

～カカオのアップサイクル&動物性原材料不使用の本格プラントベースラーメン～

「贅沢ショコラカレー」と「旨出汁とんこつ風ラーメン」の 2商品が新登場！

『GOOD NATURE MARKET』にて2026年11月1日（日）発売

株式会社ビオスタイル（本社：京都市下京区、代表取締役社長：山下剛史）が運営するオリジナルフードブランド『GOOD NATURE MARKET』は、即席食品でありながら、食の楽しさと環境への配慮を両立した商品を開発・販売しています。このたび新商品として、寒い季節に嬉しい「牛ホホ肉ほぐれる 深いコクと旨味の贅沢ショコラカレー」と「九条ねぎと胡麻香る 旨出汁とんこつ風ラーメン」の2商品を2026年11月1日（日）より発売いたします。



「贅沢ショコラカレー」は、未利用資源のアップサイクルに取り組む「GOOD CACAO」シリーズの本格カレーです。じっくりとグリルした牛ホホ肉に、野菜の旨みや赤ワインでコクを出したソースを合わせ、カカオとチョコレートの香ばしい風味を加えることで、旨みあふれる濃厚な口当たりと贅沢なほど奥深い味わいに仕上げました。化学調味料・香料・着色料を使用せず、素材本来のうまみを凝縮した、白ごはんはもちろんバゲットにもぴったりのビーフカレーです。

また「旨出汁とんこつ風ラーメン」は、京都の食の知恵や厳選素材を活かす「GOOD KYOTO」シリーズのプラントベース即席麺です。動物性原材料を一切使用せず、ごまの旨味と京都伝統野菜「九条ねぎ」をあわせた植物性100%の旨出汁スープと、北海道産小麦粉「きたほなみ」を伏流水で仕込んだコシのあるノンフライ麺が、一食当たり276kcalと罪悪感のない軽やかさでありながら心も食欲も満たします。

味わい深さと健康、そして環境配慮を兼ね備え、日常の食卓に心も体も喜ぶ「GOOD」なおいしさをお届けします。

【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: 嶋田・鳥尾 TEL:075-352-6677

e-mail : shimada-mayumi@biostyle.co.jp torio-kenji89@biostyle.co.jp

■ 商品について：素材の旨味を引き出すこだわりの製法と味わい

< カカオが引き立てるコクとほろりと解ける牛ホホ肉 「贅沢ショコラカレー」 >

「贅沢ショコラカレー」は、希少部位である牛ホホ肉（ツラミ）をじっくり煮込み、スプーンで切れるほどやわらかな食感に仕上げたビストロ仕込みのビーフカレーです。
たっぷりの玉ねぎとにんじんをじっくりグリルし、フンドボーと赤ワインで仕上げたソースに、カカオハスクとチョコレートのダブル使いでコクをプラス。
化学調味料・香料・着色料不使用で、一口目は親しみやすく、後味には贅沢な余韻が残る大人のための特別な甘口カレーに仕上げました。白ごはんにはもちろん、バゲットにも相性抜群です。

< 植物性100%の旨出汁スープとこだわりノンフライ細麺 「旨出汁とんこつ風らーめん」 >

「旨出汁とんこつ風らーめん」は、お湯を注ぐだけで手軽に味わえる動物性原材料不使用のプラントベース即席麺です。ごまの旨味とまろやかなコク、風味豊かな九条ねぎが調和したスープは、一般的なとんこつラーメンに引けを取らない満足感がありながら、一食当たり276kcalで楽しめるすっきり軽やかな味わいです。麺には北海道産小麦「きたほなみ」を100%使用し、神室山の伏流水で仕込んだスープとよく絡みコシのあるノンフライ細麺を採用しています。

■ 商品について：アップサイクルと環境・地域への貢献

< 「カカオハスク」の活用 >

「贅沢ショコラカレー」には、チョコレートの製造過程で廃棄されてしまうカカオ豆の皮「カカオハスク」をアップサイクルして隠し味として使用し、華やかな香りと奥深いコクを生み出すとともにリデュースに貢献しています。

< フードロス削減の工夫 >

「旨出汁とんこつ風らーめん」では、従来の袋入り麺で約9%発生していた麺の製造ロスを即席麺製法の見直しにより4%へ抑え、5%分のフードロス削減を実現するモノづくりを行っています。

< 地域資源の活用と多様な食ニーズへの対応 >

「旨出汁とんこつ風らーめん」の薬味には、京都の伝統野菜である「こと京都」の九条ねぎを低温熱風乾燥製法でじっくり仕上げて使用しており、豊かな風味と食べごたえを楽しめます。動物性原材料不使用のため、ヘルシー志向の方やベジタリアン・ヴィーガンなど多様な食ニーズに対応するほか、火を使わずお湯をかけるだけで簡単に調理できるため多忙な世代や高齢者の食の課題解決にも寄与します。

【商品詳細】

商品名：牛ホホ肉ほぐれる 深いコクと旨味の贅沢ショコラカレー

価格：972円（税込）

内容量：180g

商品名：九条ねぎと胡麻香る 旨出汁とんこつ風らーめん

価格：550円（税込）

内容量：93.5g

【共通情報】

発売日：2026年11月1日（日）

販売店：GOOD NATURE STATION 1階「MARKET」、公式オンラインショップ

(<https://shop.goodnatures.net/>)



■シリーズおよび共創パートナーについて

【GOOD CACAOシリーズ】

「カカオのぜんぶ、まるごとおいしく。」をコンセプトに、直営ビントゥーバーのショコラティエがコスタリカの農園を監修して育てた上質なカカオを使用しています。通常は廃棄されるカカオハスクを活用し、心と体に優しい味わいとアップサイクルを提案。今回の「贅沢ショコラカレー」開発にあたり、レトルト食品の味づくりで約50年の実績を持つ「株式会社にしき食品」と連携し、高い品質と贅沢な美味しさを追求しました。

【GOOD KYOTOシリーズ】

京都の自然食材や古来の食の知恵を守る作り手へのリスペクトを込めたシリーズです。「旨出汁とんこつ風らーめん」は、京都伝統野菜の種を代々引き継ぐ「こと京都」の九条ねぎや、神室山の伏流水を用いて高品質な麺づくりを行う「株式会社神室のめぐみ」との共創により誕生しました。

■フードブランド「GOOD NATURE MARKET」について

『GOOD NATURE MARKET』は、体、心、地域、社会、そして地球にGOODという、5GOODなおいしさを、楽しく、簡単に毎日の食卓へ届け、人々が描く幸せな未来につなげるための新しい食のスタイルを提案したいという思いから立ち上がったブランドです。

サステナビリティや健康問題に対する関心が世界中で高まる中で、皆様に我慢せずに関心しながら、環境や社会にも良いものを自分らしく取り入れていただきたいと考えています。

**GOOD
NATURE
MARKET**

■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](#)

【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: 嶋田・鳥尾 TEL:075-352-6677

e-mail : shimada-mayumi@biostyle.co.jp torio-kenji89@biostyle.co.jp