

発酵マイスター 榎本美沙さん監修

毎月届く定期便「発酵季節だより」がスタート

～ 料理好き必見！日々の食卓に発酵食品や季節に合わせた食材を～

予約開始日：4月15日（土）

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は、定期便「発酵季節だより」を開始します。



1階でオリジナルブランドの商品やオーガニック認証を取得した農産物、加工食品やお菓子、地元京都で育まれた健康にも地球にも優しい食品などを販売している「MARKET」が、とっておきの発酵食品やおいしい食材を毎月お届けする定期便「発酵季節だより」を新たにスタートします。

「健康」への興味関心が高いお客様に向けて、発酵食品も含めた季節感があって届くのが楽しみになるような“わくわくする『美味しいもの』”を発酵マイスター 榎本美沙さんの監修のもと、毎月お届け。発酵食品は、微生物由来の酵素の働きでうま味や甘味が引き出され、腸をととのえる作用が期待できると言われており、料理に活用してもメリットが高い注目の食品。

毎月のお便りとして、榎本さんのメッセージと季節を感じるイラスト入りの「季節のカレンダー」、毎月お届けする商品のいずれかを使用した、榎本さん考案の「オリジナルレシピ」を同梱します。

初回購入特典として、カレンダーとレシピを保管できる「発酵季節だよりオリジナルリングバインダー」をプレゼント。（2023年11月18日お申込みまでが対象）

毎月届く商品と共に、旬の味覚や季節の移り変わりをお楽しみいただけます。

【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)

■セット内容



6月テーマ：おいしい“さしすせそ”便

初回の6月は、榎本さんが普段から愛用している「基本調味料」のセット内容となります。北は秋田から南は鹿児島まで、全国のこだわりが詰まった、決して大量生産できない商品を詰め合わせました。

また、榎本さんが愛用しているリネンブランド「フォグリネンワーク」のキッチンクロスもセット内容に含まれます。特別な発酵調味料やキッチングッズを使って、ひと味違う料理をお楽しみください。

風と光「喜界島粗糖」

鹿児島県奄美大島東方に浮かぶ喜界島の人々が心を込めて作った自然食品とオーガニック食材ショップ「風と光」のオリジナル商品。隆起サンゴ礁から出来た土壌はアルカリ性でミネラルも多く、そこから生まれた砂糖は、とてもコクと旨味があります。



西晶「琴引の塩」

「キュッキュッ」と琴のような音が鳴ることで知られている京丹後市・琴引浜近くの海から海水を汲み上げ、伝統的な平釜製法で塩を炊き上げました。料理人も愛用する塩です。



坂元醸造「坂元のくろず」

壺畑に並べられた陶器の壺に蒸し米と米麴と地下水で仕込み、1年以上発酵・熟成させて造り上げました。まろやかでコクのある風味は、国産の米から生まれるもので、長期間の熟成により味わい深いものとなります。



【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)

つるびしお

ヤマロク醤油「鶴醬」

木桶仕込みの醤油造りが今も盛んな香川県・小豆島、そこで通常の「倍の原料」と「倍の歳月」をかけた再仕込み醤油。まろやかで濃厚なのに塩辛くありません。お刺身はもちろん、焼いたお肉にも負けない深みのある味わいです。



羽場こうじ店「特上菰助みそつぶ」

大正7年、秋田県横手市創業。特上菰助みそは、初代菰助から受け継ぐ製法を守り、大豆の三倍もの麴を使った特甘口味噌です。甘さ、コクとも格別な菰助みその代表格です。



さごはち

目黒麴店「会津練り三五八」

「三五八」とは、ごはん：麴：塩を3:5:8の割合で混ぜ「三五八漬け」と呼ばれる漬物を作る際に用いられる福島県発祥の麴食品です。目黒商店の「練り三五八」は麴の甘みが楽しめる無添加三五八。野菜に限らずお肉やお魚を漬けてお楽しみください。



fog linen work「キッチンクロス」 ※色・柄の選択不可

フォグリネンワークは、リトアニアのファクトリーと密にコミュニケーションを取り、オリジナルのリネン製品を企画しています。見た目の可愛さだけでなく、吸水性や丈夫さ、使いやすさなどのこだわりが詰まっています。



今後の予定

7月テーマ：夏の元気便

暑くなってきて「なんだか元気が出ないな」という日も多くなる季節なので“夏の元気便”としました。スパイスの効いた美味しいカレーや、それに合わせて欲しい発酵して作られたしば漬け、みそドレッシングなど、夏に元気が出るラインナップです。



8月テーマ：夏のととのえ便

9月テーマ：秋の始まり くつろぎ便

【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)

■同封物



※お届けイメージです

・季節のカレンダー

榎本美沙さんからのお便り付きの季節のイラスト入りカレンダー（1ヶ月分）

・オリジナルレシピ

同封されている商品を使ったレシピ

・商品説明

榎本美沙さんの解説付きの各商品に関する説明書

・オリジナルリングバインダー

季節カレンダーとレシピを保管できるヒノキの間伐材を使用した特注のバインダー

※初回購入特典・2023年11月18日お申込みまでが対象

商品名：発酵季節だより

月額利用料：5,500円（税込）

予約開始日：4月15日（土）

お届け：毎月25日前後

URL：https://online.goodnaturestation.com/f/hakko-teikibin_lp



【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)

榎本美沙さんプロフィール

料理家・発酵マイスター。

発酵食品、旬の野菜を使ったシンプルなレシピが好評で、テレビ、雑誌や書籍へのレシピ提供、イベント出演などを行う。YouTubeチャンネル「榎本美沙の季節料理」は登録者25万人を超える。Instagram(@misa_enomoto)、夫婦でつくるレシピサイト「ふたりごはん」も人気。

新刊『ちょこっとから楽しむ はじめての梅仕事』（山と溪谷社）が4月に発売。著書に『今すぐ始められる、毎日続けられる。ゆる発酵』（オレンジページ）、『からだを整う “ひと晩発酵みそ、”』（主婦と生活社）など。



■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「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」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。

BIOSTYLE PROJECT

【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)