

報道関係者各位

PRESS RELEASE

GOOD  
NATURE  
STATION

2021年9月13日  
株式会社ビオスタイル

**お芋に巨峰に発酵グルメ。秋の味覚が大集合！**

**「GOOD NATURE 収穫祭」を今年も開催**

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では、実りの秋である10月9日（土）～11月14日（日）に「GOOD NATURE 収穫祭」を開催いたします。



期間中は館内各フロアにて秋の味覚を取り入れた期間限定メニューをお楽しみいただけるほか、“発酵”や“パン”の催し、アプリ会員向けのイベントや秋の館内装飾などを実施します。

**【イベント詳細】**

名 称： GOOD NATURE 収穫祭

期 間： 10月9日（土）～11月14日（日）※実施期間は店舗により異なります

実 施 時 間： 店舗により異なる

## ドライフラワーや大型植物で秋の GOOD NATURE を体験できる館内装飾



昨年の様子

花材の色目を自然本来の質感が感じられる霞んだ中間色のグラデーションに。秋の暖かい色を挿し色にし、風に吹かれている情景が感じられるような、揺らぎのあるデザインで館内を装飾します。

また、個性ある大ぶりの植物を大胆にあしらい、ナチュラルながらどこかモダンでロマンティックな雰囲気 연출します。1階エントランスのほか、昨年 SNS でも話題になった4階「GALLERY」の装飾も実施します。今年は、全館発酵イベントにちなんで「杉玉」を装飾の中にポイントで飾ります。

## 秋の旬の食材を使ったメニューが、館内の様々な場所で登場



今回は『秋の味覚と収穫祭』をテーマとしたアフタヌーンティー。

すべてのスイーツに秋が旬の食材を使用し、収穫をイメージしたユニークなビジュアルがティータイムを彩ります。また、セイボリーには、弊施設の循環プロジェクトで作ったサステナブル米である『えんこう米』を使用した発酵リゾットをご用意。旬のきのこフルーツ、自家製チーズのホエイや発酵バターを使い、コクがありながらもさっぱり食べられる内容に仕上げました。

メニュー名： AFTERNOON TEA 「Autumn Harvest」

期 間： 10月1日(金)～11月末頃 ※1日15食 限定販売

提供時間： 14時～17時(16時 最終入店)

料 金： 3,800 円 (税・サービス料込)

場 所： 1 階「ERUTAN RESTAURANT/BAR」

ご予約・お問合せ： 075-352-3714 (直通)

<https://www.tablecheck.com/ja/shops/erutan/reserve>

※前日 15:00 までの事前予約のみ (完全予約制)



『森を食べる』をテーマにした季節の野菜に、漢方やハーブを合わせた 6 種類の前菜が盛り込まれた見た目も美しい“ハーバル八寸”。徐々に褐色に色づき始める秋の情景をイメージした一皿です。今回は一部に、塩麹や味噌、発酵させたトマトジュースなどの発酵食品を使用し、より野菜の旨味を活かした仕上がりです。

スープ・ハーバル八寸・温料理・デザート・ドリンクのセット。

メニュー名： Hyssop Herbal Lunch

期 間： 9 月 13 日 (月) から販売開始

提供時間： 11 時 30 分～14 時 30 分 (L.O)

料 金： 2,500 円～ (税・サービス料込)



夏から秋へと季節が移ろう蓮池の湖面をイメージした豆花。巨峰の風味を活かすため、シロップはキビ糖のみで仕上げました。また、白ブドウジュレに白ワインビネガー(お酢)を入れることで酸味をプラス。やや硬めのジュレは後から口の中で溶け、味が変わり、最後まで飽きずにお召し上がりいただけます。

メニュー名： 巨峰の蓮花

期 間： 9 月 13 日 (月) ～11 月末

提供時間： 14 時 30 分～17 時 30 分

料 金： 1,200 円 (税・サービス料込)



カスタードとバターで作ったこっくりとしたクリームと、さっぱりとした甘みのあるシャインマスカットを合わせました。下の層には、抹茶のソースを忍ばせており、マスカットとの意外な相性もお楽しみいただけます。また、添えてあるジェラートは京都・京北の吉田農園さんのレモンバーベナを使用し、豊かなハーブの香りが口いっぱい広がります。

