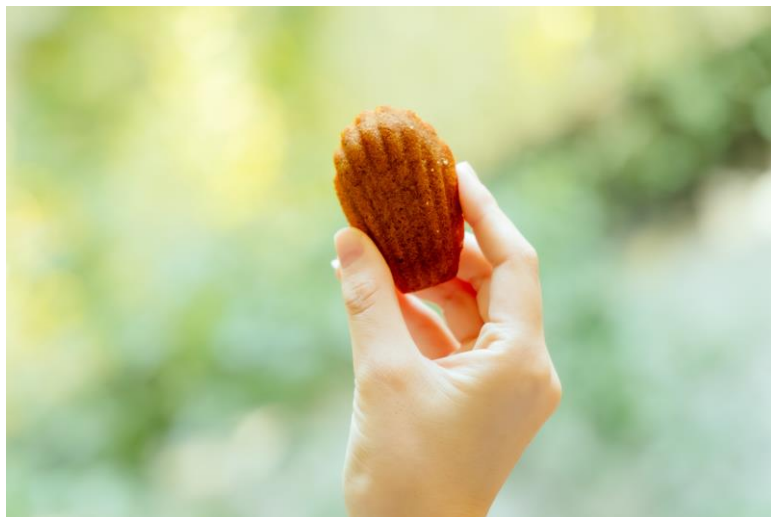


**GOOD NATURE MARKET × 龍谷大学藤岡ゼミナール
未利用資源を活用したアップサイクル商品****「日本茶に合う摘果りんごのマドレーヌ」****「GOOD NATURE MARKET」より2025年1月29日（水）発売**

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のオリジナルフードブランド『GOOD NATURE MARKET』は、2025年1月29日(水)より、「GOOD CACAO」シリーズから、「日本茶に合う摘果りんごのマドレーヌ」を発売いたします。



通常廃棄されてしまうカカオハスク（カカオ豆の皮）をアップサイクルした商品を展開している「GOOD CACAO」シリーズより、「日本茶に合う摘果りんごのマドレーヌ」が登場。通常、廃棄されてしまう摘果りんごを使用した本商品は、小ぶりなりんごの爽やかさと少しの渋みを生かし、カカオのコクのバランスにこだわったことで、日本茶の甘味をより引き立たせ、やさしい香りとも相性抜群です。缶詰に充填することで長期保存が可能となり、一般的に焼き菓子は賞味期限が短く、廃棄に繋がりやすいという点から、本商品は食品ロス削減にも繋がり、環境にも優しい商品となります。

また、本商品は「未利用資源の活用」をテーマにマーケティングの観点から企業や産地と取り組みを行う龍谷大学藤岡ゼミナール（以下、藤岡ゼミ）と産学連携。開発に関するアンケートの実施や企画販促に協力いただき、藤岡ゼミとの共同開発・発売に至りました。

【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 TEL:075-352-6677

e-mail : nakakubo-rina@biostyle.co.jp

■商品について

缶を開けたらいつでも食べどき。日本茶に合う焼き菓子シリーズから摘果りんごを活用したマドレーヌが登場。甘さ控えめなマドレーヌはホエイを加えることでジューシーで軽く食べやすい仕上がりに。カカオハスクと摘果りんごの爽やかさが、マドレーヌのkok深さをより引き立てます。

さっぱりした日本茶を淹れて、ホッとしたいひとときにおすすめです。

【商品詳細】

商品名：日本茶に合う摘果りんごのマドレーヌ

価格：972円（税込）

内容量：3個

販売店：1階「MARKET」

GOOD NATURE STATION ONLINE（オンラインショップ）

<https://online.goodnaturestation.com/>



■商品のこだわり

<アップサイクル>青森県弘前産摘果りんごを使用

りんごの本場・弘前の味にこだわりました。りんごはたくさん成ることで養分を奪うため、小玉になることを防ぐために夏の間樹上にある果実全体の約9割を摘み取ります。年間の作業時間の75%は葉っぱや枝や実を捨てる作業です。この75%の時間を価値あるモノづくりに変えるため龍谷大学藤岡ゼミの協力のもと商品開発がスタートしました。今までは当たり前とされてきたこの摘果りんごの爽やかな香りとちょっとした渋みに着目し、kok深く爽やかなりんご香るマドレーヌが完成しました。



