

京都・河原町で随一のパティスリーブランド「RAU」

5年目を迎える「RAU」がブランド拡張

テーマは“ハレの日も、ケの日も、らうらうしく。”

～特別な日も、日常にも寄り添うパティスリーへ～

20種類以上の新商品が登場！12/13（金）よりパティスリーエリアがリニューアルオープン！



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のオリジナルスイーツブランド「RAU」は、ブランド設立からの5年間で、スイーツを通じてお客様の特別な日を彩ってきました。今後は特別な日だけでなく、日常生活にも寄り添える存在を目指し、2024年12月13日（金）より京都・河原町に位置するパティスリー（ショップ）のエリア拡大リニューアルオープン並びに20種類以上の焼き菓子を中心とした新商品を発売いたします。

リニューアルのポイント

- ①【コンセプト】「ハレの日も、ケの日も、らうらうしく。」特別な日だけでなく、常日頃愛されるブランドへ
- ②【新商品】気軽に食べられて、多くの人に愛される一品である「焼き立てフィナンシェ」を販売開始
- ③【新商品】「お米」と「みかん」と「梅」が主役の新デザート“Halle（ハレ）”を販売開始

歴史ある京都という街のパティスリーとして、本来のフランス菓子の思想を、日本人パティシエの感性と技術を織り交ぜる事で生まれる、唯一無二で自由な発想を持つRAUだからこそ表現できる菓子の数々にご注目ください。

【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 TEL:075-352-6677

e-mail : nakakubo-rina@biostyle.co.jp

リニューアルコンセプト “ハレの日も、ケの日も、らうらうしく。”

RAUは、「情景を形状に」というコンセプトのもと、皆様の特別な「ハレの日」を彩って参りました。京都で長きに渡り継承されてきた様々な文化や我々のルーツであるフランス菓子に敬意を込め、今後もずっと、京都で愛される日本のパティスリーブランドであり続けたいという願いから、今後は「ケの日」をも彩れるブランドという側面も大切に、皆様の日常に寄り添える存在になりたいと思っています。

日常使いしやすいパティスリーへ

1階に位置していたパティスリーがカフェに隣接する形で3階にリニューアルオープンいたします。これまでのパティスリーは、まるでアートギャラリーのような美しさであり、見る人の想像力を掻き立てるような雰囲気重視していました。今回のリニューアルで1階から3階に移設されるパティスリーは、RAUの様々なお菓子を目で見るだけでなく、実際に手に取ったり、香りを感じたり、温度を感じる事ができる、RAUをご体験いただける空間に仕上げることに重点をおきました。

皆さんの毎日に寄り添えるような温かみの感じられる出来立ての焼き菓子や、ギフト使いやすい焼き菓子セットなどを販売いたします。焼き菓子は一つからご購入いただけ、簡易包装で手軽にお持ち帰りいただけます。



ショップリニューアル特別記念 豪華焼き菓子セットなどが当たるガチャガチャイベントを3日間限定で開催！

カフェ・テイクアウトの合計金額2,000円以上(税込)※1 のご利用でご参加いただける“ハズレなし”「RAUガチャ」イベントを3日間限定で開催！新商品の焼き菓子アソートメントやオープン当初からRAUの人気商品である「Nami-Nami」など豪華商品をプレゼントいたします。ぜひ、この機会にRAUの世界観を堪能できるカフェ・ショップにお越しください。

開催期間：2024年12月13日（金）～15日（日）11:00～19:00

参加条件：RAU カフェ・テイクアウトの合計金額2,000円以上(税込) ※1 のレシート1枚につき1回

※1 同じレシート内の合計金額



誰かの何気ない日常の【ケ】を、 日々の小さな【ハレ】にする **RAUの焼き菓子**

おひとつからご購入いただける日常を彩る日本でも長年愛されてきた“焼き菓子”が20種類以上新登場いたします。店内で焼き上げる焼き立てのプレーンフィナンシェはバニラとアーモンドの優しい甘さと、バターの新鮮な香りが広がります。そのほか、ショコラ、キャラメル、アーモンドや季節限定のフレーバーのフィナンシェも登場いたします。また、手頃なおやつとして人気のマドレーヌは自家製天然酵母を使用して、きめ細かくふわとした食感に焼き上げたマドレーヌと貝のような形に仕上げたバタークリームサンドマドレーヌは、乳酸菌とマンゴーを加えて爽やかでミルクィな味わいに仕上げたオリジナルのバタークリームのリッチな味わいをお楽しみいただける2種類に仕上げています。フィナンシェやマドレーヌをはじめとした、日本人にも親しみある焼き菓子をお楽しみいただけます。

