

報道関係者各位

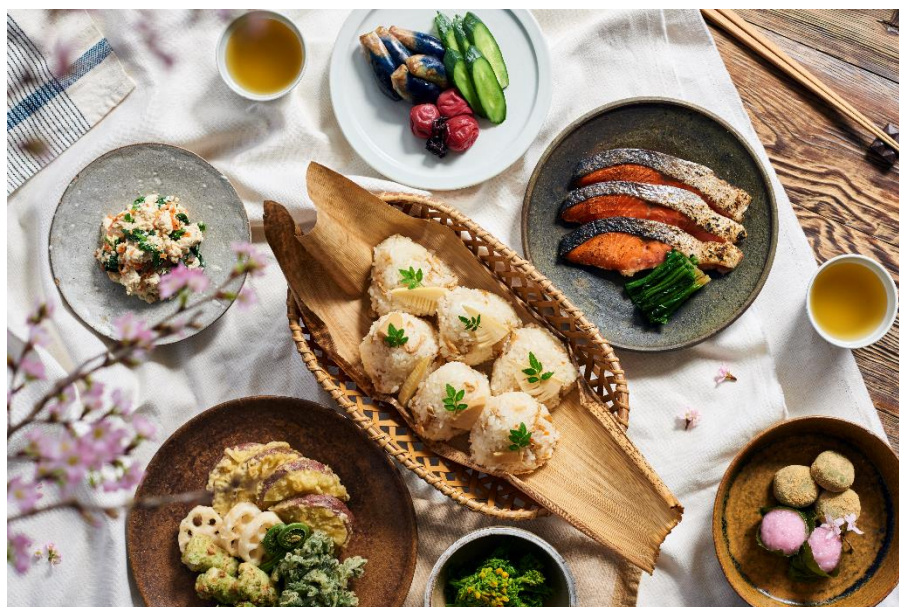
PRESS RELEASE

GOOD
NATURE
STATION

2021年4月10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 「京たけのこ混ぜごはんの素」と「旨味京だし」新商品発売

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）」シリーズより、京たけのこ混ぜごはんの素と旨味京だしを販売いたします。



「OUCHI GOHAN（おうちごはん）」シリーズは、なるべく自然の食材を使用し、昔ながらの手法を大切にしながらも今日の食卓に合った「古くて新しい食」の提案をいたします。毎日のお料理が、簡単でおいしくなるように工夫された調味料や出汁、手作り感が感じられる混ぜご飯などおうちでのごはんが楽しみになるシリーズです。今回は、炊き立てのご飯に混ぜるだけで、自宅でも手軽に食べられる簡単・便利な混ぜご飯シリーズより「京たけのこの混ぜご飯」と、毎日のおうちごはんを簡単においしくする旨味調味料シリーズより、京都のお茶（碾茶）の旨味を活かした「旨味京だし」を発売します。



京たけのこ混ぜごはんの素

香り高く、味も良い京都産のたけのこを使用。丁寧な土づくりをして育てられており、歯ごたえがありながらも、柔らかい食感が特徴です。味の決め手となる出汁は、旨味調味料シリーズの「旨味京だし」を使用し、海と山の自然素材に京都のお茶（碾茶）をあわせた出汁はすっきりと奥深い味わいになり、上品な風味がたけのこのおいしさを引き立てます。

素材は全て国産のものを使用し、手作業にこだわり手作りの味わいを存分に感じられる混ぜご飯シリーズ。化学調味料・保存料・着色料・香料不使用で余計なものは使用せず、素材本来の味わいを楽しめるように作りました。

商品名：京たけのこ混ぜごはんの素

販売期間：4月24日（土）より順次販売開始

価格：各918円（税込）

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/>



【旨味京だし】

厳選された海と山の自然素材に京都のお茶（碾茶）をまるごと加えた、旨味たっぷりの出汁です。茶葉以外の原材料は、かつお節・いわし煮干・さば節・羅臼昆布・椎茸・焼きあごの6つの海と山の自然素材を使用。

かつお節は鹿児島産を使用し、その中でも枕崎、山川産のかつおを厳選。出汁の中でも中心となるもので、上品ですっきりした味わいです。いわしは長崎産を使用し、脂肪が少なく、くせがなく、あっさりとした淡白な出汁が取れます。熊本県産のさばは、こくがあり深みを増し、北海道産羅臼昆布は、昆布の中で最高級と言われるもので、上品な香りそしてコクがあります。大分県は国内でも有数の椎茸の産地で、その品質も最高のものとなっております。長崎県産の焼きあごは、くさみがなく上品な味の特徴です。

旨味のポイントとなる京都のお茶は、碾茶を使用。碾茶とは抹茶の原料となるお茶で、茶葉の摘み取り20日前頃から直射日光を遮り、太陽の光をあてないことでお茶の旨み成分を引き出した高級茶です。玉露と同じように育てた茶葉を揉まずに乾かすことで碾茶になります。その後、茎や葉脈を取り除き、葉だけを粉碎して抹茶へと仕上げますが、茎や葉脈にも旨味が含まれているため、「旨味京だし」は碾茶の茎や葉脈も含め、まるごと加えました。お茶を加えることですっきりとした上品で奥深い味わいが特徴です。

手軽に本格的な和風出汁が簡単に取れるパックタイプ。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、色々な料理に活用できます。



商品名：旨味京だし

販売期間：4月15日（木）より順次販売開始

価格：各1,998円（税込）（9g×20袋）

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む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

㈱ビオスタイルについて

㈱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

株式会社ビオスタイル 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)