<アップサイクル>ホエイを使用

ホエイとは、ヨーグルトやチーズの製造過程で出てくる液体の部分。ホエイは通常廃棄されていますが、最近では低脂肪高たんぱく質な素材として注目されています。ホエイを使用することで焼き菓子がしっとりふわふわの食感に仕上がります。

本商品では、日本の原風景が感じられる「かやぶきの里」で有名な、京都・美山の美山牛乳のホエイを使用しています。



<アップサイクル>カカオハスクを使用

カカオハスクとは、チョコレートを作るカカオ豆をローストする工程で出るカカオ豆の皮の部分。カカオハスクはカカオ豆全体の約30%を占め、心癒される香味や独特のkokや旨味を持ちながらそのほとんどが活用されることがありません。

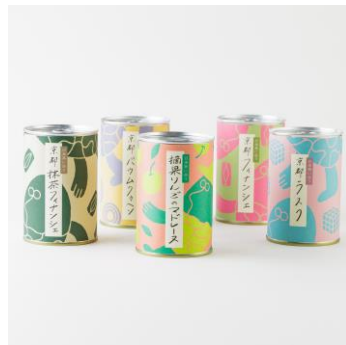
本商品では、生地全体にカカオハスクのパウダーを練りこみ、マドレーヌのkok深さを更に引き立てています。食品ロスをなくすことができる他、カカオを丸ごと仕入れることで、より良いサイクルに繋がると私達は考えます。



長期保存が可能

通常、焼き菓子の賞味期限は短く、廃棄に繋がりがやすいという点から、焼き菓子を缶詰に充填することで賞味期限を12ヶ月に長期化しています。缶詰を開ければ、いつでも出来立ての味が楽しめるため、備蓄食料としてもおすすめです。

また、お茶缶と一緒に置いても馴染む和テイストなデザインは、手土産やお土産のギフトにも最適です。



■龍谷大学 藤岡ゼミナールとの産学連携の経緯

今回の開発プロジェクトは、「GOOD NATURE MARKET」が取り組む、カカオハスクをアップサイクルした商品の開発・販売と、藤岡ゼミが取り組む、ぶどう山椒の枝や軸、みかんの果皮などの未利用資源活用に関するこれまでの研究や活動に親和性があることから、2023年12月にスタートしました。



■商品開発や販促に関するアイデアを学生と共に考えた理由

現代の学生は、幼い頃から「エコ」など、地球環境を意識した社会活動にふれていて、その中でも藤岡ゼミは企業や農家との取り組み（みかんの皮を用いた化粧品企画や、ぶどう山椒の農家を元気にする取り組みなど）を通してよりそのテーマについて考え、実践しています。またデジタルネイティブでもあり、SNSなどでの発信も得意な世代と言えます。そんな彼らの意見を取り入れ、商品の開発や発信をすることで、若年層をはじめとする新しい客層の獲得や、魅力的な発信ができるのではと感じたことから、協力を依頼しました。

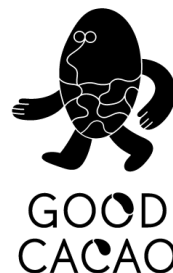


■「GOOD CACAO」シリーズについて

カカオのぜんぶ、まるごとおいしく。

顔の見える生産者から直接仕入れた、上質なカカオのおいしさ。その魅力を、「GOOD CACAO」は余すことなく引き出します。心癒される香り。味に深みを生む、独特なコクや旨味。カカオニブはもちろん、チョコレートを作る過程で生まれる香味たっぷりのカカオハスク（カカオ豆の皮）まで。すべての恵みを、余すことなく、ありがたくいただく。それが、カカオのアップサイクルにもつながっていく。さあ、心も体もホッとする“カカオ香るひととき”を、あなたも。

ブランド特設サイト：<https://goodnaturemarket.net/>



■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げ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。



■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。



▶ 「BIOSTYLE PROJECT」について詳しくはこちら

<https://www.keihan.co.jp/corporate/sustainability/biostyle/>

■株式会社ビオスタイルについて

株式会社ビオスタイルは、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式会社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 TEL:075-352-6677

e-mail : nakakubo-rina@biostyle.co.jp