

“透明缶クラフトコーラ”も限定発売決定！

## GOOD NATURE MARKET の「GOOD CACAO」シリーズ バレンタイン催事初出店

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のオリジナルフードブランド「GOOD NATURE MARKET」は、1月20日(金)より順次バレンタイン限定POP UPを大阪2か所・広島の計3会場にて出店いたします。

カカオの魅力を余すことなく引き出したGOOD CACAOシリーズ。今回の出店では人気商品に加え、POP UP限定ドリンクやオリジナルセットも発売いたします。ぜひこの機会にGOOD CACAOシリーズこだわりの味わいをお楽しみください。



### ■バレンタインPOP UP出店先一覧

阪急うめだ本店 8階 紳士服洋品：1月20日（金）～2月14日（火）

10:00～20:00

広島三越 8階催物会場：1月28日（土）～2月14日（火）

10:00～20:00（最終日のみ18:00まで）

あべのハルカス近鉄本店

ウイング館9階催事場：1月30日（月）～2月14日（火）

10:00～20:00（2月7日(火)は19:00まで、10(金)～13日(月)は21:00まで）

【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)

## ■バレンタイン限定商品

昨年、テレビで紹介された大人気のカカオ生コーラを、あべのハルカス近鉄本店にてバレンタイン特別バージョンで限定販売します。めずらしい透明缶にクラフトコーラを入れてご提供します。

カカオニブで作ったカカオ生コーラのシロップに加え、本来は捨てられるカカオハスク（カカオ豆の皮）をブレンドしたゼリーや、隠し味にカカオパルプ（カカオの果肉）が入っており、カカオを丸ごと楽しむ一杯です。この機会にぜひお試しください。



カカオ生コーラ  
701円

レモンの香りを閉じ込め液体へと溶け込む、カカオの濃厚な味わいと爽やかな風味がトロピカルな味わいを演出。



カカオ生コーラのバナナミルク  
801円

カカオ生コーラとミルク、バナナをブレンド。ミルキーな味わいとバナナのトロピカルな香りがカカオと混ざり合い特別感のある一杯に。



苺のカカオ生コーラ  
901円

カカオ生コーラに苺をブレンド。カカオのビター感と濃厚な味わい、苺の爽やかで華やかな香りとフルーティーさが炭酸でより爽快に。



カカオ生コーラの苺ミルク  
1,001円

ミルキーな濃厚さもありつつ、苺のフレッシュさでさっぱりとした味わいに。カカオと混ざり合い、飲むたび味の変化が楽しめます。



### ・おうちカフェセット（価格：4,101円）

おうちカフェ時間を彩る、GOOD CACAOシリーズのミニトートセット。有機茶葉を使用したカカオチャイほうじ茶、コク深い味わいのカカオコーヒー、バラエティー豊かなオーガニックチョコレートオリジナルトートに詰め合わせた、オリジナルセットを販売します。

【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)

## ■販売商品（一部）

### ・カカオ生コーラ（価格：1,620円）

コスタリカ産の上質なオリジナルカカオを使用したクラフトコーラです。カルダモンやナツメグなど、9種のスパイスに柑橘果汁を加え、風味豊かなコクのある味わいに仕上げました。様々なスパイスに加え、華やかなカカオの香りがふわっと広がります。炭酸水で割ってお召し上がりください。



### ・オーガニックスティックチョコレート カカオ70%（価格：378円）

スティックタイプで食べやすい、オーガニックチョコレート。低GIで身体にやさしいアガベシュガーの自然な甘みが、カカオの豊かな香りと風味を引き立てます。動物性原料不使用で、ヴィーガン志向の方にもおすすめです。



### ・カカオ京せんべえ（価格：1,080円）

甘いカカオハスクパウダーと、プチプチとしたアクセントのカカオハスク、ミネラル豊富で香ばしい古代小麦、優しい甘さのてんさい糖を加えて、丁寧に焼き上げたお煎餅です。卵をあえて使用しないことで優しい味わいに仕上げました。カカオハスクをふんだんに使い、おいしく食品ロスの軽減に貢献します。



