報道関係各位

PRESS RELEASE

2026年11月25日

株式会社ビオスタイル

～京阪グループ オーガニックフェア 連動企画～

12月8日に「ORGANIC MARCHE」を開催

レストランやマーケットでも特別メニュー等を販売し全館でオーガニックを体感

株式会社ビオスタイル（本社：京都市下京区、社長：山下剛史）が運営する複合型商業施設GOOD NATURE STATION（以下GNS）は、京阪グループが開催する「京阪グループオーガニックフェア」に合わせ、12月8日（火）の「有機農業の日」を中心に、全館でオーガニックを体感する取り組みを実施します。



まず、1階「MAENIWA」では、12月8日（火）に「ORGANIC MARCHE」を開催します。限定販売の「サステナバッグ」や「KYOTO COFFEE」の有機カスカラを使用した特製ハーブティーを販売するほか、有機赤紫蘇シロップを使ったドリンクを無料でふるまいます。また、館内各フロアにおいても、1階「MARKET」でオーガニック加工食品や調味料を集めた特設コーナーを設置するほか、3階「KA SO KE KI」による厳選オーガニックコスメの提案、4階「Hyssop」でのランチ限定オーガニックサラダの提供など、お買い物やお食事を通じて様々なオーガニックの恵みに触れていただけます。

さらに、ホテルではご宿泊のお客様限定で、有機柚子香るアロマウォーターのプレゼントや、有機赤紫蘇と苺のモクテルのふるまいをご用意。全館各所で無理なく楽しくオーガニックを取り入れる心地よいひとときをご提案します。

【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　ブランド推進室（広報・ブランド）　担当: 中久保・鳥尾　TEL:075-352-6677

e-mail : nakakubo-rina@biostyle.co.jp（中久保）、torio-kenji89@biostyle.co.jp（鳥尾）

■12月8日限定「ORGANIC MARCHE」：限定サステナバッグの販売や温かいハーブティーのふるまいを実施

日　時：2026年12月8日（火）11時～17時
場　所：1階正面広場「MAENIWA」

・オーガニックサステナバッグの限定販売

施設ロゴ入りのジュートバッグに、こだわりの有機野菜や手作り干し芋を詰め合わせたお得なセットを数量限定で販売します。化学肥料や農薬に頼らず自然の力を活かして育てる有機農産物を選ぶことは、土壌や生態系を守るサステナブルなアクションにもつながります。おいしく楽しみながら、環境への配慮も体感できる特別な詰め合わせです。

・【健康ファーム】有機手作り干し芋（1個）
・【オーガニックNico】有機ミニトマト150g（1袋）
・【オーガニックNico】有機ベビーリーフ 40g（1袋）　その他


※画像はイメージ

価　格：1個 1,000円（税込）／ 限定100セット
※数量限定のため、なくなり次第終了となります。
※内容は変更となる場合があります。

・有機カスカラを使用したドリンクの販売

コーヒースタンド「KYOTO COFFEE」が有機栽培のカスカラ（コーヒーの果皮・果肉）を使用した特製ハーブティーを販売。黒糖のようなコクとレモンの爽やかな酸味が溶け合い、身体にじんわりと沁みわたる味わいをお楽しみいただけます。



価　格：650円（税込）

・有機赤紫蘇シロップのハーブティーふるまい（無料）

京都・広河原産の有機赤紫蘇シロップと有機レモン果汁を合わせたホットハーブティーをご提供します。
※数量限定のため、なくなり次第終了します。



■「館内各フロア」：有機食品、オーガニック・リチュアル、限定ランチサラダまで幅広く展開

・1階「MARKET」

有機食品の会員制宅配サービス「ビオ・マルシェ」のおすすめ商品をはじめ、選りすぐりのオーガニック食品を特別販売します。日々の料理に欠かせない調味料や乾物をはじめ、素材本来の味わいを活かしたジャムやドライフルーツ・ナッツ、お菓子などが豊富に揃い、毎日の食卓に寄り添うお気に入りの一品に出会えます。



※画像はイメージ

期　間：2026年12月1日（火）～12月8日（火）

・3階 セレクトショップ 「KA SO KE KI」

心も体もほぐれる、冬のオーガニック・リチュアル。厳選素材の入浴剤や薬膳茶、高保湿スキンケアで、内からも外からも心地よい冬支度をご提案します。



QUON 左：「ベアスキンハーモナイザーフェイスミスト100ml」3,080円（税込）
右：「ビューティーアクチュアライザー50ml」4,180円（税込）



&wakan「バスエッセンス 100ml」3,300円（税込）



TOYOU YAKUZEN CHA「軽 KARORAKA」「麗URUWASHI」各1包 410円（税込）

・ 4階カジュアルレストラン「Hyssop」



ランチコース限定で有機野菜をたっぷりと使ったシーザーサラダをご用意します。食材が最も美味しくなるよう「焼き・蒸し・茹で・揚げ」の調理法を使い分けて仕上げており、豊かな食感を楽しめる一皿です。ヴィーガンシーザードレッシングを使用しており、完全ヴィーガンにも対応しています。

期　間：2026年12月1日（火）～12月中旬

価　格：3,400円（税サ込）

予約サイト

■ご宿泊者様限定「GOOD NATURE HOTEL KYOTO」：有機柚子のアロマウォーター＆特製モクテルでおもてなし

GOOD NATURE HOTEL KYOTOでは、ご宿泊のお客様を対象に特別なおもてなしをご用意します。

徳島県産の有機柚子を使用したオリジナルルームスプレー（アロマウォーター）をプレゼント。



さらに、有機赤紫蘇シロップと苺を使ったノンアルコールのウェルカムドリンク（モクテル）をチェックイン時にふるまいます。

期　間：2026年12月8日（火）

場　所：4階「GOOD NATURE HOTEL KYOTO」

※数量限定のため、なくなり次第終了します。

■「有機農業の日（オーガニックデイ）」とは

「有機農業の推進に関する法律」（通称：有機農業推進法）が成立してから10周年を記念し、2016年に、12月8日が記念日「有機農業の日」として制定されました。
有機農業とは、化学肥料や化学農薬を原則使わず、可能な限り環境に配慮した栽培方法であり、土壌環境や生物の多様性など農業生態系を守ることにつながります。
農林水産省「有機農業の日（オーガニックデイ）」特設サイト▽
https://www.maff.go.jp/j/seisan/kankyo/yuuki/yuuki2026/yukinohi26.html



■会社概要

株式会社ビオスタイルについて

株式会社ビオスタイルは、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株式会社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。

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「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。

▶「BIOSTYLE PROJECT」について詳しくはこちら

KEIHAN BIOSTYLE PROJECT
京阪グループのSDGs ビオスタイルプロジェクト
未来は、楽しく変えていこう。

【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　ブランド推進室（広報・ブランド）　担当: 中久保・鳥尾　TEL:075-352-6677
e-mail : nakakubo-rina@biostyle.co.jp（中久保）、torio-kenji89@biostyle.co.jp（鳥尾）