

～京阪グループ発の製造小売業 2 ブランドデビュー～
「GOOD NATURE STATION」発のオリジナルコスメブランド「NEMOHAMO」・
オリジナルフードブランド「SIZEN TO OZEN」の商品を
2019年12月より販売！

京阪ホールディングス株式会社(本社：大阪府中央区、社長：石丸 昌宏)と株式会社ビオスタイル(本社：京都市下京区、社長：高原 英二)は、「BIOSTYLE」を具現化するフラッグシップ施設として京都・四条河原町に開業予定の複合型商業施設、「GOOD NATURE STATION」発のオリジナルコスメブランド「NEMOHAMO」、オリジナルフードブランド「SIZEN TO OZEN」の商品を2019年12月より販売します。

オリジナルコスメブランド「NEMOHAMO」は、植物を丸ごと低温真空抽出法でエキス化し、良質な植物が持つ酵素・ビタミン・ミネラルなどをフレッシュなまま商品化。水、石油由来の原料を一切使うことなく天然成分のみで製品化。植物まるごとの自然の力を実感いただける化粧品です。

また、オリジナルフードブランド「SIZEN TO OZEN」は、無農薬の野菜や調味料無添加の素材を使用した健康志向の食品を商品化。ヴィーガンや食物アレルギーのある方にも安心してお召し上がりいただける食品を発売し、多様な食へのニーズに対応します。

京阪グループでは、両ブランドの展開を通じて従来の既成概念を打ち破る商品開発をめざすとともに、お客さまの生活クオリティを高め、共感いただける商品・サービスを提供いたします。また、持続可能な社会の実現、循環型社会に寄与するライフスタイル「BIOSTYLE」を提案し、共感され、選ばれる京阪グループをめざしてまいります。



▲NEMOHAMO 商品ラインナップ



▲SIZEN TO OZEN 商品ラインナップ

(別紙)

1. オリジナルコスメブランド「NEMOHAMO」について

■ブランドコンセプト(ネーミング)

「NEMOHAMO」根も、葉も、茎も、花も、実も。

人にも、自然にも、良いものを、楽しみながら、自分らしく取り入れる。

「NEMOHAMO」は、そんなライフスタイルのために生まれたコスメブランド。根も、葉も、茎も、花も、実も。植物の力をあますところなく引き出して、コスメにしました。

NEMOHAMO

▲NEMOHAMO ブランドロゴ

■ブランド概要

全く新しい「効く」オーガニックコスメ。植物をまるごと低温真空抽出法でエキス化し、良質な植物が持つ酵素・ビタミン・ミネラルなどを活かしながらフレッシュなまま商品化。水、石油由来の原料を一切使うことなく天然成分のみで製品化し、植物まるごとのちからを実感できます。

素材となる植物には、コメヌカ、ツバキ、ホホバ、ユズなど、約 20 種類の素材を使用。有機 JAS 認証を取得した自社農園と山を所有し、生産元の土壌、育ち方、生産者の思い、副産物の利用方法など、原料から製造工程・販売まで、すべてのプロセスを確認、明らかにすることで製品のトレーサビリティを保証します。

キー成分となる素材は、一般的に滋養強壮や動脈硬化に良いとされるジンセノサイド(※)成分をふんだんに含む万能薬として日本中で重宝されてきた「オタネニンジン」。ひげ根も葉も茎も、あますところなくエキス化し、配合することに成功しました。



▲オタネニンジン

■商品ラインナップ

厳しい自然環境の中でたくましく生き抜く植物を、育て方、収穫する時期、そしてエキス化する独自の技術など、一つひとつの工程を大切に丁寧に作り上げたスキンケア&トイレタリーライン。

スキンケアラインは、クレンジングオイル、洗顔ソープ、ブースターオイル、ローション、フルバリア美容液を販売。植物のちからをあますところなく引き出し、肌をまもり、うるおし、整え、肌に必要なちからを与えます。トイレタリーラインはシャンプー、トリートメントなどを販売します。

化粧箱や容器の素材についても、サトウキビ廃材やFSC認証紙、リサイクルペーパー、非木材紙、ベジタブルインキなどを使用。サステナビリティにこだわった商品づくりに取り組むことで、循環型社会に寄与するライフスタイルをめざします。

