

梅体験専門店「蝶矢」とサステナブル視点の新企画を立ち上げ
オリジナルコラボメニュー、期間限定ワークショップも体験できる！

「GOOD NATURE STATION」 × 梅体験専門店「蝶矢」 “漬け梅”のフードロスに着目したコラボレーションが決定！

期間：6月1日(水)～30日(木)（メニュー）、6月1日(水)～7日(火)（ワークショップ）

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は、CHOYA shops株式会社（本社：大阪府羽曳野市、社長：菅健太郎）が運営する梅体験専門店「蝶矢」（以下、蝶矢）と“漬け梅”のフードロス削減を目指したメニューの提供やワークショップのコラボレーションイベントを開催いたします。



梅一粒から梅シロップや梅酒づくりが楽しめる梅体験専門店「蝶矢」。体験の過程で使用する“漬け梅”をフードロス削減に向けて、アップサイクルしたメニューを開発。レストラン「Hyssop」で、梅仕事（梅を漬ける）が始まる6月からかき氷にして提供を開始します。

また、予約開始1分で埋まってしまう人気の梅体験も、GOOD NATURE STATIONで特別開催。館内・館外のイベントを提供する施設のプログラム「きっかけエクスペリエンス」にて5月2日(月)から予約をスタートします。

【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)

■コラボテーマはフードロス削減！家庭で廃棄される“漬け梅” は年間2,800トン

蝶矢が行ったアンケート調査で、梅シロップや梅酒を手作りした後の“漬け梅”を全部又は一部廃棄しているユーザーは42%にのぼることが分かりました。この量を全国の家庭の年間規模に換算すると約2,800トンの漬け梅が食べられずに廃棄されていると推計されます。今回のイベントテーマは「漬け梅のフードロス削減！」。蝶矢とGOOD NATURE STATIONで漬け梅をアップサイクルするメニュー&ワークショップを提供します。



■“漬け梅”は、Hyssopの人気メニューのかき氷に

「蝶矢」の梅体験で使用する“漬け梅”を夏限定の人気メニュー「かき氷」のトッピングで提供します。

“漬け梅”は、肉厚で食べ応えがあり、ジューシーさや国産梅の芳醇な香りを存分に楽しんでいただけます。

自家製の青紫蘇シロップや、食感の変化が楽しい白あずきとハト麦スナックをトッピング。氷の中に入った自家製サワークリームアイスは、程よい塩味が“漬け梅”と相性抜群です。

別添えでご用意する「The CHOYA 至極の梅シロップ」を回しかけると、完熟南高梅の鮮やかな黄色に変化し、華やかな香りとみずみずしさがプラスされます。

初夏に食べたい爽やかな一品に仕上がりました。



メニュー名：蝶矢×Hyssop 至極の梅かき氷

期間：6月1日(水)～6月30日(木)

提供時間：14時30分～17時

料金：1,500円(税サ込)

場所：4階「Hyssop」

お問い合わせ：075-352-3728(直通)

※予約不可



【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)

■ “予約がなかなか取れない” 梅体験の特別ワークショップを開催

年間約30,000人の方が参加する「蝶矢」の“梅体験”を特別プログラムで開催。「蝶矢」の梅コンシェルジュが手作りのコツ、お家での育て方、飲み方、食べ方まで丁寧にご案内し、気軽に現代的なスタイルで自分だけの梅シロップ・梅酒を手作りしていただけます。蝶矢梅体験キットのボトルは「蝶矢」にて何度もリユースできるので、開催期間終了後もサステナブルに梅体験をお楽しみいただけます（材料価格のみで梅体験をご利用いただけます）。

さらに、家庭での“漬け梅”の活用法として、GOOD NATURE STATIONのオリジナルフードブランドの「鱧の混ぜごはんの素」を使った漬け梅のおにぎりをご用意します。

ワークショップ名：梅シロップ・梅酒作りを体験！梅体験専門店「蝶矢」×GOOD NATURE STATION

期間：6月1日（水）～6月7日（火）

時間：10時15分～17時00分

※各回45分、6名様限り、予約サイトにて要予約

URL：<https://coubic.com/biostyle/424627>

場所：GOOD NATURE STATION 4階ワークショップテーブル

価格：3,000円

梅酒作りは3,500円（お酒代500円含む）

※20歳以上の年齢が確認できる方のみ

※全て税込み（一部サービス料込み）表記となります。



■ GOOD NATURE STATIONが提案する体験プログラム

日々を彩る素敵な“きっかけ”となるイベントやワークショップを数多くご提案しています。

ヨガや瞑想、気功体験から、野菜や果物の収穫体験、ストールの草木染め体験など、あなたの好奇心をくすぐるワークショップを数多く取り揃えています。

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



【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 STATION

店名 : GOOD NATURE STATION

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

交通 : 京都河原町駅(阪急京都線)5番出口より徒歩2分

祇園四条駅(京阪本線)3番出口より徒歩5分

時間 : 店舗により異なる



■梅体験専門店「蝶矢」京都店

店名 : 梅体験専門店「蝶矢」京都店

所在地 : 〒604-8117

京都府京都市中京区六角通堺町東入堀之上町108

CASA ALA MODE ROKKAKU 1F

交通 : 烏丸御池駅(地下鉄烏丸線)5番出口より徒歩7分

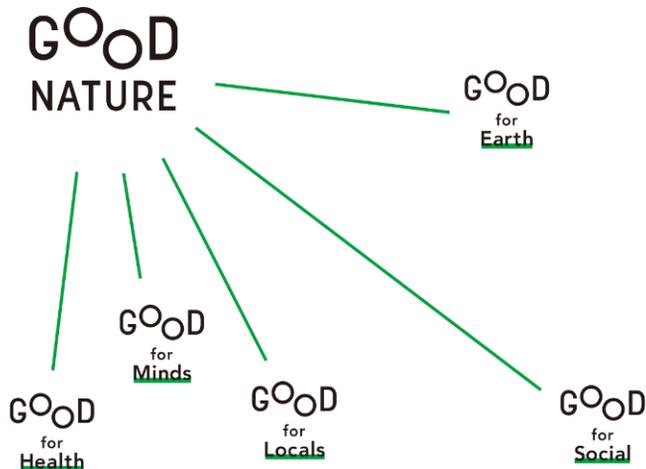
烏丸駅(阪急京都線)、四条駅(地下鉄烏丸線)

13番出口より徒歩8分

時間 : 10時～19時 ※年末年始休業



■GOOD NATURE STATIONが提案するSDGs「5GOOD」



“GOOD NATURE”なモノ・コトの選択基準は5つのGOODで、できています。

- ・「体に良いか」GOOD for Health
- ・「心に良いか」GOOD for Minds
- ・「地域に良いか」GOOD for Locals
- ・「社会に良いか」GOOD for Social
- ・「地球に良いか」GOOD for Earth

健康や環境にストイックに向き合うより、我慢せずに楽しみながら、健康的で良いものを自分らしく取り入れるライフスタイル“GOOD NATURE”という考え方です。当施設では、「体・心・地域・社会・地球にとって健康的で、しあわせであること」を大事にしています。

【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)

■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「BIOSTYLE(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-holdings.co.jp/business/biostyle/>

BIOSTYLE PROJECT

■(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)