

シェフの技が光る！ 「RAU」夏の新作ひんやりスイーツコレクション

株式会社ビオスタイル（本社：京都市下京区、社長：三浦達也）が運営する複合型商業施設GOOD NATURE STATIONのオリジナルスイーツブランドであるパティスリー「RAU(ラウ)」は、夏にぴったりのひんやりスイーツの新メニューや新フレーバーを販売いたします。



「RAU」の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は、チョコレート業界・最高峰の世界大会一部門※で審査員長を務めるなど京都を拠点に世界で活躍しており、アートとも称賛される唯一無二のスイーツが店頭に並んでいます。

夏の新作スイーツは、オリジナルのビントゥバーチョコレートや、宇治抹茶を贅沢に使用したスムージー、そして“Gelato Koki”シリーズからは期間限定の新フレーバーが登場します。また、“持ち帰れるアシェットデセール”がコンセプトの、様々な情景を形と味に昇華させる「デセール」のシリーズからは、夏限定のアイスタイプが販売されます。

※松下裕介と高木幸世はチョコレート業界・最高峰の世界大会「ワールドチョコレートマスター'22」のアーティスティックスキル部門で審査員長を務めました。

【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・石井 TEL:075-352-6677

e-mail : nakakubo-rina@biostyle.co.jp(中久保)、ishii-risa@biostyle.co.jp(石井)

【ショコラスムージー・宇治抹茶スムージー】

1階のショップ「RAU Chocolate & Gift」で、テイクアウト限定の冷たいドリンクが新メニューとして登場します。RAUのビントゥバーチョコレートを使用した濃厚なショコラスムージーと、宇治抹茶を贅沢に使用した抹茶スムージーの2種。クリアな味わいのコスタリカ産ビントゥバーチョコレートを使用した、夏だからこそ楽しめるチョコレートのスムージー。また、宇治抹茶を贅沢に使用したスムージーは、ほろ苦い抹茶味と程よい甘さのバニラ味が相性抜群。どちらのスムージーにも、まるで花びらのように美しく仕立てられた生クリームをトッピング。ストローを差して、アクセントのパリパリのチョコを混ぜながらお召し上がりください。

期間：6月22日(土)～
料金：ショコラ 930円／抹茶 900円（税込）
場所：1階「RAU Chocolate & Gift」



【Gelato Koki Matcha】

香り高い京都産の抹茶を使用し、クリーミーで濃厚な味わいに。抹茶をダイレクトに感じられるようミルク感は控えめにし、満足感のある味に仕上げました。抹茶の味わいがしっかり楽しめるシンプルなバニラ味との組み合わせがおすすめです。

期間：6月20日(木)～
料金：シングル/660円 ダブル/880円（税込）
※テイクアウトの場合、シングル/648円 ダブル/864円（税込）
場所：3階「RAU Patisserie」



【Gelato Koki Rubies】

コスタリカ産のルーベスコffeeを使用し、軽やかな味わいに。コーヒーの粒を加えることで、コーヒーの深い味わいが楽しめる一方で、コスタリカコーヒー特有のクリアで雑味の少ない風味もしっかりと残しました。

期間：6月20日(木)～
料金：シングル/660円 ダブル/880円（税込）
※テイクアウトの場合、シングル/648円 ダブル/864円（税込）
場所：3階「RAU Patisserie」



※画像はダブル

【Gelato Koki Hanabi】

線香花火をイメージした、時に強く、時に繊細で儂い味わいを
楽しめるような味わいを目指しました。焦がしたパプリカで花火
の最後の焦燥的な香りを表現し、七味とキャンディーで刺激を加
え、独創的な仕上がりに。夏の思い出にぴったりの一品です。

期 間：7月1日(月)～

料 金：シングル/770円 ダブル/990円 (税込)

※テイクアウトの場合、シングル/756円 ダブル/972円 (税込)

