

史上最長な今年の夏！？食欲が減る猛暑対策にもバッチリな“新食感”なバーガーが登場！

京都河原町で初お披露目の新グルメを楽しもう！

栄養たっぷりでモチモチの新食感！

夏バテ防止にピッタリな“寝かせ玄米バーガー”新発売

期間：8月5日(金)販売開始

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1階「KITCHEN」では、株式会社結わえるが製造する「寝かせ玄米®」を使った新メニューを販売します。



フードロス削減を目指したメニュー開発を積極的に行い、地産地消や旬の食材を使用したメニューが揃う「KITCHEN」から、“健康”を意識した新たなメニューが仲間入りします。

「寝かせ玄米」は、国産の特別栽培玄米を、特許技術取得の専用工場で炊き上げることで、白米やもち米を混ぜずにモチモチの食感を実現しています。ビタミン・ミネラル・食物繊維といった副栄養素が豊富に含まれているため、猛暑を乗り切る体力づくり・維持にぴったり。そんな「寝かせ玄米」に、こだわりの具材を挟んだオリジナルバーガーを開発しました。

また、史上最長と言われるこの夏。汗をかくと水分と一緒にミネラルも体外に出てしまうので、寝かせ玄米ライスバーガーを食べれば、夏バテ予防にも役立ちます。さらに、雑穀「黒米」をブレンドしたことで、プチプチ食感・コクをプラスし仕上げました。

食感・味わい・そして満足感たっぷりの新商品を、ぜひ一度ご賞味ください。

【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)

■玄米で作る和風ライスバーガー

「寝かせ玄米」を香ばしく焼き上げたライスのバンズで、焼肉のタレを絡めて焼いたグラスフェッドビーフ（牧草牛）、野菜のナムルと酢漬けを挟んだ満足感のある一品。規格外品のライムを使用した特製のタルタルソースが別添えでご用意しています。

グラスフェッドビーフとは、自然環境の中で、牧草だけを食べて健康に育つので、その肉質は赤身が多く、栄養価も高いうえ、しっかりした歯ごたえが特徴です。



メニュー名：寝かせ玄米ライスバーガー～牧草牛の焼肉～

価格：980円（税込）

販売開始日：8月5日（金）

提供時間：10時～20時

場所：1階「KITCHEN」

■寝かせ玄米を体験いただけるキャンペーン実施

ご家庭で寝かせ玄米を気軽に食べて頂けるレトルトパックをプレゼントするキャンペーンを実施します。

1階「MARKET」にて、1,000円（税込）以上お買上のお客様へ、結わえる「寝かせ玄米ごはんパック（黒米ブレンド）」をお一人様一点限りプレゼント。

期間：7月29日（金）～ ※なくなり次第終了

さらに、8月5日（金）・6日（土）・7日（日）に「寝かせ玄米ライスバーガー」をご注文の方、先着各日30名様に館内で販売する「美山ソフトクリーム」の無料券をお配りします。



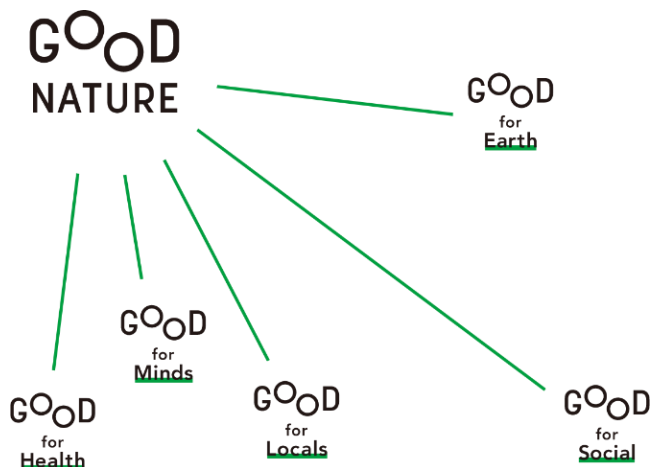
※「寝かせ玄米®」は株式会社結わえるの登録商標となります。

【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)

■GOOD NATURE STATIONが提案するSDGs「5GOOD」



“GOOD NATURE”なモノ・コトの選択基準は5つのGOODで、できています。

- ・「体に良いか」GOOD for Health
- ・「心に良いか」GOOD for Minds
- ・「地域に良いか」GOOD for Locals
- ・「社会に良いか」GOOD for Social
- ・「地球に良いか」GOOD for Earth

健康や環境にストイックに向き合うより、我慢せずに楽しみながら、健康的で良いものを自分らしく取り入れるライフスタイルが“GOOD NATURE”という考え方です。当施設では、「体・心・地域・社会・地球にとって健康的で、しあわせであること」を大事にしています。

■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「BIOSTYLE(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。

▶ 「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。

BIOSTYLE PROJECT

【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)