また、個包装の焼き菓子はギフトにもぴったりのボックスに、好きな焼き菓子をお詰めすることができます。1日のご褒美やちょっとした手土産、週末のティータイムなどをシンプルながらもRAUらしいこだわりを感じられる焼き菓子が彩ります。



ハレとケが共存する「お米」と「みかん」と「梅」が主役 新作デセール“ **Halle (ハレ)** ”

日本語でおめでたい時に使う「ハレ」と、ヘブライ語の「ハレルヤ」の喜び/感謝というハレの意味を合わせ、今日が特別な思い出になってほしいという思いを込めてこの名前がつけられたリニューアルを記念した新作デセール“Halle (ハレ)”。

ハレの日を喜ばしく思う心は、人間の感謝の心からくるもので、日常である「ケ」があるからこそだと考えています。

今回、メインに使用した食材は、ハレの日にもケの日にも、日本人のそばに寄り添ってきたお米、みかん、梅。お米の凝固性を活用した梅のムースの中に、実も薄皮も外皮も全て余す事なく使用し、果肉部分をぬかに漬けて味わいを凝固させたみかんのジュレを入れ、下には水分を抜いて凝縮した豆腐と梅干を使った、まるでチーズのような味わいのクリームと、紅しょうがのフルーティーで爽やかな刺激を活かしたシロップを浸したおからのビスキュイ生地、お米の粉を使った軽やかで香ばしいサブレを重ねました。表面の灰色と桜色は、ハレとケの共存をイメージし、無造作に並んだ田からインスピレーションを受けた表面の模様は御新酒徳利を彷彿とさせるお米の形状を表現しています。



新商品一覧

Dessert/デセール		
商品名	価格	説明
Halle（ハレ）	1,980円	お米とみかんと梅が主役のリニューアル記念の新作デセールです。 ※テイクアウト不可、カフェのみで提供。
Bakery/ペイカリー		
商品名	価格	説明
バナナスライスブレッド	450円	バターや卵などの動物性素材を使わずにしっかりとふわふわに焼き上げた、バナナブレッド。（甘味があるバナナブレッドです。）
Financier/フィナンシェ		
商品名	価格	説明
フィナンシェ プレーン	350円	毎日店内で焼き上げる香ばしい焼きたてフィナンシェ。バニラとアーモンドの優しい甘さと、バターの新鮮な香りが広がります。
フィナンシェ ショコラ	370円	カカオ豆からこだわったオリジナルのビントゥーバーチョコレートを使用した香り高いフィナンシェショコラ。少し温めてお召し上がり頂くと、中のチョコレートのとろりとした食感もお楽しみ頂けます。
フィナンシェ キャラメル	370円	キャラメル入りのしっかりとした生地にナッツを散りばめた香ばしいフィナンシェ。焦がしバターとキャラメルの香りが口いっぱいに広がる贅沢な味わいです。
フィナンシェ アーモンド	380円	バニラをたっぷり使用した生地に、ザクザクとしたアーモンドを散りばめたリッチなフィナンシェ。
フィナンシェ キャラメルショコラ	450円	カカオ豆からこだわったオリジナルのビントゥーバーチョコレートを使用した生地にキャラメルガナッシュを絞ってチョコレートをコーティングした濃厚なショコラフィナンシェ。
フィナンシェ セサミ	370円	白と黒の2種類のゴマを散りばめた、香ばしいフィナンシェ。生地にもゴマを練りこみ、一口ごとにゴマの食感と香りが広がります。
【季節限定】フィナンシェ いちじく	420円	うま味がぎゅっと詰まったセミドライいちじくをのせて焼き上げた、プチプチとした食感が楽しいフィナンシェ。
Madeleine/マドレーヌ		
商品名	価格	説明
マドレーヌ	350円	自家製天然酵母を使用して、きめ細かくふわっとした食感に焼き上げたマドレーヌ。コロンと可愛いシルエットがギフトなどにもぴったりです。
バターマドレーヌ	450円	軽やかな食感のバタークリームを挟み、貝のような形に仕上げたバタークリームサンドマドレーヌ。乳酸菌とマンゴーを加えて爽やかでミルクィな味わいに仕上げたオリジナルのバタークリームのリッチな味わいをお楽しみください。
Baked Sweets/ベイクスイーツ		
商品名	価格	説明
ブリオッシュ	450円	自家製天然酵母を使用してじっくり低温長時間発酵させたブリオッシュ。きめ細かくしっかりとした生地と、表面のクロッカン生地のザクザクとした食感のコントラストが楽しい一品。乳酸菌のミルクィさが口いっぱいに広がる、シンプルでありながら技術が詰まった自信作です。
Cookie/クッキー		
商品名	価格	説明
ディアマン バニラ&トンカ 7枚入り	950円	発酵バターをたっぷり使用したホロホロとした繊細な食感の生地に、バニラビーンズとトンカ豆を使用し、香り豊かに焼き上げました。
ディアマン ショコラ 7枚入り	950円	発酵バターをたっぷり使用したホロホロとした繊細な食感の生地に、カカオ豆からこだわったオリジナルビントゥーバーチョコレートを、香り豊かに焼き上げました。
ディアマン 黒糖&シナモン 7枚入り	950円	発酵バターをたっぷり使用したホロホロとした繊細な食感の生地に、黒糖を加えて風味豊かに香ばしく焼き上げました。
コインクッキー ノワール 10枚入り	1300円	フレーク生地を入れてザクザクとした食感に焼き上げた薄焼きバタークッキーに、カカオ豆からこだわったオリジナルビントゥーバーチョコレートをコーティングしました。カカオが昔、貨幣として使われていた事から由来するコインという名前には、チョコレートの価値を味わいから感じて頂きたいという意味が込められています。チョコレートの美味しさをダイレクトに感じられる一品です。
コインクッキー ミルク 10枚入り	1300円	フレーク生地を入れてザクザクとした食感に焼き上げた薄焼きバタークッキーに、カカオ豆からこだわったオリジナルビントゥーバーミルクチョコレートをコーティングしました。カカオが昔、貨幣として使われていた事から由来するコインという名前には、チョコレートの価値を味わいから感じて頂きたいという意味が込められています。ミルクチョコレートのコクとバタークッキーのリッチな味わいを一度に感じられる一品です。
プラントベースクッキー 10粒入り	700円	レモン、ストロベリー、ショコラの3つの味わいの植物性クッキーに、カカオ豆からこだわったオリジナルのビントゥーバーチョコレートをコーティングしました。軽やかな食感と素材の味わいがしっかり感じられる味わいが、お子様にも人気の一品です。