なお、当ブランドの製品については2019年12月に開業予定の「GOOD NATURE HOTEL KYOTO」の各客室に設置します。



▲NEMOHAMO 商品ラインナップ

※ジンセノサイド

オタネニンジンの根・茎・葉に含まれる特有の成分。ストレスによる胃腸虚弱や食欲不振、嘔吐、病後の回復期、疲労回復、滋養強壮に効果があるとされ、自律神経の乱れを整え、生体の防御作用を助けるものと考えられています。

2. オリジナルフードブランド「SIZEN TO OZEN」について

■ブランドコンセプト

自然の、ほんとうのおいしさを、もっと新しく、もっと豊かに楽しむために。産地や無農薬にこだわったシェフ仕立てのソースや調味料、ファインカカオの無添加カレーなど、こころにも、からだにもおいしい自然のごちそうを、みなさまのテーブルへお届けします。

SIZEN TO OZEN



▲SIZEN TO OZEN ブランドロゴ

■ブランド概要

素材のおいしさをそのまま家庭に。心にも体にもおいしい料理そのものを提供したい。有名レストランで料理長を務めたシェフが商品開発に携わり、レストランの美味を食卓で手軽に楽しめます。無農薬の野菜や調味料無添加の素材を用いるとともに、調理法にもこだわり、「GOOD NATURE STATION」のコンセプトである「信じられるものだけを、美味しく、楽しく」を表現。

「GOOD NATURE」なライフスタイルを幅広いメニューとともに提案します。

■商品ラインナップ

化学調味料に頼らず、野菜を手間ひまかけて煮詰め、深い味わいを引き出した産地や無農薬の素材にこだわった調味料を発売。普段の料理に加えるだけで、手軽に本格的な味わいを楽しめます。このほか、廃棄されることの多いファインカカオのハスク(外皮)を用いた無添加カレーなども販売し、共働き世帯や多忙で調理をする時間の少ない方にも美味しく、楽しい食体験を提供するだけでなく、素材を余すところなく使用した商品開発を展開します。

また、一部メニューに関してはベジタリアン、ヴィーガンやアレルギーフリーなど、多様な食へのニーズに対応した商品も発売します。

どんなお料理にも、
ひとさじ加えるだけの万能調味料です。

野菜をてまひまかけて煮詰め、深い味わいを引き出した、自然素材のうまみ調味料です。

普段のお料理に加えるだけで、本格的なシェフの味をお楽しみいただけます。



トマトオニオンジャム
トマト/たまねぎ/
にんにく/オリーブオイル

椎茸オニオンソース
たまねぎ/椎茸/オリーブオイル

野菜3種のソフリット
たまねぎ/人参/セロリ

ベーコンオリーブオイル
たまねぎ/ベーコン/辛
味スパイス/オリーブオイル

▲SIZEN TO OZEN 商品ラインナップ

3. 今後の展開について

「NEMOHAMO」、「SIZEN TO OZEN」の両ブランドとも、2019年12月からGOOD NATURE STATIONおよびオリジナルオンラインショップ(EC)を中心に販売し、将来的には小型店舗への展開も予定しています。

また、9月4日(水)～6日(金)に開催される日本最大級のファッションとデザインの祭典「rooms experience39」(※)において両ブランドの展示ブースを設置。9月5日(木)には会場内に特設ステージを設け、プレスお披露目会を実施します。その他、GOOD NATURE STATION公式サイト内の「ジャーナル」、および9月5日(木)より開設の公式Instagramにおいても発信してまいります。

京阪グループでは、新しいライフスタイル「BIOSTYLE」を中心に、社会課題の解決に資する商品、サービスの提供を通じ、ESG(環境、社会、ガバナンス)に配慮した事業活動を推進することにより、SDGs達成に貢献し、社会と調和した持続的な成長をめざすとともに、共感され、選ばれる京阪グループをめざしてまいります。

(ご参考)

GOOD NATURE STATION	公式サイト	https://goodnaturestation.com/
	公式Instagram	@good_nature_station

※rooms experience

アッシュ・ペー・フランス㈱が主催する、世界中のファッション、デザイン、アートを中心に300ブランドが参加し、20,000人を動員する日本最大級のファッションとデザインの祭典。2000年の設立以来年2回開催され、今回が39回目の開催となる。今回は「インクルージョン」をキーワードに、クリエイションという共通言語で人種、性別、年齢関係なく人と人が繋がる場としての深化を図るとともに、昨年より取り組んでいるSDGsの普及に向け、クリエイティブな企画展示が行われる。

以上