報道関係各位

PRESS RELEASE

2022年10月4日

株式会社ビオスタイル

GOOD NATURE STATION内のレストラン3店舗が「ミシュランガイド京都・大阪2023」で掲載決定！チャイニーズガストロノミー「VELROSIER」は“二つ星”を獲得！

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のガストロノミー「VELROSIER（ベルロオジエ）」、「TAKAYAMA（タカヤマ）」が2022年10月7日(金)に発売の「ミシュランガイド京都・大阪2023」において、“二つ星”と“一つ星”を獲得。また、「鴨出汁中華そば ROKU」がビブグルマンに選ばれました。

今回受賞した「TAKAYAMA」、「VELROSIER」はいずれも同施設の2階にあり、日本人ならではの技術と表現力を持ってグローバルに活躍している気鋭のシェフ達が新しい概念でジャンルにとらわれず創作した、クリエイティビティあふれる料理を満喫していただけるプレミアムガストロノミーレストラン。徹底的に素材を追求し、四季を五感で味わう特別な食体験をお届けしています。

「VELROSIER」は昨年の一つ星から評価を上げて二つ星を獲得、 「TAKAYAMA」は引き続き一つ星となりました。さらに、「鴨出汁中華そば ROKU」もビブグルマンを2年連続で獲得いたしました。

【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)

■VELROSIER

VELROSIERが西宮・苦楽園で一躍注目されることになった料理手法、それが“add on”です。多くの料理人が、食材本来の味を研ぎ澄ますかのように引き算の調理を行う中、オーナーシェフ岩崎祐司が研究したのは、主役になるような食材を次々に組み合わせて、新しい味を創造することです。素材の成分や食感、そして相性を見極め、相乗効果で美味しさと美しさを引き出します。歴史と伝統ある中華料理を、素材を尊重する日本人ならではの視点で見つめ直し、誰も見たことがない、味わったこともないガストロノミーへと進化させます。

詳細： https://goodnaturestation.com/restaurant/velrosier/

■TAKAYAMA

イタリア・ナポリ郊外の名店で修行し、GOOD NATURE STATION開業に合わせて帰国した高山忠司シェフの初となるレストラン。「心地よさ+トキメキ＝幸せ」をテーマに、丁寧に育てられた季節の食材を使い、インスピレーション溢れるクリエイティブな料理をフルオープンキッチンで提供します。イタリアで高山シェフが高く評価されたのは、素材のもつ美しさをデザインへと昇華させる一皿の美。食材を見つめ、想い、出した答えが20皿を超えるコース料理で表現されます。

詳細： https://goodnaturestation.com/restaurant/takayama/

【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)

■鴨出汁中華そば ROKU

ミシュラン二つ星を獲得した「VELROSIER」のシェフ岩崎祐司がプロデュース。京都産鴨とフランス産鴨をブレンドした出汁をベースに、「VELROSIER」オリジナルの味覚、食感などを追求して組み立てる調理法“add on”により、深いコクをしっかりと感じられ、かつ健康的に味わえるラーメンです。

詳細： https://goodnaturestation.com/restaurant/roku/

■SDG s 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。

BIOSTYLE PROJECT

▶「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。

【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)