※価格は全て税込です。

新商品一覧

Chocolates/チョコレート菓子		
商品名	価格	説明
ロッシュ 柚子 6枚入り	980円	カカオ豆からこだわったオリジナルのピーントゥーパーチョコレートとアーモンドをからめた、ザクザクとした食感のロッシュ。アクセントに加えた柚子ピールの爽やかさが、チョコレートの味わいを引き立てます。
オレンジット	1800円	香り成分が一番凝縮されているオレンジの表皮と果実のコンフィを、コスタリカ産カカオ豆の自家製ピーントゥーパーチョコレートで丁寧に包み込みました。口いっぱいにオレンジの爽やかな風味と香りが広がります。皮の苦みや柑橘特有の鮮烈な香りから、果実を丸ごとかじった時のような味の力強さを感じられます。
Galette/ガレット		
ガレットマロン	350円	発酵バターをたっぷり使用したリッチなガレット生地に、フランス産の栗のペーストを詰めて、中はしっとり、外はサクサクに焼き上げた、贅沢なガレットです。
ガレットショコラ	380円	発酵バターをたっぷり使用したリッチなガレット生地に、カカオ豆からこだわったオリジナルのピーントゥーパーチョコレートのガナッシュを入れて焼き上げた、贅沢なガレットです。
GIFT/ギフト		
商品名	価格	説明
ギフトBOX	300円	お好きな焼き菓子をお選びいただき、ギフト用にお詰めいたします。



※価格は全て税込です。

RAU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。型から手作りする造形美、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。

RAU Patisserie & Chocolate

<所在地>

〒600-8022

京都市下京区河原町通四条下ル2丁目稲荷町318番6 GOOD NATURE STATION 3F

<営業時間>

To go・Eat in / 11:00-19:00(L.O.18:30)



シェフ プロフィール

Chef patissier

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。

Chef chocolatier

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。

■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

<https://www.keihan.co.jp/corporate/sustainability/biostyle/>

■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。

【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 TEL:075-352-6677

e-mail : nakakubo-rina@biostyle.co.jp