

## 京都発・唯一無二のパティスリー「RAU」による 初夏の新作メニュー

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のオリジナルスイーツブランドであるパティスリー「RAU(ラウ)」は、初夏を彩る期間限定を含めた新作メニューを発表します。



「RAU」のシェフパティシエ松下裕介と、シェフショコラティエール高木幸世は、チョコレート業界・最高峰の世界大会一部門※で審査員長を務めるなど京都を拠点に世界で活躍しており、アートとも称賛される唯一無二のスイーツが店頭に並んでいます。初夏から販売される新作スイーツは、“持ち帰れるアセットデザート”をコンセプトに、様々な情景を形と味に昇華させる「デザート」のシリーズから期間限定やアニバーサリー向けのメニューが登場。

さらに、不定期開催される人気の「RAU BAKERY」で販売している抹茶の焼き菓子も定番商品として販売を開始します。

※松下裕介と高木幸世はチョコレート業界・最高峰の世界大会「ワールドチョコレートマスターズ'22」のアーティスティックスキル部門で審査員長を務めました。

【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)

## 【Sara】

皿の上で感じる「うま味の水彩画」をテーマにしたデザート。

和食の出汁の表現の一つに「うま味の水墨画」というものがあり、そこから着想を得ました。お菓子の中で「うま味」をどう解釈するかと考えた時に、色（味）を繊細に重ねる事で、日本人としての解釈から生まれる「うま味」を表現したいと感じ、和と洋の感覚を取り入れて味を構築。ドライトマトとグレープフルーツ、お茶の出汁で作ったオリジナルの「UMAMIムース」、ルバーブとトマトと日向夏のコンフィチュール、リンゴの甘酒コンフィなど、様々な味わいが重なった華やかな一品です。

期 間：5月7日(火)～8月末（なくなり次第終了）  
料 金：1,980円（税込）  
場 所：3階「RAU Patisserie」



## 【Ame】

「雨に濡れた世界が放つ、繊細で美しい情景」をテーマにしたデザート。

青と緑の柔らかなグラデーションがかかった形状は石造りの街を、透明の雫は、そこに雨が降り生命が輝きはじめる様子を、ドライフラワーは乾きが潤いゆく様子で、雨に濡れたパリの石畳を表現しました。味わいは、様々なテクスチャーのアーモンドを重ね、周りにはローズとバニラの甘い香りが漂うヨーグルトムースで覆っています。

期 間：5月20日(月)～7月19日(金)なくなり次第終了  
料 金：1,870円（税込） To go 1,836円（税込）  
場 所：3階「RAU Patisserie」



## 【Anniversary Dessert (アニバーサリーデザート)】

「デザート」から、シェア出来るアントルメデザートが登場。

白を基調にした上質で研ぎ澄まされた陶器の器をイメージした形状には、純白の器に思い思いの記念日の情景を閉じ込めてほしい、というシェフ達の願いが込められています。誰かを思う気持ちや、自分を労わる気持ち、またその気持ちが生み出す素敵な時間。その皆さんの思いが情景となり、初めて完成します。味の構成は、フロマージュムースの中に、季節のフルーツのコンフィチュールとバニラを贅沢に使用した濃厚なバニラクリームを、底には繊細な食感のスフレフロマージュとサクサクとしたバニラクランブルクッキーを重ねました。

プレート上の文字は、ご希望の内容にアレンジできます。



期間：販売中～  
料金：6,500円(税込) (4号サイズ/3～4名用)  
場所：1階「RAU Chocolate & Gift」  
予約：https://rau-kyoto.stores.jp/  
※電話 (075-352-3715) での承りも可  
※5日前18時までに要予約

## 【抹茶焼き菓子も登場】



### キャラメルクッキー抹茶ゆず 590円

表面を香ばしくキャラメリゼしたサクサクな抹茶クッキーに、濃厚で滑らかな宇治抹茶塩キャラメルクリームと香り高い柚子のお砂糖漬けをサンドしました。



### キャラメルナッツ抹茶 420円

クルミ、アーモンド、ピーナッツ、柚子、抹茶のキャラメルをクッキーで包み込み、丁寧に焼き上げる事でしっかりと、香ばしく仕上げました。様々な食感と、抹茶の香りが合わさった贅沢な味わいです。

期間：5月27日(月)～  
場所：1階「RAU Chocolate & Gift」

## ■RAU について



3階のカフェでお召し上がりいただけるデザート



ギフトで人気のクリームサンドサブレNami-Nami

パティスリー&チョコレートブランド「RAU」は独創性あふれる表現を追い求めるシェフパティシエ松下 裕介とシェフショコラティエール高木 幸世の2名のシェフが集い、2019年12月に京都・河原町のGOOD NATURE STATIONで誕生しました。

