

チョコレートで多様性の世界観を織りなす

RAU Patisserie & Chocolate 初となる、ショコラを味わう新デザート販売

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のオリジナルパティスリーブランド「RAU Patisserie & Chocolate」より、新作メニューを販売致します。



京都発、“情景を形状で表現する唯一無二のパティスリー”「RAU Patisserie & Chocolate」の新作メニュー「Asu」は、2022年に、フランス・パリで開催された「ワールド チョコレート マスターズ'22」において、「ワールドファイナル審査委員長団」に選出されたシェフ2人の経験から、大会テーマの“TOMORROW（明日）”を「RAU」独自の解釈で制作した新作デザート※1。

RAUのシェフである松下・高木がチョコレート業界の今後について、大会を通して感じた“多様性”というキーワードから考えを膨らまして“歯車”というイメージにたどり着きました。

“歯車”は、チョコレート業界をはじめとした世界の産業を表現しており、一つだと回らない歯車が、その他の歯車と噛み合う事によって動き出す様子を表現。下は、パンデミックの影響で止まってしまった錆びた歯車、上は錆が取れた新しい歯車を表しています。今後のチョコレート業界をイメージしたカカオバター入りのフランボワーズのソースが、様々な産業に影響を与える潤滑油のような存在であることを意味しています。

※1 「デザート」とは、“アシェット・デザート（皿盛りデザート）”を造形美溢れる独自の型にとじ込めて“持ち歩けるアシェット・デザート”を作り上げたRAU独自のメニュー

【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)

■「Asu」について

初のチョコレートメインとして使用したデザートは、世界大会審査員を通じて完成した至極の一品。大会のテーマである“TOMORROW（明日）”という壮大なテーマに、チョコレート業界の進化を感じたシェフが自分なりにチョコレート業界の“明日”を考えた答えが“歯車”でした。

チョコレート業界という小さな産業が世界をかえるようなテーマに挑むことで、他の歯車（世界の産業）が動き始める、そんなストーリーが感じられる形状に仕上げました。

錆びた歯車を動かす潤滑油を表現したフランボワーズソースはコスタリカ産の未脱臭のカカオバターを入れて、カカオの香りをダイレクトに楽しめる味わいに。赤色のソースや、芽吹きを表現したハーブで前向きなメッセージ性を持たせています。

また、カカオの存在価値の移り変わりにも着目しました。昔は貴族の贅沢品や貨幣として扱われ、今では一般的に広く愛されるお菓子になったように、今後、更に新たな価値が生まれる可能性があると感じ、その移り変わりの意味も含めて、中にはソースやクリームで、カカオの多様な味わいを楽しめる様に仕上げています。

世界的な大会の審査員長を務めた先に、出来上がったチョコレートのデザート。知るほどに味わい深く、こだわりを感じられるメニューになっています。



商品名：Asu

価格：1,980円(税込)

期間：6月1日(木)～

場所：3階「RAU Patisserie & Chocolate」

【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)

■シーズナルメニュー「Ame」について

雨に濡れた世界が放つ、繊細で美しい情景。

青と緑の柔らかなグラデーションがかった形状は石造りの街を、そこに雨が降り生命が輝きはじめる様子を透明の雫で、ドライフラワーは乾きが潤いゆく様子を表現しました。味わいは、様々なテクスチャーのアーモンドを重ね、周りはローズとバニラの甘い香りが漂うヨーグルトムースで覆っています。

商品名：Ame

価格：1,595円(税込) To go 1,566円(税込)

期間：6月15日(木)～8月31日(木)

場所：3階「RAU Patisserie & Chocolate」



■手土産として人気の「Nami-Nami」に新フレーバーが登場

ゴマ・抹茶の波型サブレに、宇治抹茶を贅沢に使用。軽やかなクリームと濃厚なビントゥバーチョコレートを含んだ、サクサク食感の楽しいクリームサンドチュイル。

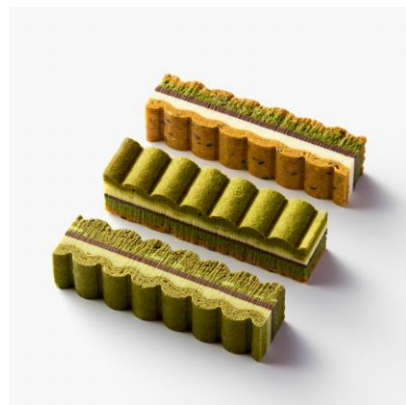
商品名：Nami-Nami Matcha Matcha

価格：2,160円(税込)

