報道関係各位

PRESS RELEASE

2024年10月25日

株式会社ビオスタイル

# GOOD NATURE MARKETの人気シリーズに待望の新商品が登場！

**11月1日（金）「山椒香るきのこと鶏の混ぜごはんの素」「九条ねぎと深煎七味香る地鶏の旨出汁そば」**
**11月上旬より「カカオチャイほうじ茶（シロップ）」を「MARKET」およびオンラインストアにて発売開始**

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のオリジナルフードブランド『GOOD NATURE MARKET』は、2024年11月1日(金)より、「山椒香るきのこと鶏の混ぜごはんの素」「九条ねぎと深煎七味香る地鶏の旨出汁そば」 、11月上旬より「カカオチャイほうじ茶（シロップ）」の3つの新商品を発売いたします。

オリジナルフードブランド『GOOD NATURE MARKET』は体、心、地域、社会、地球に、“5GOOD”なおいしさを届けるために、多様なシリーズを生み出してきました。炊いたごはんに混ぜるだけで手軽に食べられるレトルトタイプの「混ぜごはんの素」シリーズ、発売開始2年で累計販売数35,000食を突破したおいしくて、やさしい、簡単便利な「即席麺」シリーズ、カカオハスク(カカオ豆の皮)を活用した「GOOD CACAO」シリーズという、『GOOD NATURE MARKET』を代表する3つのシリーズに新商品が登場し、冬の食卓に彩りを添えます。京都にお越しの際は、GOOD NATURE STATIONでぜひお買い求めください。

【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　TEL:075-352-6677
e-mail : nakakubo-rina@biostyle.co.jp

## ■ 【新商品】山椒香るきのこと鶏の混ぜごはんの素

炊いたごはんに混ぜるだけで手軽に食べられるレトルトタイプの「混ぜごはんの素」シリーズに、素材の味を引き出すために、無添加、手作業にこだわった新商品が登場。手間を惜しまず“手で作る”調理を行うことで、より香りを引き立てた食材（若鶏・舞茸・エリンギ・ぶなしめじ・人参・油揚げ）は、全て国産のものを使用。特に若鶏は風味が強く、肉質が柔らかい九州産の若鶏だけを選んでいます。水煮の山椒と乾燥させた山椒をダブルで使用することにより、山椒の爽やかな香りとピリッとしたスパイス感が食欲を刺激します。

**【商品詳細】**

商品名：山椒香るきのこと鶏の混ぜごはんの素
価　格：864円（税込）
内容量：170g
発売日：11月1日（金）
販売店：1階「MARKET」
GOOD NATURE STATION ONLINE
（オンラインショップ）
https://online.goodnaturestation.com/

## ■ 【新商品】九条ねぎと深煎七味香る地鶏の旨出汁そば

おいしくて、やさしい、簡単便利な「即席麺」シリーズに、お湯を注ぐだけで出来上がる、こだわりの詰まったそばが仲間入り。味や品質にこだわった九条ねぎは、風味を残すためフリーズドライと低温熱風で仕上げることで、葉肉が厚い九条ねぎのボリュームを残した仕上がりに。また、品質と美味しさを追求するため北海道産に限定した小麦とそば粉を使用し、旨味の多いそばの実の皮を入れることで、そばの美味しさが引き出されています。出汁は、明治5年創業の味噌・醤油の蔵元、浅利佐助商店が比内地鶏の鶏がらを使用して取ったものを使用。比内地鶏が持つ旨味とコクが特徴です。また、七味には、全て国産原料を使用し、深煎りしたこだわりの調合がされています。中心となる一味には、うまみと辛味をあわせもつ独自品種「十房」を中心に数種類の唐辛子をブレンドし、出汁に合うよう、香りの強い山椒、青のり、胡麻を中心に調合されています。お湯を注ぐだけで手軽においしくお召し上がりいただける本商品は、やさしい味わいで、軽いお食事や汁物の代わり、お夜食にもぴったり。お子さまからご年配の方まで、幅広く召し上がっていただけます。 常温保存のため、保存食やギフトとしても喜ばれる商品です。

**【商品詳細】**

商品名：九条ねぎと深煎七味香る地鶏の旨出汁そば
価　格：600円（税込）
内容量：80.9g（めん50g）
発売日：11月1日（金）
販売店：1階「MARKET」
GOOD NATURE STATION ONLINE
（オンラインショップ）
https://online.goodnaturestation.com/

## ■ 【新商品】カカオチャイほうじ茶（シロップ）

カカオハスク(カカオ豆の皮)を活用した「GOOD CACAO」シリーズに、スパイスのスペシャリスト、シャンカール・ノグチがスパイスブレンドした本格的な「クラフトチャイ」が登場。ノグチさんが、自宅で本格的なチャイが味わえるようにと、厳選したスパイスをブレンド。黒糖のコク深さがプラスされ、甘味もベストなバランスに。チャイに使用しているほうじ茶とカカオハスクは、いずれも材料を余すことなくアップサイクルして出来た原材料です。ほうじ茶は、奈良月ヶ瀬健康茶園の有機のお番茶で、製茶時に砕けた茶葉を選別したダストティー(粉末状の細かな茶葉)を使用。そこにコクや深み、香りがプラスされるコスタリカ産のカカオハスクを加えました。カカオには“幸せホルモン”と呼ばれるポリフェノールの1種エピカテキンが含まれており、飲んで嬉しい、体に優しい素材です。シロップ:牛乳を1:3で割ってお召し上がりください。

**【商品詳細】**

商品名：カカオチャイほうじ茶シロップ
価　格：1,944円（税込）
内容量：280g
発売日：11月上旬
販売店：1階「MARKET」
GOOD NATURE STATION ONLINE
（オンラインショップ）
https://online.goodnaturestation.com/

## ■GOOD NATURE MARKETについて

『GOOD NATURE MARKET』は、体、心、地域、社会、そして地球にGOODという、5GOODなおいしさを、楽しく、簡単に毎日の食卓へ届け、人々が描く幸せな未来につなげるための新しい食のスタイルを提案したいという思いから立ち上がったブランドです。サステナビリティや健康問題に対する関心が世界中で高まる中で、皆様に我慢せずに楽しみながら、環境や社会にも良いものを自分らしく取り入れていただきたいと考えています。

あなたの毎日に、5 GOODなおいしさを。

ただおいしい、だけじゃない。
幸せな未来につながる食こそが、
今を生きる私たちに必要だと思う。
体にGOOD、心にGOOD、地域にGOOD、
社会にGOOD、そして地球にもGOOD。
5つのGOODなおいしさを、
楽しく、かんたんに、毎日の食卓へ。
それが、私たちが提案する
GOOD NATUREな新しい食のスタイルです。

## ■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.co.jp/corporate/sustainability/biostyle/

## ■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 広報宣伝部　　担当: 中久保　TEL:075-352-6677
e-mail : nakakubo-rina@biostyle.co.jp