

報道関係者各位

PRESS RELEASE

GOOD  
NATURE  
STATION

2020年11月20日  
株式会社ビオスタイル

発酵食の魅力と健康的な食生活を提案

『ビルごと熟成 発酵体験』@京都河原町「GOOD NATURE STATION」

Produced by 発酵食堂カモシカを開催いたします

株式会社ビオスタイル（本社：京都市下京区、社長：三浦達也）では、12月5日（土）から13日（日）まで当社が運営する複合型商業施設 GOOD NATURE STATION で「『ビルごと熟成 発酵体験』@京都河原町「GOOD NATURE STATION」 Produced by 発酵食堂カモシカ」を開催いたします。



このイベントは、開業時から1階「MARKET」でも商品を販売している京都・嵯峨嵐山にある発酵のセレクトショップ「発酵食堂カモシカ」が企画。期間中、発酵をテーマにしたワークショップ、発酵のプロである杜氏や発酵デザイナーを招いてのトークセッションを実施。ワークショップがセットになった宿泊プランのほか、館内の飲食店舗では発酵食堂カモシカでも販売されている魚醤ラーメンなど、発酵食を取り入れた特別メニューを販売いたします。また、「ミシュランガイド京都・大阪+岡山 2021」に一つ星のレストランとして掲載された当施設2階「VELROSIER」のシェフによる料理教室も開催。GOOD NATURE STATION 全館を通じて美味しく、楽しい発酵の世界を発信するとともに、健康的なライフスタイルを提案いたします。

詳細については別紙のとおりです。

(別紙)

## イベント詳細

名 称： 『ビルごと熟成 発酵体験』 @京都河原町「GOOD NATURE STATION」

Produced by 発酵食堂カモシカ

期 間： 12月5日(土)～13日(日)

場 所： GOOD NATURE STATION (京都市下京区河原町通四条下ル2丁目稲荷町 318-6)

開催時間： 各イベントにより異なる

## イベント概要

GOOD NATURE STATION の1階「MARKET」は、『信じられるものだけを、美味しく、楽しく。』食のよここびが溢れた『市場食堂』がフロアコンセプト。健康にも地球にも優しい地元生産者の商品などを販売し、健康的なライフスタイルと食の楽しさを発信しています。このコンセプトに「命は命で元気になる」をテーマに、様々な発酵食品を通じて発酵食と健康的な食生活を提案する「発酵食堂カモシカ」が共鳴。開業時より発酵食堂カモシカの店頭にも設置されている、発酵の世界観を曼荼羅(まんだら)に見立て、世界各地の発酵食を仕込んだ瓶を展示した「かもし棚」を設置するなど、商品の販売にとどまらないパートナーシップを築いてきました。

今回、「命は命で元気になる」をテーマに発酵食の魅力を発信する発酵食堂カモシカが当施設で発酵をテーマにしたイベントをプロデュース。発酵食を通じて食の楽しさと健康的なライフスタイルを発信します。



かもし棚

## 発酵食堂カモシカによる各種発酵食手づくりワークショップを開催

発酵食堂カモシカによる様々な発酵食をテーマにした手づくりワークショップを開催。発酵食の魅力、五感を通じて堪能いただけます。なお、各ワークショップへのご参加については、事前のご予約が必要です。(予約サイト URL：<https://airrsv.net/goodnaturestationworkshop/calendar>)

なお、開催されるワークショップの詳細については下記のとおりです。

▼イチから仕込む My ぬか床ワークショップ



日 程： 12月6日（日）・13日（日）  
時 間： 11時～12時  
料 金： 3,000円（税込）※当日会場にて現金支払  
場 所： 4階ワークショップスペース  
定 員： 各日6名

▼へしこ解体ショー&活用ワークショップ



日 程： 12月6日（日）・13日（日）  
時 間： 11時30分～12時30分  
料 金： 3,500円（税込）※当日会場にて現金支払  
場 所： 1階 TASTING AREA（イートインスペース内カウンター）  
定 員： 各日8名

▼ニッポンの国菌！米麴の活用ワークショップ



日 程： 12月6日（日）・13日（日）  
時 間： 13時～14時  
料 金： 3,000円（税込）※当日会場にて現金支払  
場 所： 4階ワークショップスペース  
定 員： 各日6名

▼発酵食堂カモシカの手前味噌ワークショップ



日 程： 12月6日（日）・13日（日）  
時 間： 15時～16時  
料 金： 3,000円（税込）※当日会場にて現金支払  
場 所： 4階ワークショップスペース  
定 員： 各日6名

### 発酵をテーマにした中華料理教室を開催

「ミシュランガイド 京都・大阪+岡山 2021」において一つ星のレストランとして掲載された GOOD NATURE STATION2 階のレストラン「VELROSIER」のシェフ・岩崎祐司氏による発酵中華料理教室を開催します。