### ・たっぷりトマトとゴルゴンゾーラの濃厚ビーフカレー（価格：864円）

トマトをベースにゴルゴンゾーラのコクが加わったクリーミーな本格ビーフカレー。レストランで食べるような芳醇で濃厚なカレーに、ごろごろ入った国産黒毛和牛のすね肉がうれしい贅沢な味わいです。隠し味に使用している薫り高いオリジナルカカオのコクと、野菜のうまみが織りなすハーモニーをお楽しみください。



### ・カカオ生キャラメル（価格：486円）

アロマのようにカカオが香る手作りの生キャラメル。バターたっぷり、リッチな食べ心地です。



価格はすべて税込価格となります。

【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)

## ■ 出店商品一覧

販売商品名	阪急うめだ本店	広島三越	あべのハルカス近鉄本店
たっぷりトマトとゴルゴンゾーラの濃厚ビーフカレー	○	○	○
とうもろこしのまろやかカカオカレー	○	○	○
ピスタチオ&瀬戸内レモンのマッサマンカレー	○	○	○
お出汁のうま味たっぷり和風キーマカレー	○	—	—
花椒と山椒がしびれる旨辛麻辣カレー	○	—	—
スパイス&ハーブでおからが絶品薬膳スパイスカレー	○	—	—
カカオたっぷり深いコクと旨味の贅沢カカオカレー	○	—	—
カカオ生コーラ	○	○	○
カカオジンジャーレモン	○	○	—
カカオコーヒー (箱)	○	○	○
カカオチャイほうじ茶	○	○	—
有機カカオビーンズチョコボール	○	○	○
有機キヌアパフチョコボール	○	○	○
オーガニックスティックチョコレート カカオ70%	○	○	○
オーガニックスティックチョコレート アーモンドミルク	○	○	○
カカオ生キャラメル	○	○	○
カカオ京せんべえ	○	○	—
おうちカフェセット (限定)	○	○	—
オーガニックチョコレートセット (限定)	—	○	—
カカオ生コーラ (限定ドリンク)	—	—	○
カカオ生コーラのバナナミルク (限定ドリンク)	—	—	○
苺のカカオ生コーラ (限定ドリンク)	—	—	○
カカオ生コーラの苺ミルク (限定ドリンク)	—	—	○

【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)

## ■カカオのアップサイクルについて

カカオハスクを活用したカカオシリーズは、美味しいだけではなく、アップサイクルの取り組みも大切な目的の一つとしています。ビントゥーバーのチョコレートを作る際、カカオ豆の約30%を占めるカカオハスクは、ほとんど活用されていません。そこで、カカオハスクに価値を見出したアップサイクルな商品を開発しています。その商品をご利用いただくことで、リデュース（無駄なごみの量をできるだけ少なくすること）に貢献。カカオを丸ごと仕入れることで、良質な生産にも繋がると考えます。



## ■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が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、皆様に我慢せずに関心しながら、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

あなたの毎日に、5 GOODなおいしさを。

ただおいしい、だけじゃない。  
幸せな未来につながる食こそが、  
今を生きる私たちに必要だと思う。  
体にGOOD、心にGOOD、地域にGOOD、  
社会にGOOD、そして地球にもGOOD。  
5つのGOODなおいしさを、  
楽しく、かんたんに、毎日の食卓へ。  
それが、私たちが提案する  
GOOD NATUREな新しい食のスタイルです。

## ■GOOD CACAO シリーズについて

「カカオのぜんぶ、まるごとおいしく。」  
上質なカカオの心癒される香り、味に深みを生む独特のコクや旨味など、カカオの魅力を余すことなく引き出したGOOD CACAO。カカオのニブはもちろん、チョコレートを作る過程で生まれるハスク（カカオ豆の皮）をアップサイクルしたアイテムも多数ラインアップしています。

GOOD  
CACAO

【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)



## ■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。



- ▶ 本取り組みは、BIOSTYLEの概念を事業化する取り組みとしてBIOSTYLE事業認証を受けています。
- ▶ 「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。

---

【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)