

～京都の老舗きなこメーカー「美濃与」とのコラボレーション～

未利用資源を活用した

「日本茶に合う京都ラスク」が新登場！

『GOOD NATURE MARKET』にて2026年10月1日（木）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、京都の老舗きなこメーカー「美濃与（みのよ）」と連携し、「日本茶に合う京都ラスク」全3種（深煎りきなこ・抹茶きなこ・黒豆きなこ）を2026年10月1日（木）より発売します。人気の「日本茶に合う」焼き菓子シリーズのフレーバーを一新し、容器も缶からアルミパウチへ変更して手に取りやすい形へリニューアル。従来の缶容器から密閉性の高いアルミパウチへと変更し、出来立ての味を保ちながら焼き菓子で発生しやすい食品ロスの削減にも貢献します。特に「黒豆きなこ」フレーバーには、美濃与が「黒豆珈琲」を製造する際に出る副産物（黒豆の微粉末）をアップサイクルして原料に使用しており、地域資源の活用と環境配慮を体現したサステナブルな商品となっています。



【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：洋のラスク×和の京都が織りなす新食感

袋を開けたらいつでも食べどき。サクッとひとくちで京都の風情が広がる「日本茶に合う京都ラスク」です。

< 81層のデニッシュ生地が生み出す極上食感 >

丁寧折り重ねた81層のデニッシュ生地をじっくり発酵させ、石床窯で50分間焼き上げて乾燥させることで、軽やかで極上のサクサク食感を実現しました。

< 老舗「美濃与」のこだわり素材 >

- ・**深煎りきなこ**：通常より焙煎度合いを高め、国産大豆の香ばしさと濃厚なコクを際立たせたきな粉を使用しています。
- ・**抹茶きなこ**：香ばしい国産大豆のきな粉に上品なほろ苦さと程よい甘さを引き出す京都産抹茶を合わせました。
- ・**黒豆きなこ**：香ばしい国産大豆のきな粉に、深いコクを閉じ込めた味わいを演出する黒豆珈琲を合わせました。

< 日本茶とのペアリング >

甘さを控えめに仕上げているため、煎茶の爽やかさ、ほうじ茶の芳しさ、抹茶の深いコクなど、お茶本来の繊細な味わいを邪魔することなく魅力を高め合います。

■商品について：アップサイクルと地域資源の活用

< 「黒豆珈琲」製造時の副産物をアップサイクル >

「黒豆きなこ」には、美濃与のきな粉専用工場で「黒豆珈琲」を製造する工程で発生する副産物（黒豆の微粉末）をアップサイクルして原料に使用しています。未利用資源に新たな価値を与えることで食品ロス削減を目指すサステナブルな取り組みです。

< 地域資源の活用 >

京都で大切に育まれた安心・安全な自然食材や、古来より根付く食の知恵、伝統製法を守る作り手へのリスペクトを込め、京都の老舗「美濃与」との共創によって誕生しました。

【商品詳細】

商品名：日本茶に合う京都ラスク

（深煎りきなこ / 抹茶きなこ / 黒豆きなこ）

価 格：各918円（税込）

内容量：70 g

販売店：1階「MARKET」

オンラインショップ <https://shop.goodnatures.net/>



■美濃与のきなこについて

明治35年創業の京菓子原材料店「美濃与」がお届けする「きなこ」は、職人の緻密な焙煎技術と、日本の大豆農家と共に歩む持続可能な取り組みから生まれています。

最大の特徴は、大豆本来のふくよかな甘みを引き出す「温風焙煎」です。直火に比べ焦げムラが起きにくく、職人がその日の気温や豆の状態を五感で見極めながら小ロットで丁寧に炒り上げます。

また、美濃与は、国内の大豆農業を守り未来へ繋ぐ「大豆プロジェクト」を展開。生産者との直接契約による安定取引にとどまらず、社員自ら畑で大豆を育てる自社栽培にも挑戦し、農家の想いに深く寄り添っています。さらに、大豆コーヒーの開発や副産物のアップサイクルなど、大豆の新たな可能性を拓くことで持続可能な農業に貢献しています。

職人の技と生産者の想いが結実した美濃与のきなこ。伝統と革新が織りなす確かな品質と温もりをお届けします。



【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

■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、皆様に我慢せずに楽しみながら、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

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](#)



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 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