

2021年4月12日
株式会社ビオスタイル

SIZEN TO OZEN の OUCHI GOHAN(おうちごはん)シリーズより 毎日のおいしいを簡単に、旨味を追求した「旨味調味料」をお届け

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 オリジナルフードブランド「SIZEN TO OZEN」の「OUCHI GOHAN（おうちごはん）」より、旨味調味料シリーズをご紹介します。

食べることは生きること。毎日の生活で食べることは、私たちにとって必要不可欠な行いです。小さなお子様のいる家庭では、食卓が学びの場にもなります。「OUCHI GOHAN（おうちごはん）」では、子供でも分かるような海のものや山のものなど、シンプルな素材を使用。食品添加物は使わず、自然のままのおいしさをお届けします。



「OUCHI GOHAN（おうちごはん）」の「旨味調味料シリーズ」は、毎日のおいしいを簡単にする、旨味たっぷりの調味料です。カカオハスクの旨味と、京都のレモンやお茶（碾茶）でコクと味の奥行を豊かに仕上げた2つの旨味調味料です。毎日の料理が簡単でおいしくなるよう、工夫された調味料や出汁など「簡単なのに、おいしい暮らし」を提案します。



【カカオの旨味シリーズ】

木桶仕込みのたまり醤油にカカオのハスクで旨味たっぷりに仕上げたカカオの旨味シリーズ。

カカオは5つの基本味のうち、塩味以外の4つの味を持っています。そのため、塩味に該当する塩や醤油と合わせることで5つの味のバランスがよくなり、旨味のあるコク深い調味料に仕上がります。そのカカオの旨味に着目をして作った調味料は、テクいらずに本格的な美味しさに仕上がります。

旨味塩・旨味塩山椒

たまり粕とコスタリカ産カカオハスクを日本海の海水と一緒に煮詰めました。たまりとカカオの旨味が組み合わさることで、より旨味のある味に仕上がりました。たまり醤油を絞った後に残る工程で出るたまり粕と、チョコレートを作る工程で出るカカオハスク。この商品はこれまでは食用としての使い道がなかったこれらの原料に、煮詰める燃料には建築材の廃材を使用したアップサイクルな商品です。

旨味醤油・旨味だし醤油

木桶仕込みのたまり醤油とコスタリカ産カカオハスクで仕上げ、旨味醤油は少量でも深い味わいの料理に。旨味だし醤油は、これ1本で様々な料理をつくることができ、おいしいを簡単にしてくれる万能調味料です。



【京の旨味シリーズ】

京の素材をまるごと使い、旨味たっぷりに仕上げた京の旨味シリーズ。

旨味京だし

海と山の厳選素材に京都のお茶（碾茶）をプラスした、旨味たっぷりのお出汁です。お茶を加えることですっきりと奥深い味わいに仕上げました。

厳選された国産素材を使用し、手軽に本格的な和風だしが取れるだしパックタイプで、少量の塩・醤油で味付けをしているので味が決まりやすく、色々な料理に使用できます。

旨味京レモンぽん酢

京都産のレモンを果汁だけでなく、皮もまるごと加えた旨味たっぷりのポン酢です。お鍋はもちろん、冷しゃぶサラダなどにも。濃く深い味わいなので、大根おろしと合わせても薄くならずにおいしくいただけます。

【商品一覧】

商品名：旨味塩

価格：842円（瓶）・702円（パウチ）

商品名：旨味塩山椒

価格：864円（瓶）・723円（パウチ）

商品名：旨味醤油

価格：1080円（瓶）・918円（パウチ）

商品名：旨味だし醤油（瓶）

価格：972円（瓶）・810円（パウチ）

商品名：旨味京レモンぽん酢

価格：810円

商品名：旨味京だし

価格：1,998円

販売期間：4月15日（木）より順次販売開始 ※旨味京だしのみ

※全て税込み

販売店：GOOD NATURE STATION 1階「MARKET」・GOOD NATURE STATION ONLINE

（オンラインショップ）

<https://online.goodnaturestation.com/>

「SIZEN TO OZEN」について

SIZEN TO OZEN



自然の、ほんとうのおいしさを、もっと新しく、もっと豊かにたのしむために。有名レストランで料理長を務めたシェフが、ご家庭でも本格的なごちそうを楽しめる商品を開発しました。無農薬の野菜や無添加の素材を使用し、調理法にもこだわり、「信じられるものだけを、美味しく、楽しく」を表現。「GOOD NATURE」なライフスタイルを幅広い商品ラインナップとともに提案する食品ブランドです。

販売情報



住 所：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 STATION1 階「MARKET」

営業時間：10：00～20：00

オンラインショップ： <https://online.goodnaturestation.com/c/brand/ozen>

Instagram： https://www.instagram.com/sizen_to_ozen/

Facebook: <https://www.facebook.com/sizentoozen>

Twitter： https://twitter.com/sizen_to_ozen

株式会社バイオスタイルについて

株式会社バイオスタイルは、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、サステイナブルな商品開発、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（広報・PR） 担当： 木村・中久保

TEL：075-352-6677

e-mail： kimura-yu@biostyle.co.jp(木村)、 nakakubo-rina@biostyle.co.jp (中久保)