期間：6月8日(木)～通年販売

場所：1階・3階「RAU Patisserie & Chocolate」

※GOOD NATURE STATION ONLINEでも販売



■ワールドチョコレートマスターズについて

ワールドチョコレートマスターズは、チョコレートを使い、ショコラティエとペイストリーシェフが個人で創造性を競う世界で唯一の大会です。この大会は、チョコレートに特化していること、国対抗ではなく、世界約20ヵ国での予選を勝ち抜き、それぞれの国の代表者がパリに集結して「個人」の力を競い合うことが大きな特徴となっています。このチョコレート業界最高峰のコンクールは、カカオバリー(バリーカレボグループ)が主催しています。

松下・高木が審査員長を務めた2022年は第8回大会では、ワールドファイナル'22は2022年10月29日～10月31日の期間、サロン・デュ・ショコラで開催されました。この大会の目的は、チョコレートの創造的な職人技の向上と、新しい才能を紹介することです。世界18カ国が誇る優秀な人材が、ワールドチョコレートマスターの栄えあるタイトルをかけて挑みました。2人は、世界屈指のエキスパートとして、公正で透明性の高いコンクールのアーティスティックスキル部門の審査員長を担いました。

第8回(2021/2022)大会のテーマは「#TMRW(明日)らしいTASTE(味)、LOOKS(ビジュアル)、FEEL(感覚)」のチョコレート作品でした。

【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)

■シェフプロフィール

シェフパティシエ 松下 裕介 (Yusuke Matsushita)



1984年富山県生まれ。

東京のパティスリーやショコラトリーで修行した後、2014年、29歳の時に当時 日本にはなかったアシェットデセールをコースで提供するお店【Calme Elan】を東京にオープンする。2016年には著者【専門店のアシェットデセール】を出版。韓国、台湾、中国などアジア各国で販売。2017年にマレーシアの5つ星ホテルからシェフパティシエのオファーを受け、知見を広める為に自店を閉店。同年現職のオファーを受け帰国し、高木幸世と共に南米や、ヨーロッパを旅し、それらの経験を RAU のブランドコンセプトや商品開発に活かした、今までにないお菓子を発信する。

シェフショコラティエール 高木 幸世 (Sachiyo Takagi)



1990年兵庫県生まれ。

パン職人の父の影響で食の世界を志し、17歳の時に東京のフレンチレストランで料理人としてキャリアをスタート。東京のパティスリーやショコラトリーなどで経験を積み、2014年に現在のRAUのシェフパティシエを務める松下裕介のアシェットデセール専門店【Calme Elan】にてオープンからショコラティエとして腕を振るったのち、パリの2つ星レストランでシェフパティシエールとして働く。2018年にRAUのシェフショコラティエールの誘いを受け帰国し、ブランドコンセプトや、ショコラだけでなく商品全般の開発など多岐にわたり活躍する。2021年12月には自身の名を冠するブランド【Sachi Takagi】をリリース。自身の生き方や考え方を植物の力を使い“菓子”の分野で表現。完全プランツベースの新しい菓子の形を追い求めて、創作を行っている。

【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)

■RAU Patisserie & Chocolateについて



雪が降り積もる凜とした空気、手の温もりを映す陶器の艶やかなフォルム、ふと見上げた瓦屋根の造形美、日本人の美意識に切り取られる繊細な情景は日本の風土や歴史に根差したもの。RAU は日本人だから生み出せる表現を大切にしながら、世界の方々に愛されるグローバルブランドを目指しています。

「RAU」というブランド名は、気高く美しいという意味を持つ「らうらうし」という日本の古語から取られました。日本語らしい奥行きのある柔らかな響きとともに、外国人のお客さまにもなじみやすいニュアンスを持ち合わせています。

“情景を、形状に。”

いつか見たことのある風景、情景を独自の感性によりスイーツで表現。型から手作りした造形美、香りに込められたイメージをゆっくりとお楽しみいただけます。

【所在地】

〒600-8022

京都市下京区河原町通四条下ル2丁目稻荷町318番6 GOOD NATURE STATION 1階/3階

【営業時間】

1階 To go / 10時～19時

3階 Eat in / 11時～19時

■RAUのチョコレートへのこだわり

ビントゥバーとは、自らの手でカカオ豆からチョコレートを作る手法です。チョコレートを使ったお菓子を作るには、チョコレートメーカーの工場生産された生地をパティスリーが仕入れ、それを加工することでそれぞれのブランドの味にすることが一般的です。しかし、RAUではカカオという素材に深く向き合っており、チョコレートの魅力を表現したいと考え、コスタリカ産のカカオに限定したビントゥバーを展開しています。



【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)

■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る様々な活動を推進していきます。



▶ 本取り組みは、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(株)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。

【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)