日 程： 12月12日（土）

時 間： 15時～17時

料 金： 8,000円（税込）

場 所： 2階 VELROSIER

予 約： <https://bit.ly/3kDgDyU>

### 〈発酵を聴く〉トークセッションを開催

発酵のプロである酒蔵の杜氏や発酵の世界に魅せられ、現在は発酵デザイナーとして活動している小倉ヒラク氏によるトークセッションを開催いたします。

### ▼蔵元杜氏ガチトーク！『酸味酒の世界』奈良の花巴✕福井の舞美人



最も古くてしかも最先端の酸味酒を造る2つの蔵の蔵元杜氏によるトークセッションを開催。奈良県・吉野で「花巴」などを醸す美吉野醸造の蔵元杜氏・橋本晃明氏、福井県で個性的な味わいを醸す舞美人酒造の蔵元杜氏を務める美川欽哉氏をお迎えします。日本酒が好きな方はもちろんのこと、お酒が飲めない方でもお楽しみいただけます。

日 程： 12月6日（日）

時 間： 17時～18時

料 金： 無料

場 所： 4階ワークショップスペース

定 員： 30名

予 約： <https://bit.ly/3kIMYEo>

## ▼発酵デザイナー小倉ヒラク vs 発酵食堂カモシカ関恵による『発酵マニアの語り場』

発酵デザイナー・小倉ヒラク氏と発酵食堂カモシカの関恵氏によるトークセッションです。ゆるく、鋭く、熱くも冷静に発酵を語り尽くします。

日 程： 12月13日（日）  
時 間： 17時～18時  
料 金： 無料  
場 所： 4階ワークショップスペース  
定 員： 30名  
予 約： <https://bit.ly/36P4HVH>

### 〈発酵を五感で体感する〉宿泊プランを販売

本年10月に発売された「ミシュランガイド京都・大阪+岡山 2021」において3パビリオンを獲得した当施設4階から9階部分のホテル「GOOD NATURE HOTEL KYOTO」のご宿泊と発酵の世界を五感で体感いただける宿泊プランをご用意しました。12月6日（日）・13日（日）に開催の3種のワークショップのうち1つのご参加、お部屋での甘酒づくり体験、お土産には3色甘酒用麴をプレゼント。朝食には1階MARKETにて「へしこ茶漬け御膳」を提供いたします。

宿 泊 日： 12月5日（土）・12日（土）チェックイン分  
料 金： 1室2名利用時 38,860円～  
販 売 数： 各ワークショップにつき1日2室  
内 容： 12月6日（日）・13日（日）に開催のワークショップのうち、①発酵食堂カモシカによるイチから仕込むMyぬか床ワークショップ（予約サイトURL：<https://bit.ly/2HhZcX2>）、②発酵食堂カモシカによるニッポンの国菌！米麴の活用ワークショップ（予約サイトURL：<https://bit.ly/3f9A1Be>）、③発酵食堂カモシカによる手前味噌ワークショップ（予約サイトURL：<https://bit.ly/3kK4Rmv>）のいずれか一つにご参加いただけます。



## 発酵をテーマにした限定メニューを販売

期間中、GOOD NATURE STATION 館内の飲食店舗にて、発酵食品を使った限定メニューを販売。発酵食堂カモシカでも販売される魚醤ラーメンのほか、酒粕を使ったカクテル、甘酒を使ったスムージーなどもお楽しみいただけます。



魚醤ラーメン ※写真はイメージです

スープにいわしの魚醤・いしるといかの魚醤・いしりの2種類の魚醤を用いたラーメンを販売。燻製した煮卵や醬漬けチャーシューなどトッピングも自家製。国産小麦と平飼い卵、天然塩を使用した麺とともにお召し上がりいただけます。

価格： 1,200円（税込）

販売場所： 1階「MARKET」

販売時間： 10時～20時（19時30分ラストオーダー）

数量： 期間中100食限定



祇園

石川県・農口尚彦研究所の純米酒と、ずんだ（枝豆ピューレ）をあわせた、オリジナルカクテル。同酒の酒粕を使用した、ブッセのお酒請けつきです。

商品名： 祇園

価格： 1,250円（税・サービス料込）

販売場所： 1階「ERUTAN RESTAURANT/BAR」

ご予約・お問合せ：075-352-3714（直通）



手造りあまざけとベリーのスムージー

農薬、化学肥料不使用で栽培された契約栽培米ヒノヒカリだけで造りあげた純米無加糖の甘酒を使用し、ベリーを加えて提供します。砂糖不使用で、ヴィーガンの方でも安心してお召し上がりいただけます。

商品名： 手造りあまざけとベリーのスムージー

価格： 1,200 円（税・サービス料込）

販売場所： 4階「Hyssop」

ご予約・お問合せ：075-352-3728（直通）

※イベント・ワークショップ等、予約制イベントについては数に限りがございます。ご予約いただけない場合がございますのであらかじめご了承ください。

#### 株式会社バイオスタイルについて

株式会社バイオスタイルは、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

株式会社バイオスタイル 広報宣伝部（広報・PR） 担当： 木村・中久保

TEL：075-352-6677

e-mail：[kimura-yu@biostyle.co.jp](mailto:kimura-yu@biostyle.co.jp)（木村）、[nakakubo-rina@biostyle.co.jp](mailto:nakakubo-rina@biostyle.co.jp)（中久保）