心に浮かぶ絵画のような情景、香りが呼び起こす心をくすぐる記憶、古の歌人が和歌に込めた情感。彼らはこれらの情景を高い技術力でお菓子として表現しています。

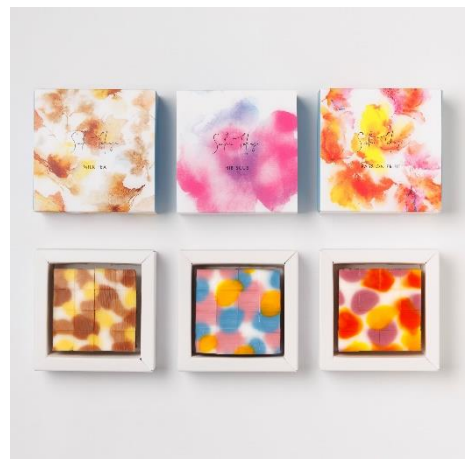
現在、デザートやチョコレート、焼き菓子に加え、香り成分をテーマにしたジェラート「Gelato Koki」などを展開。

GOOD NATURE STATIONの店舗では、1階に「RAU Chocolate & Gift」、3階にカフェ「RAU Patisserie」があり、すべての商品を体験することができます。

## ■Sachi Takagi について



プラントベースのオリジナルチョコレート



季節限定のチョコレートなど

「Sachi Takagi」は、“植物を育てるスイーツブランド”として「RAU」のシェフショコラティエールの高木が自身の名を冠にして2021年12月に誕生。

独創性あふれるアートのような華やかなチョコレートはプラントベース（植物性）の材料で作られる瑞々しい生チョコレート。植物を包み込む自然界をイメージした色鮮やかな見た目と、カカオ豆から作り上げるコスタリカ産のビントゥパーチョコレートを使用した植物の力強さや、素材の風味をダイレクトに感じられる味わいが特徴です。

## ■シェフプロフィール

チョコレート業界・最高峰の世界大会「ワールドチョコレートマスターズ'22」のアーティストックス  
キル部門で審査員長を務めたチョコレートのスペシャリスト。京都を拠点に世界で活躍。



松下 裕介  
Yusuke  
Matsushita  
シェフパティシエ



高木 幸世  
Sachiyo Takagi  
シェフショコラティエール

東京のパティスリーやショコラトリーで修行した後、2014年、29歳の時に当時日本にはなかったアシェットデセールをコースで提供するお店「Calme Elan」を東京にオープン。2016年には著者【専門店のアシェットデセール】を出版。2017年にマレーシアの5つ星ホテルからシェフパティシエのオファーを受け、知見を広める為に自店を閉店。同年現職のオファーを受け帰国し、高木幸世と共に南米や、ヨーロッパを旅し、それらの経験を RAU のブランドコンセプトや商品開発に活かした、今までにないお菓子を発信する。

パン職人の父の影響で食の世界を志し、17歳の時に東京のフレンチレストランで料理人としてキャリアをスタート。様々な経験を積み、2014年【Calme Elan】にてショコラティエールとして腕を振るったのち、パリの2つ星レストランでシェフパティシエールとして働く。2018年にRAUの誘いを受け帰国し、ブランドコンセプトや、ショコラだけでなく商品全般の開発など多岐にわたり活躍する。

## ■店舗概要

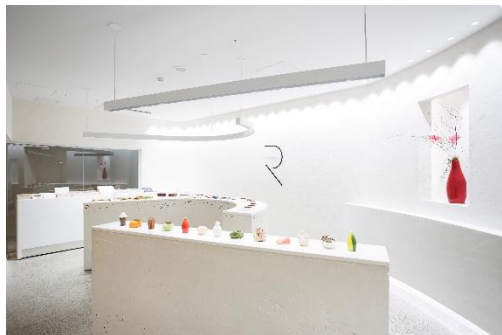
〒600-8022

京都市下京区河原町通四条下ル2丁目稻荷町318番6 GOOD NATURE STATION 1階/3階

SHOP

「RAU Chocolate & Gift」

1階／営業時間：10時～19時



まるで美術館のような空間に、美しく並ぶ自家製ビントゥーパーチョコレートを使用したボンボンやNami-Nami、キャラメルクッキーなど、ギフトにぴったりな商品が並びます。

カフェ・テイクアウト

「RAU Patisserie」

3階／営業時間：11時～19時（L.O18時30分）



「RAU」のスイーツをお楽しみいただけるカフェスペース。印象的なフォルムの生菓子「デセール」や、香り成分をテーマにしたジェラート、焼き菓子などをお楽しみいただけます。



## ■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、京阪グループのできる様々な活動を推進していきます。



京阪グループのSDGs: ビオスタイルプロジェクト

▶ 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)