場 所：3階「RAU Patisserie」

【Gelato Koki Mango】

芳醇な香りのマンゴーとココナッツのクリーミーなジェラート
に、アクセントに生姜とハーブのディールを加えてマンゴーのエキ
ゾチックな味わいを引き立てました。パイナップルのコンポート
を混ぜ込んだ、夏の味わいを一度に楽しめる贅沢な味わいです。

期 間：7月1日(月)～

料 金：シングル/660円 ダブル/880円 (税込)

※テイクアウトの場合、シングル/648円 ダブル/864円 (税込)

場 所：3階「RAU Patisserie」

【Gelato Koki Momo】

旬の桃をたっぷりを使用し、桃と同じ香り成分である

“Lactone(ラクトン)”を持つキンモクセイを合わせて桃の形のジェ
ラートに仕上げました。桃とキンモクセイの甘い香りに包まれる、
見た目も味も気持ちが高揚するような味わいをお楽しみください。

期 間：7月1日(月)～

料 金：シングル/770円 ダブル/990円 (税込)

※テイクアウトの場合、シングル/756円 ダブル/972円 (税込)

場 所：3階「RAU Patisserie」



※画像はダブル

【SUI】

夏にぴったりのRAU初のアイスデセールが登場。水の流れや
水しぶきが生み出すひんやりとした空気を表現しました。宇治抹茶
や丹波大納言小豆を使った現代風の宇治金時で、暑さを楽しむ
日本独自の夏の涼を感じてください。

期 間：7月20日(土)～

料 金：1,485円 (税込)

場 所：3階「RAU Patisserie」

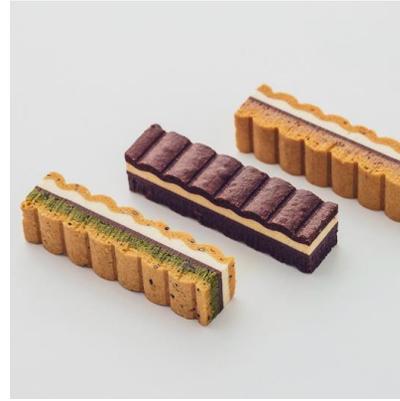
※イートイン限定



■RAU について



3階のカフェでお召し上がりいただけるデセール



ギフトで人気のクリームサンドサブレNami-Nami

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・四条河原町のGOOD NATURE STATIONで誕生しました。

心に浮かぶ絵画のような情景、香りが呼び起こす心をくすぐる記憶、古の歌人が和歌に込めた情感。彼らはこれらの情景を高い技術力でお菓子として表現しています。現在、デセールやチョコレート、焼き菓子に加え、香り成分をテーマにしたジェラート「Gelato Koki」などを展開。

GOOD NATURE STATIONの店舗では、1階にショップ「RAU Chocolate & Gift」、3階にカフェ「RAU Patisserie」があり、すべての商品を体験することができます。

■シェフプロフィール

チョコレート業界・最高峰の世界大会「ワールドチョコレートマスターズ'22」のアーティスティックスキル部門で審査員長を務めたチョコレートのスペシャリスト。京都を拠点に世界で活躍。



松下 裕介
Yusuke
Matsushita
シェフパティシエ



高木 幸世
Sachiyo Takagi
シェフショコラティエール

東京のパティスリーやショコラトリーで修行後、2014年に29歳でアシェットデセールをコースで提供する「Calme Elan」を東京にオープン。2016年に【専門店のアシェットデセール】を出版。2017年、マレーシアの5つ星ホテルからオファーを受け取り、知見を広めるために自店を閉店。同年、現職のオファーを受け、高木幸世と共に南米やヨーロッパを旅して得た経歴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。

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

〒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 1階/3階

ショップ

「RAU Chocolate & Gift」

1階／営業時間：10時～19時



カフェ・テイクアウト

「RAU Patisserie」

3階／営業時間：11時～19時（L.O18時30分）



■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。

**KEIHAN
BIOSTYLE
PROJECT**

京阪グループのSDGs ビオスタイルプロジェクト

▶ 本取り組みは、BIOSTYLEの概念を事業化する取り組みとしてBIOSTYLE事業認証を受けています。

▶ 「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)