

「ラ・リスト2025」唯一の受賞、京都「RAU」 松下裕介・高木幸世 シェフ二人が贈る2026年バレンタイン限定コレクション

株式会社ビオスタイル（本社：京都市下京区、社長：山下剛史）が運営する複合型商業施設GOOD NATURE STATION（以下GNS）のオリジナルスイーツブランド「RAU（ラウ）」と「Sachi Takagi」では、2026年バレンタイン限定コレクションを、店舗、公式オンライン及びバレンタイン催事にて発売いたします。



京都を拠点に、「情景を、形状に」をコンセプトのもと、独創的なスイーツを生み出し続けるパティスリーブランド「RAU」。2025年6月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が、フランス版「LA LISTE（ラ・リスト）」において18カ国36組が選出される中、日本のパティスリーで唯一の受賞という快挙を成し遂げました。

世界的に権威ある評価を得た二人が贈る2026年のバレンタイン限定コレクションは、大切な人への贈り物や、自分自身へのご褒美にふさわしい、芸術的なビジュアルと重層的な香りが楽しめるラインナップをご用意。また、一番の人気商品である「Nami-Nami」の新フレーバーをはじめ、手に取りやすい価格帯の商品ラインナップを拡充しました。

【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 ブランド推進室（広報・ブランド） 担当: 中久保・鳥尾 TEL:075-352-6677

e-mail : nakakubo-rina@biostyle.co.jp（中久保）、torio-kenji89@biostyle.co.jp（鳥尾）

■「Sachi Takagi」新商品

「Sachi Takagi」の生チョコレートは、自家製のビントゥバーチョコレートを使用したプラントベース（植物性）のチョコレートです。原料には、シェフ自らが産地のコスタリカへ赴き、直接選び抜いた有機カカオを使用しています。生クリームやバターを使用することなく、植物成分だけで瑞々しくも濃厚な味を実現しました。



クッキー缶 2026ver.

昨年のラインナップで好評だったココナッツサブレとカカオバタークッキー（ストロベリー味）に、新たな6種を加えた全8種のオリジナルクッキーアソートメント缶です。

価 格：3,456円(税込)
発売日：1月20日(火)



はなつみ クッキー 2026ver.

花畑でたくさんの花を摘むときの、ワクワクするような気持ちを詰め込んだアソートです。小さな花形のクッキーが並ぶ可愛らしいビジュアルが特徴で、一粒ごとに素材の味わいをしっかりと閉じ込めました。

価 格：1,080円(税込)
発売日：1月20日(火)



はなつみ ジェリー 2026ver.

植物の可能性を広げる「Sachi Takagi」が、今年度自信を持ってお届けするパート・ド・フリュイ。華やかで上品なライチ、深みのある甘酸っぱさが特徴のフランボワーズ、そして芳醇な香りが心地よいポワール（洋梨）の3種を詰め合わせました。

価 格：1,080円(税込)
発売日：1月20日(火)

■「Sachi Takagi」おすすめ商品



Lychee

花園を彷彿させるエキゾチックで華やかなライチの味わい
価格：3,780円(税込)



Orange

たっぷり果汁を使用した瑞々しいオレンジの味わい
価格：3,780円(税込)



Lemon

イタリア産レモンの果汁をたっぷりを使用した、爽やかなレモンの味わい
価格：2,700円(税込)

■「RAU」新商品

「Nami-Nami」は、日本とフランスの瓦屋根という共通文化からインスパイアされた波形のクリームサンドサブレです。チョコレートの産地であるコスタリカにシェフが直接赴いて選び抜いた有機カカオを使用したビントゥバーチョコレートと、味わい深い様々な食感のクリームを挟んだRAUの人気商品。発売時から世代を超えて多くの人に好まれ、京都のお土産としても人気を博しています。



Nami-Nami 3本入 Assortment

RAUの人気商品「Nami-Nami」の新フレーバー「カフェオレ」を含む3種の限定アソートボックス。

限定パッケージはブルージュグレーにゴールドの箔が入った高級感のある仕上がりでギフトに最適です。

価 格：2,700円(税込)

発売日：1月下旬



Nami-Nami 6本入 Assortment

「カフェオレ」、期間限定フレーバー「ストロベリー＆ローズ」「コーヒー＆柑橘」、定番人気「プラリネ」「抹茶」「ショコラ」の6種セット。

3本入り同様、限定パッケージです。

価 格：4,860円(税込)

発売日：1月20日(火)



ガトーショコラ2種セット

数種類のオリジナルビントゥバーチョコレートを使用した、濃厚な味わいのガトーショコラです。ビター、ミルク、プラントベースミルクなど、RAUならではのチョコレートを贅沢にブレンドしました。キャラメル（2個）とオレンジ（1個）の2つの味を詰め合わせた、合計3個のセットでお届けします。

価格：1,944円(税込)

発売日：販売中

※GNS 3階「RAU Patisserie & Chocolate」では1個648円で販売

■「RAU」おすすめ商品



iro

RAUのボンボンショコラは、ショコラティエが今まで経験した出来事や記憶、未知なる想像に対する高揚感などをイメージから着想を得て、頭の中に描いた情景を色（iro）として表現したチョコレート。様々な味の組み合わせでご用意しています。

価格：1,944円(税込)～（4個入）

■GNS 3階「RAU Patisserie & Chocolate」店舗限定おすすめの商品

カフェでイートインも、テイクアウトもできる「RAU Patisserie & Chocolate」のバレンタインにおすすめの商品をご紹介します。店舗限定での販売となっております。大切な方への特別なギフトにぴったりです。



