

報道関係者各位

PRESS RELEASE

GOOD
NATURE
STATION

2021年10月5日
株式会社ビオスタイル

SIZEN TO OZEN の人気シリーズ ファインカカオカレー

新商品「ハーブ&スパイスでおからが絶品 薬膳スパイスカレー」

発売のお知らせ

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 のオリジナルフードブランド「SIZEN TO OZEN」の、ファインカカオカレーシリーズから新たに「ハーブ&スパイスでおからが絶品 薬膳スパイスカレー」を発売いたします。



シェフ監修のもと食材の生産地や品質にこだわった健康志向のオリジナル食品ブランド「SIZEN TO OZEN」のファインカカオカレーシリーズ。カカオを隠し味に、野菜のうまみを活かしたビストロ仕込みの本格的なカレーが楽しめます。今回は「ハーブ&スパイスでおからが絶品 薬膳スパイスカレー」を発売。厳選したスパイスとハーブがおからのおいしさを際立たせた身体に優しいカレーです。



噛むたびにスパイスをダイレクトに感じられ、様々な表情が楽しめるスパイスカレー。おからは全国豆腐品評会で評価されている「京とうふ かわむら」のものを使用。食べ応えがありながら1袋当たり106kcalのヘルシーさで、身体にも優しいカレーに仕上げました。

体調に合わせて組み立てられた料理のことを指す“薬膳”。医食同源の考えに基づき、漢方の原料となる様々な生薬をスパイスとして配合することで、内側から身体の巡りを良くすると言われていています。身体が整う優しい味わいで、ちょっと食欲が無い時、小腹がすいた時、帰宅が遅くなった時の夜ごはんにもおすすめ。動物性原料不使用のため、ヴィーガンの方にも安心して召し上がっていただけます。

パッケージにはFSC認証※紙を使用し、包材にもこだわりました。

(化学調味料、着色料、香料を含む食品添加物不使用)

※FSC 認証：適切に管理された森林からの木材を区別して購入できる認証制度



GOOD NATURE STATION のオリジナルパティスリーブランド「RAU」で活躍するシェフ・ショコラティエールが、「ファインカカオ」と呼ばれる上質なカカオ豆の産地であるコスタリカのカカオ農園に出向き、栽培・乾燥・発酵までを監修したオリジナルカカオを隠し味として使用しています。薫り高いカカオの独特なコクと、野菜のうまみが織りなすハーモニーをお楽しみください。

【商品詳細】

商品名：ハーブ&スパイスでおからが絶品 薬膳スパイスカレー

発売日：10月29日（金）より販売開始

※オンラインショップでは、順次販売開始

価格：756円（税込）

販売店：GOOD NATURE STATION 1階「MARKET」、GOOD NATURE STATION ONLINE
（オンラインショップ）<https://online.goodnaturestation.com/>



オーガニックスティックチョコレート、パッケージがリニューアルして登場

「SIZEN TO OZEN」のカフェシリーズ「GOOD CACAO」より、オーガニックスティックチョコレートのパッケージをリニューアルしました。オーガニック原料のみを使用し、動物性原料を使わずに作ったスティックタイプで食べやすいチョコレートシリーズです。

甘味料にはアガベシュガー、ココナッツシュガー※を使用。一般的な甘味料はGI値※が高いのに対して、アガベシュガーは血糖上昇指数が「23」とリンゴより低く、穏やかに血糖値をあげることから、健康を重視する、現代のライフスタイルに適した甘味料として注目されています。

※ココナッツシュガー：アガベシュガー同様GI値が低いのが特徴。また、白砂糖にはほとんど含まれないミネラルが豊富。

※GI値：食後血糖値の上昇度を示す指数



カフェシリーズ「GOOD CACAO」について



「GOOD CACAO」シリーズは、コーヒーやチャイなどカカオ香るラインナップでホッとするとともに、心とからだ、そして地球想いのものづくりを発信しています。カカオをモチーフにしたキャラクター“カカオくん”が目印。カカオ香るおうちカフェじかんをお楽しみください。カカオのアップサイクル商品、カカオハスク（外皮）を使用したコーヒーやチャイ、キャラメルや、オーガニックで動物性原料を使用しないチョコレートなど、心とからだ、地球にうれしいラインナップが揃います。

【商品詳細】

商品名：オーガニックスティックチョコレート カカオ70%

価格：378円（税込）

内容量：7本



商品名：オーガニックスティックチョコレート アーモンドミルク

価格：378円（税込）

内容量：7本



※白砂糖の代わりに、「カカオ70%」はアガベシュガー、「アーモンドミルク」はココナッツシュガーを使用

※動物性原料不使用

※乳化剤・香料不使用

※有機 JAS 認証取得

発売日：10月9日（土）より順次販売開始

販売店：GOOD NATURE STATION 1階「MARKET」、GOOD NATURE STATION ONLINE

（オンラインショップ）<https://online.goodnaturestation.com/>

「SIZEN TO OZEN」について

SIZEN TO OZEN



自然の、ほんとうのおいしさを、もっと新しく、もっと豊かにたのしむために。有名レストランで料理長を務めたシェフが、ご家庭でも本格的なごちそうを楽しめる商品を開発しました。無農薬の野菜や無添加の素材を使用し、調理法にもこだわり、「信じられるものだけを、美味しく、楽しく」を表現。「GOOD NATURE」なライフスタイルを幅広い商品ラインナップとともに提案する食品ブランドです。

販売情報



住 所：京都市下京区河原町通四条下ル 2 丁目稲荷町 318 番 6 GOOD NATURE STATION 1 階「MARKET」

営業時間：10：00～20：00

オンラインショップ：<https://online.goodnaturestation.com/c/brand/ozen>

Instagram：https://www.instagram.com/sizen_to_ozen/

Facebook：<https://www.facebook.com/sizentoozen>

Twitter：https://twitter.com/sizen_to_ozen

今回のリリースに該当する SDGs 項目



㈱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、サステイナブルな商品開発、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・石井

TEL：075-352-6677

e-mail：nakakubo-rina@biostyle.co.jp(中久保)、ishii-risa@biostyle.co.jp(石井)