

2021 年 10 月 19 日
株式会社ビオスタイル

2 年連続「ミシュランガイド京都・大阪+和歌山 2022」に 3 店舗が一つ星で掲載

新たに、ラーメン店がビブグルマンに選定されました

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 のガストロノミー「CAINOYA(カイノヤ)」、「VELROSIER（ベルロオジエ）」、「TAKAYAMA（タカヤマ）」の 3 店舗が 2021 年 10 月 22 日(金)に発売の「ミシュランガイド京都・大阪+和歌山 2022」において、2 年連続“一つ星”を獲得。また、「鴨出汁中華そば ROKU」がビブグルマンに選ばれました。



今回受賞した「CAINOYA」、「TAKAYAMA」、「VELROSIER」はいずれも同施設の 2 階にあり、日本人ならではの技術と表現力を持ってグローバルに活躍している気鋭のシェフ達が新しい概念でジャンルにとらわれず創作した、クリエイティビティあふれる料理を満喫いただけるプレミアムガストロノミーレストラン。徹底的に素材を追求し、四季を五感で味わう特別な食体験をお届けしています。

3 店舗は、2019 年 12 月に開業し、わずか 1 年足らずという短期間でミシュランガイドに掲載され、2 年連続での掲載となりました。さらに、2020 年 12 月に開業した「鴨出汁中華そば ROKU」もビブグルマンを獲得いたしました。

CAINOYA(イノベータータイプ ジャパニーズ)



鹿児島の名店「CAINOYA」が京都に移転し 2019 年 12 月に新規開業。シェフ塩澤隆由氏が独自に解釈した、全く新しい日本を表現するガストロノミーレストラン。自社農園で栽培した無農薬野菜や、自ら足を運んで厳選した旬の貴重な食材を、ガストロバックなど最新機器を駆使して味を追求。日本で注目を集める若手クリエイターと器、グラス、インテリア素材を開発し、CAINOYA の世界を表現します。また、豆の薄皮さえ捨てずに使い果たす究極のサステナビリティ料理に昇華させたことで料理界では高い評価を得ています。

詳細： <https://goodnaturestation.com/restaurant/cainoya/>

VELROSIER(チャイニーズ ガストロノミー)



VELROSIER が西宮・苦楽園で一躍注目されることになった料理手法、それが“add on”です。多くの料理人が、食材本来の味を研ぎ澄ますかのように引き算の調理を行う中、オーナーシェフ岩崎祐司が研究したのは、主役になるような食材を次々に組み合わせて、新しい味を創造することです。素材の成分や食感、そして相性を見極め、相乗効果で美味しさと美しさを引き出します。歴史と伝統ある中華料理を、素材を尊重する日本人ならではの視点で見つめ直し、誰も見たことがない、味わったこともないガストロノミーへと進化させます。

詳細： <https://goodnaturestation.com/restaurant/velrosier/>

TAKAYAMA (クリエイティブダイニング)



イタリア・ナポリ郊外の名店で修行し、GOOD NATURE STATION 開業に合わせて帰国した高山忠司シェフの初となるレストラン。「心地よさ+トキメキ=幸せ」をテーマに、丁寧に育てられた季節の食材を使い、インスピレーション溢れるクリエイティブな料理をフルオープンキッチンで提供します。イタリアで高山シェフが高く評価されたのは、素材のもつ美しさをデザインへと昇華させる一皿の美。食材を見つめ、想い、出した答えが 20 皿を超えるコース料理で表現されます。

詳細： <https://goodnaturestation.com/restaurant/takayama/>

鴨出汁中華そば ROKU



ミシュラン一つ星を獲得した「VELROSIER」のシェフ岩崎祐司がプロデュース。京都産鴨とフランス産鴨をブレンドした出汁をベースに、「VELROSIER」オリジナルの味覚、食感などを追求して組み立てる調理法「add on」により、深いコクをしっかりと感じられ、かつ健康的に味わえるラーメンです。

詳細： <https://goodnaturestation.com/restaurant/roku/>

(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)

