

「GOOD NATURE KITCHEN」がクラフトバーガー専門店 「GOOD NATURE BURGER」として9月1日（火）に新生オープン！

～発酵×ローカル×サステナブルを体現。

ご要望の多かった「ヴィーガン&グルテンフリー」バーガーも新登場～

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は、2026年9月1日（火）に、1階のキッチンエリアを、よりハンバーガーに特化したクラフトバーガー専門店「GOOD NATURE BURGER」（旧「GOOD NATURE KITCHEN」）としてリニューアルオープンいたします。



日本の伝統的な発酵調理法を活かし、牧草牛パティを“醤（ひしお）”や“塩麴”で熟成させた旨みあふれるシグネチャーバーガーや、京都をはじめとする地域の厳選食材を用いたローカルクラフトバーガーを展開。さらに、国内・インバウンドを問わずご要望の多かった国産米粉100%バンズや発酵大豆食品テンペを採用した「ヴィーガン&グルテンフリー」対応バーガー3種を新たに導入し、体にも地球にも優しい食体験をお届けします。

【店舗概要】

店舗名：GOOD NATURE BURGER（グッドネイチャーバーガー）

オープン日：2026年9月1日（火）

場所：GOOD NATURE STATION 1階（MARKET内）

営業時間：10時～20時（L.O. 19時30分）

■リニューアルのポイント：3つの新カテゴリとこだわりの素材



【SIGNATURE BURGERS】

「醬熟成グラスフェッドビーフ・GOODバーガー」



【CRAFT & SPECIALTY BURGERS】

「寝かせ玄米・焼肉バーガー」



【VEGAN & GLUTEN-FREE BURGERS】

「塩麹ソイパティとスパイスマヨネーズバーガー」

①【SIGNATURE BURGERS】牧草牛×発酵の旨みを極めたエース

パティには、広大な牧草地で育ったグラスフェッドビーフを100%使用。粗さの異なる2種類のミンチをブレンドし、和の伝統調味料である「醬（ひしお）」と「塩麹」のみで味付けしてじっくり熟成させています。

醬熟成グラスフェッドビーフ・GOODバーガー EAT IN 1,570円 / TO GO 1,542円（税込）

伝統調味料「醬」を混ぜ込んだシングネチャーバーガー。自家製「アリッサマヨネーズ」がお肉の旨を引き立てます。

醬熟成グラスフェッドビーフ・W GOODバーガー EAT IN 1,850円 / TO GO 1,817円

シングネチャーバーガーに、グラスフェッドビーフパティとチーズを2枚ずつ重ねた、大満足の人気バーガー。スタッフ押しバーガーです。

醬熟成グラスフェッドビーフ・Tripleチーズバーガー EAT IN 2,200円 / TO GO 2,160円（税込）

パティと濃厚なチェダーチーズを3層に重ねた、圧倒的ボリュームを誇る一品。

②【CRAFT & SPECIALTY BURGERS】地域の生産者とつながるローカルバーガー

厳選したこだわりローカル食材を、日本の伝統酵母を使用した無添加バンズ（北海道産小麦「ゆめちから」と京都産石臼挽き全粒粉を配合、イーストフード不使用）に挟みました。

厚切りホエイ豚ベーコンのスモーキーBLTバーガー EAT IN 1,900円 / TO GO 1,866円（税込）

ジューシーで甘みの強いホエイ豚ベーコンを厚切り。八丁味噌ベースの自家製スモーキーBBQソースが抜群の相性です。

焼きりんごと木次乳業 カマンベールチーズバーガー EAT IN 1,850円 / TO GO 1,817円（税込）

島根県・木次（きすぎ）乳業のカマンベールチーズを贅沢に使用。焼きりんごの甘酸っぱさと、自家製にんにく麹マヨネーズが重なります。

寝かせ玄米・焼肉バーガー EAT IN 1,570円 / TO GO 1,542円（税込）

もちもちの「寝かせ玄米」ライスバンズを採用。国産の平飼卵を使用した特製タルタルソースで包み込みます。

③【VEGAN & GLUTEN-FREE BURGERS】すべての人に寄り添うやさしさ

国内外のお客様から数多く寄せられていたアレルギーやヴィーガン対応へのご要望にお応えし、国産米粉100%の「米粉バンズ」を使用した新カテゴリです。

塩麹ソイパティとスパイスマヨネーズバーガー EAT IN 1,570円 / TO GO 1,542円（税込）

大豆と塩麹の旨味を凝縮した、動物性原材料不使用のオリジナルソイパティに豆乳スパイスマヨを合わせています。

塩麹ソイパティとスパイスマヨネーズWバーガー EAT IN 1,850円 / TO GO 1,817円（税込）

オリジナルソイパティを2枚重ねた食べ応え抜群のハンバーガーです。

テンペフリットと揚げナスのテリヤキバーガー EAT IN 1,850円 / TO GO 1,817円（税込）

滋賀県産特別栽培大豆の発酵食品テンペのフリットと、揚げナスをサンド。添加物不使用の小麦や動物性原料を一切使用せずに作られた「ヴィーガンしょうゆ」を使用した特製テリヤキソースを使用しています。

■全てのバーガーに「ミニポテト」付。お得な「ドリンクセット」も。

満足感のある一食をお届けするため、すべてのハンバーガーに「ミニフライドポテト（塩）」を無料でセットになります。さらに、こだわりを詰め込んだ単品サイドメニューとして、特製ソースが選べる「ディップフレンチフライ」 650円（税込）などもご用意。プラス430円（TO GO 432円（税込））でお得なドリンクセットにも変更可能です。



お好みの自家製ソースをディップして楽しむ、人気のサイドメニュー「ディップフレンチフライ」

■会社概要

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。



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](#)



【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）