

生産者の想いを“知る・食べる・触れる”の3つのアクションから伝える企画展

「“おいしい”のうまれるところ展」開催

10月10日（火）～31日（火）

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「GALLERY」スペースにて、10月10日（火）より「“おいしい”のうまれるところ展」を開催いたします。



当館では、これまでも様々なかたちでお客様の生活を彩る「きっかけ」を提供し、生産者と消費者を繋ぐような取り組みや発信を行ってきました。今回は生産者の秘められた想いや努力の積み重ねを余すことなく伝えることで、お客様に当館の考える“信じられる価値”を提供したいという思いから「“おいしい”のうまれるところ展」を開催します。

また、今回の展示に伴い、生産者へインタビューしたパネルや動画の展示の他、館内外で連動して、“知る・食べる・触れる”の3つのアクションから、多面的に“食”についての体験を提供します。

コロナ禍で健康的な体づくりへの関心が高まることに比例して、野菜の摂取量も増えている昨今。“おいしい”の生まれるところに注目することで、何気なく日々の生活で選択している「食生活」について考えるきっかけにしてみてもはいかがでしょうか。

【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)

■展示内容

第一回目の展示では、“農薬不使用栽培”を実践している京都市伏見区にある「風緑農園」をピックアップ。これまでの活動内容をまとめたパネル展示の他、合同会社おいしいプロデュース協力のもと、インタビューを交えた密着動画なども展示。農薬不使用の野菜を作ることへの秘められた想いや信念、これまでの取り組みなどを余すことなく伝える展示内容となっています。

風緑農園(かざみどりのうえん)

京阪電車・龍谷大前深草駅から東へ15分ほど歩いた場所にある「風緑農園」。春のタケノコをはじめ、レモンやブルーベリー、トマトやパプリカなどさまざまな作物をすべて農薬不使用で育てています。

代表の杉井さんが野菜を育てるうえで大切にしているのは、“光と風”。農園の気持ちいい光と風を感じながらの農作業を、ぜひ体験してみてください。

【展示概要】

『“おいしい”のうまれるところ展 vol.1 杉井正治（風緑農園）』

期間：10月10日（火）～10月31日（火）10時～18時30分

場所：4階「GALLERY」／入場無料

展示コンテンツ協力：合同会社 おいしいプロデュース



風緑農園(かざみどりのうえん)／杉井正治

■連動企画

本展示に連動して、館内外で「“おいしい”のうまれるところ」に関連するアクションを実施。展示で“知る”、レストランで“食べる”、畑に“触れる”の3つの体験から、多面的に“食”についての体験を提供します。

【食べる】風緑農園の野菜を使用したメニューの提供

カフェ・レストラン「Hyssop」のランチメニューとして提供している「Herbal Lunch Plate」に使用している野菜を「風緑農園」のもので提供（一部異なる場合もあり）。その時期に取れる野菜を、素材を活かした調理法で提供します。

【詳細】

期 間：10月10日（火）～10月31日（火）

提供時間：11時30分～14時30分（L.O）

場 所：4階「Hyssop」

料 金：1,980円



【触れる】みんなで農活！GOOD NATURE FARM

当館が提携する農家の畑で農業を体験するアクティビティです。2024年1月までは、本展示で紹介している「風緑農園」で体験することができます。

事前予約制でお好きな時に体験でき、一度体験すると季節ごとに体験に来ていただける方も多い本アクティビティ。種植えから収穫まで、季節に沿った農業の仕事を楽しんでみませんか。

【詳細】※こちらの農園体験は、リクエスト予約制です。

開催日：基本毎日

場所：市民農園 風緑(かざみどり)

料金：3,000円/1人（子どもは10歳まで無料）／お支払いは事前決済のみ

定員：4名

URL：<https://goodnaturestation.com/activity/experience/activity-12158-2/>



■きっかけエクスペリエンスについて

きっかけエクスペリエンスでは、皆様の日々を彩る素敵な“キッカケ”となるような体験を提供したいという思いから、体験型のアクティビティをご用意しています。

ワークショップテーブルで物作りに没頭したり、スタジオで心身をほぐしたり、農作物を収穫したり、街の魅力を歩きながら見つけたり。あなたにぴったりの嬉しい体験を、きっかけエクスペリエンスで始めてみませんか。

URL：<https://goodnaturestation.com/activity/>



■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

▶ 「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)