

発売から7か月で販売個数累計2,500箱突破の「カカオ京せんべえ」から新商品登場！

「カカオ京せんべえ 抹茶くりいむサンド」

アップサイクルの京都土産、JR京都駅限定で販売開始

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のオリジナルフードブランド「GOOD NATURE MARKET」は、6月1日（木）より「カカオ京せんべえ 抹茶くりいむサンド」をおみやげ街道 JR京都駅西口店にて、限定販売いたします。



「カカオ京せんべえ」はプチプチ食感のカカオハスク（カカオ豆の皮）と芳醇なカカオパウダーを練りこんだ、パリッと香ばしい京煎餅です。

今回、2022年10月の発売から7か月で累計販売個数2,500箱を突破した人気商品「カカオ京せんべえ」がさらにグレードアップした、京都土産にもぴったりの「カカオ京せんべえ 抹茶くりいむサンド」を限定発売します。

1803年創業の京都の老舗和菓子屋である「京菓子司 亀屋良長」のレシピ監修のもと、原材料にもこだわった美味しく体にもやさしいクリームサンド。抹茶は、本格的な京都産抹茶を、ショートニングはオーガニックショートニングを使用し口当たりの良いふわふわなクリームに仕立てています。

本商品は、通常捨てられてしまう未活用資源であるカカオハスクをアップサイクルした、地球にもやさしいお菓子です。京都発の新たなお菓子をお楽しみください。

【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)

■おいしさのヒミツ

【甘いカカオハスクパウダー】

煎餅に混ぜ込むと、和の素材を邪魔することなく、香り高いチョコレートのような風味と味わいに。

【香るカカオハスク】

プチっとした食感がアクセント。噛むほどにカカオの香りが口の中に広がり心が安らぎます。

【香ばしい古代小麦】

一般的な小麦の原種にあたる古代穀物は、香ばしい独特の風味が特徴。

品種改良されず受け継がれた種は、ミネラルなど栄養も多く含みます。

【卵は不使用】

卵はあえて使用せず、カカオと小麦の独特な風味を生かした味づくりをしています。

【こだわりの抹茶クリーム】

抹茶は、本格的な京都産抹茶を使用。ショートニングはオーガニックショートニングを使用し、口当たりの良いふわふわなクリームに仕立てています。

また、カカオバターを加えることで、深いコクを感じていただけます。

■地球にやさしい取り組み

カカオ京せんべえにもふんだんに使用されている「カカオハスク」とは、世界で年間約60万～70万トン以上廃棄されているカカオの食材ガラのことを指します。廃棄されるはずの食材を美味しくアップサイクルすることで、食品ロスの軽減を目指しています。



■レシピ監修 京菓子司 亀屋良長

1803年創業の老舗和菓子店。220年にわたり京の伝統を大切にしながら時代に合わせた菓子づくりをしている。

伝統的な和菓子はもちろん、現八代目当主が、病気を機に“こころにもやさしい京菓子を”をコンセプトとする別ブランド「吉村和菓子店」で身体に負担の少ない素材で作った新しい和菓子も生み出している。今回、卵をあえて使用せずカカオと古代小麦の香りを生かした「GOOD CACAO」のためだけのオリジナルレシピを監修しました。



■商品詳細

商品名：カカオ京せんべえ 抹茶くりいむサンド

価格：1,350円（税込）

内容量：6枚入

発売開始日：6月1日（木）

販売店：おみやげ街道 JR京都駅西口店（営業時間：7時30分～22時）

京都市下京区烏丸通塩小路下ル東塩小路町



【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 MARKETについて

「GOOD NATURE MARKET」は、体、心、地域、社会、そして地球にGOODという、5GOODなおいしさを、楽しく、簡単に毎日の食卓へ届け、人々が描く幸せな未来につながるための新しい食のスタイルを提案したいという思いから立ち上がったブランドです。サステナビリティや健康問題に対する関心が世界中で高まる中で、皆様に我慢せずに楽しみながら、環境や社会にも良いものを自分らしく取り入れていただきたいと考えています。

GOOD
NATURE
MARKET

あなたの毎日に、5 GOODなおいしさを。

ただおいしい、だけじゃない。
幸せな未来につながる食こそが、
今を生きる私たちに必要だと思う。
体にGOOD、心にGOOD、地域にGOOD、
社会にGOOD、そして地球にもGOOD。
5つのGOODなおいしさを、
楽しく、かんたんに、毎日の食卓へ。
それが、私たちが提案する
GOOD NATUREな新しい食のスタイルです。

■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、京阪グループにできうる様々な活動を推進していきます。

KEIHAN
BIOSTYLE
PROJECT
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)