

“5GOODなおいしさ”で人も地球も元気にする
「GOOD NATURE MARKET」が2022年9月本格始動！
カカオを使った生コーラや京せんべえなど新商品が続々販売開始

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から生まれた新しい食スタイルを体現した新ブランド「GOOD NATURE MARKET」は、2022年9月7日(水)より順次新商品を発売し、本格的にブランド展開を始動いたします。主食になるものから、調味料、ドリンク、お菓子までラインナップを拡充し、皆様の食卓に“5GOODなおいしさ”をお届けします。



「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「GOOD NATURE MARKET」は、皆様に我慢せずに関心しながら、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。第一弾として2022年5月に販売した、一般的には食材ガラとして処理されてしまうカカオハスク（カカオ豆の皮）を有効活用したサステナブルなレトルトカレー「CACAO CURRY」は発売開始からわずか3ヵ月で欠品状態となるほど、大変ご好評いただいております。

この度の本格始動にあたり、9月には京都府産のレモンを丸ごと使用した「京レモンぽん酢」やカカオハスクを使用した「杉桶醤油」や「旨味塩」などの調味料、カカオハスクをふんだんに活用した「カカオ京せんべえ」、カカオを天然のカフェインとして配合した環境にも体にも優しい「カカオ生コーラ」などのドリンクを発売いたします。さらに10月には、“炊きたてご飯に混ぜるだけ”、“麺にお湯をかけるだけ”など火を使わずに安全に調理でき、老若男女問わず簡単に楽しむことができる混ぜご飯の素や即席麺の販売も予定しております。「GOOD NATURE MARKET」は、皆様の食卓に5GOODで、人にも地球にも優しい商品を届けてまいります。

【本リリースに関するお問合せ・ご取材希望について】
ビオスタイルPR事務局（株式会社アンティル内）担当:松岡・大間知・菊地・田邊
TEL:03-5572-7375 FAX:03-6685-5266
MAIL:biostyle@vectorinc.co.jp

■5GOODについて

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。

■9月7日販売開始

ブランド本格始動にあたり、毎日使いたくなる“5GOOD”な調味料が登場。GOOD NATURE MARKETの地元である京都府産のレモンを余すところなくまるごと使用した商品や、たまり醤油の絞り粕「たまり粕」やカカオ豆の皮「カカオハスク」など、一般には廃棄されてしまう原料をアップサイクルした商品も登場します。

・京レモンぽん酢（容量：150ml/価格：810円）

杉桶仕込みの山川醸造のたまり醤油をアクセントに、京都府産のレモンをまるごとプラス。レモンは果汁だけでなく皮まで余すところなく使用し、風味豊かに仕上げました。たまり醤油の奥深い旨味にレモンの爽やかな果汁とビターなレモンの皮が加わった、濃く深い味わいのレモンぽん酢です。

・旨味塩（容量：20g/価格：842円）

たまり醤油の絞り粕である「たまり粕」に、「カカオハスク」を加えて煮詰めることで旨味たっぷりに仕上げたお塩。上品で飽きのこない味わいで、様々なお料理にご使用いただけます。

・旨味塩山椒（容量：20g/価格：864円）

たまり醤油の絞り粕である「たまり粕」に、「カカオハスク」を加えて煮詰めることで旨味たっぷりに仕上げ、香り高い山椒を加えました。様々な料理のアクセントに。

・杉桶醤油（容量：150ml/価格：1,080円）

昔ながらの杉桶仕込みでつくるたまり醤油に「カカオハスク」をプラス。醤油とカカオの旨味のバランスがよく、コク深い味わいです。

・杉桶だし醤油（容量：150ml/価格：972円）

昔ながらの杉桶仕込みのたまり醤油をベースに、鰹と昆布のだし、「カカオハスク」をプラスしました。旨味のバランスがよく、こっくりとした深い味わいが特徴です。



【本リリースに関するお問合せ・ご取材希望について】

ビオスタイルPR事務局（株式会社アンティル内）担当:松岡・大間知・菊地・田邊

TEL:03-5572-7375 FAX:03-6685-5266

MAIL:biostyle@vectorinc.co.jp

■9月7日より随時販売開始

・カカオ生コーラ（容量：320g/価格：1,620円）

コスタリカ産の上質なオリジナルカカオを使用したクラフトコーラです。カルダモンやナツメグなど、9種のスパイスに柑橘果汁を加え、風味豊かなコクのある味わいに仕上げました。様々なスパイスに加え、華やかなカカオの香りがふわっと広がります。炭酸水で割ってお召し上がりください。



・ジンジャーシロップ（容量：280g/価格：1,980円）

厳選された国産生姜と無農薬の瀬戸内レモンに、コスタリカ産のカカオをブレンド。天然のミネラルをたっぷり含んだてんさい糖を加え、自然なやさしい甘さのジンジャーシロップに仕上げました。炭酸割りでジンジャーエールにしたり、冬はホットドリンクとして体を温めたり、季節を問わずお召し上がりいただけます。



■ 9月28日販売開始

・カカオ京せんべえ（容量：10枚/価格：1,080円）

甘いカカオハスクパウダーと、プチプチとしたアクセントのカカオハスク、ミネラル豊富で香ばしい古代小麦、優しい甘さのてんさい糖を混ぜて、丁寧に焼き上げたお煎餅を9月28日（水）に発売予定です。

おいしさのヒミツ

材料にこだわり、卵をあえて使用しないことで、カカオと古代小麦の風味を生かした心安らぐ味わいに仕上がっています。



オリジナルレシピ誕生秘話

京都の老舗和菓子屋で、こころとからだにもやさしい京菓子ブランド「吉村和菓子店」も展開する、「京菓子司 亀屋良長」がレシピ監修。大正11年に創業し、100年以上伝統製法を受け継ぐ「関製菓本舗」にも製造協力をいただいております。

地球にやさしい取り組み

カカオ京せんべえにもふんだんに使用されている「カカオハスク」とは、世界で年間約60万～70万トン以上廃棄されているカカオの食材ガラのことを指します。廃棄されるはずの食材をアップサイクルすることで、おいしく食品ロスの軽減を目指しています。



【本リリースに関するお問合せ・ご取材希望について】

ビオスタイルPR事務局（株式会社アンティル内）担当:松岡・大間知・菊地・田邊

TEL:03-5572-7375 FAX:03-6685-5266

MAIL:biostyle@vectorinc.co.jp

■10月以降販売開始予定商品

10月以降も、新商品が続々登場予定です。“炊きたてご飯に混ぜるだけ”、“麺にお湯をかけるだけ”など火を使わずに安全に調理でき、老若男女問わず簡単に楽しむことができる混ぜご飯の素や即席麺、季節の野菜をたっぷり配合した濃厚な味わいのドレッシング、2022年5月に販売して大好評だったCACAO CURRYの新シリーズ「CACAO CURRY 贅沢カカオ」など、皆様の食卓に5GOODで、人にも地球にも優しい商品を届けてまいります。

混ぜご飯の素

4種展開予定（牛すじ、若鶏五目、鰹、京たけのこ）

調味料

2種展開予定（旨味京だし・秋ごぼうと九条ねぎドレッシング）

即席麺

3種展開予定（地鶏、生姜、柚子みそ）

カレーの新シリーズも登場！

贅沢カカオカレー

■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。



- ▶ 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

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】

ビオスタイルPR事務局（株式会社アンティル内）担当:松岡・大間知・菊地・田邊

TEL:03-5572-7375 FAX:03-6685-5266

MAIL:biostyle@vectorinc.co.jp