさらにおいしいお菓子の姿に変わる一連の“出来立て”の高揚感をお客様にもダイレクトに伝えたいというシェフの強い思いをテーマに込めています。

RAUのオリジナリティ溢れるスイーツを作る過程はシェフらが訪れた日本の様々な農園、カカオ豆を求めて訪れたコスタリカのカカオ農園、そしてこの夏に巡ったフランスでの食材との出会いが原点です。

お菓子の材料となる食材の小麦やフルーツ、ハーブやスパイスなどの多くは「収穫」という過程を経て、職人の手元に届き、技術や感性を加えながらお菓子のベースになります。そしてそれらをオーブンで焼き上げることで香ばしく、しっとり、風味豊かに姿を変えお客様の元に届けることができます。

「収穫からオーブンへ」、シェフらが実際に見てきた情景を合わせ、シンプルなRAUらしい焼き菓子にご注目ください。

新ブース：BAKING COUNTER ※焼き菓子販売テーブル

まるでフランスのマルシェのような、人も食材も活気にあふれる場所をイメージした、多種多様な焼き菓子のフレッシュ感が伝わるテーブルブースがカフェ内に登場いたします。

「キャラメルナッツ」を定番商品とし、毎日5種類の焼き菓子が日替わりで並びます。量り売りでお好きなサイズで提供できるので、必要な量を必要な分だけご購入いただけます。

大きいサイズは、長時間焼き上げる事で外側はさっくり、そして焼き色が付かない内側の部分はしっとりふわふわ。小さいサイズは、お土産やちょっとしたブレイクタイムのお供にもぴったりです。お気に入りの焼き菓子をぜひ見つけてみてください。

焼き菓子新商品①：キャラメルナッツ

シェフこだわりのバニラキャラメルと香ばしいナッツを、サクサクのタルト生地で挟んで焼き上げたタルト。滑らかなのに歯切れのよいキャラメルはキビ砂糖を使った優しい甘さが特徴です。

大地の恵みを彷彿させるナッツがぎっしりと詰まったキャラメルフィリングの表面の模様は拾い集めた木の実がたっぷり入った収穫かごをイメージしています。

濃厚なのに飽きの来ない、RAUの新定番の焼き菓子です。



商品名：キャラメルナッツ

価格：8円/g ※1カット50～80g目安となります。ご希望のサイズでカットさせていただきます。

【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)

焼き菓子新商品②：シューの収穫



カカオシュー



栗シュー

独自の感性から生まれる技法で作上げた、本物そっくりのカカオや栗など季節の食材に見立てたシュー。お客様のご注文ごとに特製のクリームを詰めてお渡しします。イメージは木から摘みたての果実。その場で食べて摘みたてを楽しむもよし、テイクアウトしてご自宅で“収穫体験”を共有してもよし。食材のこだわりと職人の技術の融合が作り上げた、都会での“シューの収穫体験”をご堪能ください。季節毎に、フレーバーが変わるので何度お越しいただいても、お楽しみいただけます。

商品名：カカオシュー

価格：Eat in 990円(税込)・To go 972円(税込)

RAU独自の感性でカカオの形をリアルに表現。赤・黄・緑など個性豊かな風合いのカカオの実を、質感までリアルに表現したシュー生地の中に、ビントゥバーチョコレート濃厚なクリームをたっぷり詰めました。

商品名：栗シュー

価格：Eat in 990円(税込)・To go 972円(税込)

RAU独自の感性で栗の形をモダンに表現。自然に成っている栗と同じように、それぞれ形が異なるナチュラルな形のシュー生地の中に、シェフが実際に訪れたフランス・コロブリエール産の栗を使ったコクのあるクリームをたっぷり詰めました。

<店舗情報>

店舗名：RAU Patisserie & Chocolate

営業時間：3階 (Eat in) 11:00～19:00(L.O 18:30～) / 1階 (To go) 10:00～19:00

定休日：不定休

【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。



▶ RAUは、BIOSTYLEの概念を事業化する取り組みとしてBIOSTYLE事業認証を受けています。

▶ 「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。

【RAUに関する報道関係の皆様からのお問い合わせ先】

RAU PR事務局（株式会社 サニーサイドアップ内）担当：林（080-7441-7094）、増子

TEL：03-6894-3251 FAX：03-5413-3232 EMAIL：rau_pr@ssu.co.jp

【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)