Shiro

冬の空気をまとったような、凛と静かなデセール。
何色にも染まっていないその佇まいには、召し上がる方それぞれの記憶や感情がこのShiroに自然と色を添えていく、そんな余白の美しさを託し生まれました。

構成：いちご、ラズベリー、スフレフロマージュ、バニラ等
価格：イートイン2,200円(税込) ・ テイクアウト 2,160円(税込)



Taki

流れ落ちる滝を静止画に収めたような、一瞬の美しさを表現したデセール。コスタリカのコーヒー農園で見た、大自然の中に流れる雄大な滝を思い出しながら表現。

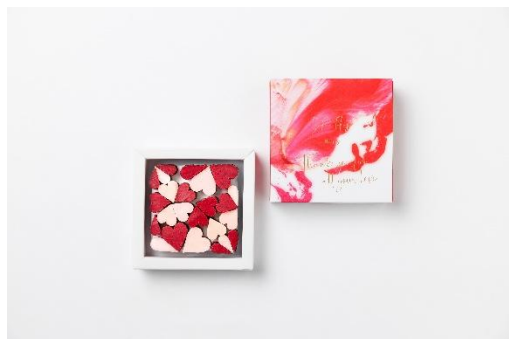
構成：ヘーゼルナッツプラーネソース、エスプレッソソース、アマレットとマスカルポーネのムース、ビスキュイ等
価格：イートイン1,650円(税込) ・ テイクアウト 1,620円(税込)



バレンタインシュトーレン

特徴的なゴツゴツした表面はカカオポッドをイメージしています。数種類のドライフルーツとスパイス、ナッツ、カカオをたっぷり生地練りこみ、中心にはフランス産マロンを使用したラム酒香る栗ペーストを忍ばせました。自家製ビントゥバーショコレートでコーティングしバレンタインの装いに変わり、カカオの魅力を存分に楽しめる一品に仕上げています。

価格: 1本 5,184円(税込) ・ ハーフサイズ 2,700円(税込)
発売日：1月20日(火)



Berry

ワイルドストロベリー、ラズベリー、カシスなどを使用した2種の生チョコレートの詰め合わせです。ベリーの瑞々しい甘酸っぱさと、自家製チョコレートの濃厚な味わいが調和した一品。

価格：3,888円(税込)
発売日：1月20日(火)

■RAU について



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。

日本人だから生み出せる表現を大切にしながら、世界の方々に愛されるグローバルブランドを目指しています。

「RAU」というブランド名は、気高く美しいという意味を持つ「らうらうし」という日本の古語から取られました。日本語らしい奥行きのある柔らかな響きとともに、外国人のお客さまにもなじみやすいニュアンスを持ち合わせています。“情景を、形状に”いつか見たことのある風景、情景を独自の感性によりスイーツで表現。型から手作りした造形美、香りに込められたイメージをゆっくりとお楽しみいただけます。

■Sachi Takagi について



「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。

菓子職人としての技術力とアイデアで、“植物では出来ない”ではなく“植物だから出来る”を実現し、素材そのものの持つポテンシャルに頼るだけではなく、味作りの可能性を広げることで植物から全く新しい価値を生み出します。

生チョコレートは、全て卵や乳製品などを使用しない植物性。世界的にも稀な天然由来の着色料を使用したシュガーペーストによる自由な色の表現を発信しています。

植物でしか出来ない美味しさを追求し、“植物性”ということを意識しなくても多くの人が直感的に「これが良い!」と思ってもらえるような、心と体が素直に選ぶスイーツブランドを目指します。

■シェフプロフィール



松田 裕介 (Yuki Matsushita)

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。



高木 幸世 (Sachiyo Takagi)

シェフショコラティエール

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

RAU Patisserie & Chocolate



営業時間：11時～19時（L.O18時30分）

シェフパティシエ松下裕介が手掛ける洗練された生菓子や、贈り物に適した焼き菓子などを販売しています。ショコラティエ高木幸世による本格的なショコラ製品のラインナップも展開しており、特に植物性素材のみを使用したプラントベースのスイーツラインSachi Takagiの製品も取り扱っています。

カフェでは、イートインでのスイーツ提供のほか、ドリンクメニューも利用が可能です。

【所在地】

〒600-8022

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 STATION 3階

【オンライン】

<https://rau-kyoto.stores.jp/>

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

■バレンタイン催事POP UP出店先一覧

【大阪】

阪急うめだ本店：1月21日(水)～1月29(木) ブランド：RAU
：1月30日(金)～2月14日(土) ブランド：Sachi Takagi

【福岡】

博多阪急：1月21日(水)～2月14日(土) ブランド：RAU／Sachi Takagi

【横浜】

そごう横浜店：1月21日(水)～2月15日(日) ブランド：RAU

各催事会場の商品ラインナップは公式Instagramをご確認ください
https://www.instagram.com/rau_kyoto/

■会社概要

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](#)

KEIHAN
BIOSTYLE
PROJECT

京阪グループのSDGs ビオスタイルプロジェクト

未来は、楽しく変えていこう。

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 ブランド推進室（広報・ブランド） 担当: 中久保・鳥尾 TEL:075-352-6677
e-mail : nakakubo-rina@biostyle.co.jp（中久保）、torio-kenji89@biostyle.co.jp（鳥尾）