メニュー名： シャインマスカットのカスタードパイ レモンバーベナのジェラート添え

期 間： 9 月 13 日 (月) ～11 月 19 日 (金)

提供時間：14時30分～17時30分

料 金：1,200円(税・サービス料込)

場 所：4階「Hyssop」

ご予約・お問合せ：075-352-3728(直通)

<https://www.tablecheck.com/shops/hyssop/reserve>



“発酵”をテーマにしたロハスバーガー。

ひしおを使い、うまみをぎゅっと引き出したグラスフェッドビーフのパティと、発酵を活かしたこだわり素材を、はと麦バンズで包み込み仕上げた Health&Sustainability Burger です。

メニュー名： ひしお熟成のグラスフェッドビーフバーガーとカカオ生コーラセット produced by 発酵食堂カモシカ

期 間：11月6日(土)～11月14日(日)

提供時間：10時～20時(L.O 19時30分)

料 金：1,500円/单品1,200円(税込)



美山牛乳のミルク感の強いソフトクリームに、有機のさつまいもを使用したほくほくの大学芋とパリッと食感の芋チップスをトッピング。

メニュー名：おいものそふと

期 間：10月9日(土)から販売開始

提供時間：10時～20時(L.O 19時30分)

料 金：600円(税込)



農薬や化学肥料をできるだけ抑え、自然本来の力をいかして栽培されたりんごを贅沢に使用した、りんごのフレッシュジュースを提供。

メニュー名：まるごとりんごのフレッシュジュース

期 間：10月9日(土)から販売開始

提供時間：10時～20時(L.O 19時30分)

料 金：770円/ to go 756円(税込)

場 所：1階「KITCHEN」

## 1階「MAENIWA」では、様々なイベントを実施

10月9日（土）・10日（日）・23日（土）・24日（日）「GOOD NATURE パンマルシェ」

10月16日（土）・17日（日）「旬を喰らう -秋さばと西の鯖街道マルシェ-（仮）」

10月21日（木）「龍谷マルシェ（Marche Ryukoku!）」

10月25日（月）「有機菌床しいたけの収穫体験」

10月30日（土）・31日（日）「えんこう米 新米イベント」

11月6日（土）～14日（日）「GOOD NATURE STATION×発酵食堂カモシカ「ビルごと熟成 発酵体験」

## 公式アプリ「GOOD NATURE PASSPORT」会員限定キャンペーン

イベント期間中、アプリ会員限定で3階の「NEMOHAMO」店舗にて、アプリをご提示いただくと「NEMOHAMO スキンケアのサンプルセット」をプレゼントします。新商品のディープジェルをはじめブラスターオイル・エイジングケアローション・ブライトニングローション・バランススキンローション・フルバリア美容液の6種をお試しいただけます。

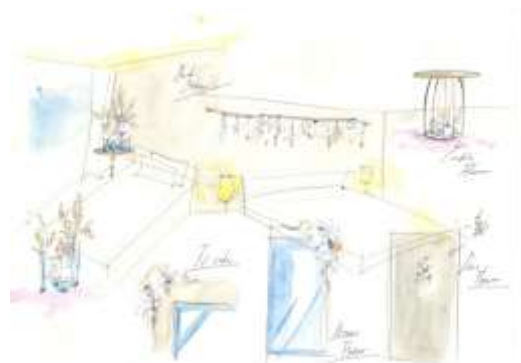
※なくなり次第終了

※1会員様1回限り

## 人気の「FLOWER ROOM」に新色が仲間入り



「Purple ROOM」イメージ



「White ROOM」イメージ

GOOD NATURE HOTEL KYOTO では10月初旬から、今年の春から登場した「FLOWER ROOM」に、新色のパープルとホワイトを追加します。現在のピンク・イエローに加えて4色展開となりました。

※金額や内容は変更となる場合がございます。

(株)バイオスタイルについて

(株)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 担当：中久保

TEL：075-352-6677

e-mail：[nakakubo-rina@biostyle.co.jp](mailto:nakakubo-rina@biostyle.co.jp)

