

体、心、地域、社会、地球に、“5GOOD”なおいしさを 新食品ブランド「GOOD NATURE MARKET」誕生 5月20日(金)に第一弾 “CACAO CURRY” シリーズがデビュー

循環型社会の実現に向けた“GOOD”を考えるキャンペーンもスタート！

期間：5月20日(金)～6月30日(木)

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、新しい食スタイルを体現した新ブランド「GOOD NATURE MARKET」を2022年5月20日(金)に立ち上げます。また、新ブランドデビューの第一弾として、カカオハスクを用いた“CACAO CURRY（カカオカレー）”シリーズを発売いたします。



新ブランド「GOOD NATURE MARKET」を立ち上げた背景として、今日の社会問題でもある食品ロス・廃棄問題があります。私たちが住んでいる日本のみならず、世界中でこの問題は起き続けています。そこで「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りました。

新ブランドデビューとなる5月20日(金)に第一弾として発売されるのは、コスタリカ産のカカオのガラでもある“カカオハスク”を活用した「CACAO CURRY」シリーズから「たっぷりトマトとゴルゴンゾーラの濃厚ビーフカレー」。一般的には食材ガラとして処理されるカカオハスクを有効活用した、香り高くうまみのあるレトルトカレーを発売いたします。また、同日から施設であなたにとっての環境にGOODな事を考えるキャンペーンもスタートします。ぜひGOOD NATURE STATIONで、新しい食のスタイルをご体感ください。

【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・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 MARKET

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。

■新ブランド第一弾商品：「CACAO CURRY」シリーズ

カカオのおいしさをまるごと届ける「CACAO CURRY」シリーズ。

GOOD NATURE STATIONのパティスリー＆チョコレートブランド「RAU」で活躍するシェフショコラティエールが、上質なカカオ豆の生産地であるコスタリカの農園に出向き、栽培・乾燥・発酵までを監修したオリジナルカカオを使用しています。化学調味料・着色料・香料不使用で素材自体が持つうまみを活かしたカレーです。

通常廃棄されてしまうカカオハスク（カカオ豆の外皮）を、スパイスの一つとしてカレーにブレンドすることで、新たな価値として再生。素材を余すことなく使用することで食品ロスの軽減にもつながっており、アップサイクルの取り組みも大切な目的の一つとしています。



【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)

■商品詳細

●たっぷりトマトとゴルゴンゾーラの濃厚ビーフカレー ※新商品

価格：864円（税込）

トマトをベースにゴルゴンゾーラのコクが加わったクリーミーな口当たり。
芳醇で濃厚なカレーにごろごろ入った国産黒毛和牛のすね肉が
うれしい贅沢なカレーです。



●とうもろこしのまろやかカカオカレー

価格：756円（税込）

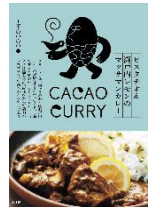
甘み際立つたっぷりのとうもろこしを使った、辛さ控えめのスパイスカレー。
お子様から大人まで食べやすいカレーです。



●ピスタチオ&瀬戸内レモンのマッサマンカレー

価格：756円（税込）

ピスタチオ、じゃがいも、鶏肉を煮込んだ深いコクと上品な甘さに、
瀬戸内レモンで爽やかに仕上げたマッサマンカレーです。



●お出汁のうま味たっぷり和風キーマカレー

価格：756円（税込）

お出汁のうま味をベースに、甘酒と山椒を隠し味に加え、
じっくり炒めた国産ひき肉が絶品の和風キーマカレーです。



●花椒と山椒がしびれる旨辛麻辣カレー

価格：756円（税込）

食欲を刺激する花椒と山椒の香りに、たっぷりの豚肉とカカオの旨味が
合わさった、国産豚肉の旨辛カレーです。



●スパイス&ハーブでおからが絶品 薬膳スパイスカレー

価格：756円（税込）

京都のおからをふんだんに使用し、厳選したスパイスやハーブを加えた、
ヘルシーな薬膳カレー。身体を内側から整え、巡りを良くする食材を
たっぷり使用しています。



※ 赤いパッケージの「たっぷりトマトとゴルゴンゾーラの濃厚ビーフカレー」以外は、全て見本パッケージです。

【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)

■『“あなたのGOOD”キャンペーン』について

「GOOD NATURE MARKET」で掲げている、体、心、地域、社会、そして地球にGOODという5GOOD。新ブランド立ち上げのこの機会に、あなたにとっての環境にGOODな取り組みを発表・応募してみませんか。抽選で10名様にCACAO CURRY 6種セットをプレゼントいたします。

キャンペーン名：“あなたのGOOD”キャンペーン

参加方法： 以下の通り

- 1、GOOD NATURE STATIONにご来館いただきます
- 2、1階の特設コーナーにある応募用紙にご記入
- 3、特設コーナーに設置されたボックスにご投函いただきます

賞 品： CACAO CURRY 6種セット

応募場所： GOOD NATURE STATION 1階エスカレーター横カウンター

当選者数： 10名

当選方法： 抽選方式

当選発表： 賞品の発送をもってかえさせていただきます



■SDG s 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る様々な活動を推進していきます。



▶ 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)