



PRESS RELEASE



2024年11月1日
株式会社ビオスタイル

～サステナブルな装飾・ワークショップ・限定グルメで心温まる体験を～

5周年を祝う特別なクリスマス GOOD NATURE CHRISTMAS

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では、この冬、心温まる季節イベント「GOOD NATURE CHRISTMAS」を開催いたします。



今年開業5周年を迎えた「GOOD NATURE STATION」では、「5YEARS 5GOOD」をテーマに、1年を通してさまざまなプロモーションやイベントを展開しております。

サステナブルをテーマに、環境に配慮した装飾や魅力的なワークショップ、特別なグルメイベントなど、さまざまなコンテンツで皆さまに特別なひとときをお届けします。

日常の喧騒を忘れ、自然の息吹に包まれながら、クリスマスシーズンをゆっくりとお楽しみください。

■クリスマス装飾

【館内装飾】

4階の中庭には、生のもみの木を使用した高さ約4mのクリスマスツリーが皆さまをお出迎えします。リサイクルペーパーや、過去の装飾に使用したドライフラワーを再利用したオーナメントでツリーを飾り、環境への配慮が感じられるデザインとなっています。さらに、同じフロアにある枯山水は、植物が放つ自然のエネルギーを活用し発電する「ボタニカルライト」によって、幻想的な光に包まれた空間を演出します。この装飾を通じて、自然の持つ力を体感いただけます。また、開業時から中庭に設置していたロッキングチェアを5周年の節目に漆のちからを得てランタンにアップサイクルするプロジェクトも進行中です。

1階「MAENIWA」には、建築廃材などを再利用したサステナブルツリーを設置。サステナブルツリーは、アーティストのアトリエから出る副産物に新たな価値を提供するプロジェクト「副産物産店」による廃材で作ったオーナメントも、装飾の一部として使用します。

期 間：11月17日（日）～12月25日（水）

※アップサイクルランタンは12月以降に設置予定

【GALLERY装飾】

4階の「GALLERY」では、開業5周年を記念した特別展示「5YEARS 5GOOD」を開催します。

展示では「体・心・地域・社会・地球にとって良いか＝“5GOOD”」というコンセプトを掲げて歩んできた5年間の取り組みを振り返り、その道のりで出会った“サステナブル”で繋がる仲間たちを紹介。パネル展示やコラボレーションによる装飾で、訪れる皆さまに持続可能な社会へのメッセージをお届けします。

装飾は開業から幾度もコラボレーションしてきた「バルフロール」が担当。中央にはエアプランツや美しい植物のアーチが設けられ、自然のアートとともに感性を刺激する空間が広がります。「アトリエシムラ」によるカカオハスク（カカオ豆の皮）を使用した草木染めの布が展示され、視覚と触覚を通じて自然の豊かさを感じることができる特別なインスタレーションもお楽しみいただけます。

期 間：11月2日(土)～2025年1月7日(火)



装飾イメージ



手染めの風景

■クリスマスイベント

【点灯式】

イベント初日の夕刻には、毎年恒例の点灯式を開催します。「吹き抜けの中庭で行われるこの点灯式では、「アサンプション国際中学校高等学校」の学生たちによるハンドベル演奏が、クリスマスソングとともに響き渡ります。そして、演奏と共に、クリスマスツリーと無数のランタンが一斉にライトアップされ、館内全体が温かな光で包まれます。



日 程：11月17日(日)

時 間：17時開場／17時30分開演

場 所：4階「中庭」

【ワークショップ】

体験型ワークショップを多数ご用意。クリスマスの季節にぴったりな手作り体験を通じて、環境に優しいものづくりを楽しみながら学んでいただけます。

① 金継ぎジュエリーワークショップ

日本伝統の修復技術「金継ぎ」を使い、信楽陶土や有田焼の陶片、天然石を組み合わせ、自分だけのジュエリーを作成します。

日 時：12月14日(土) 10時～12時30分／14時～16時30分

参加費：6,600円(税込)

予 約：[予約・詳細はこちら](#)



② GNS×堤浅吉漆店コラボ アップサイクルミニランタン作り&漆塗り体験

ホテルでの役目を終えた木製家具の端材を再活用したミニサイズランタン作りと漆塗りを同日に体験できます。

日 時：12月15日(日)・22日(日) 10時～11時30分（ランタン作り）／13時30分～15時（堤浅吉漆店で漆塗り+工房見学）

予 約：[予約・詳細はこちら](#)

【ワークショップ】

③カリグラフィー クリスマスワークショップ

美しいカリグラフィーで、オリジナルのクリスマスオーナメント作りが楽しめます。

日 時：12月3日(火) 10時-12時30分・14時-16時30分

参加費：7,000円(税込)

予 約：[予約・詳細はこちら](#)



【ホテル クリスマスプラン】

このクリスマスは、「GOOD NATURE HOTEL KYOTO」での贅沢な宿泊と「ERUTAN RESTAURANT/BAR」特製のクリスマスディナーコースをお楽しみいただける特別な宿泊プランをご用意いたしました。静寂に包まれた京都で、心温まるクリスマスディナーとともに過ごす、かけがえのないひとときをご提供します。

期 間：12月21日(土)～12月25日(水)

料 金：31,685 円～／1名

場 所：4階「GOOD NATURE HOTEL KYOTO」

予 約：[予約・詳細はこちら](#)



【NEMOHAMOからホリデーキットを販売】

オリジナルのオーガニックコスメブランド「NEMOHAMO」から、ハンドクリーム2種と、オリジナル風呂敷がセットになったホリデーキットを販売します。

詳しい情報は、こちらのプレスリリースをご確認ください：
<https://goodnaturestation.com/wp/wp-content/uploads/images/ad1e414043de26911ffaa2614cbeba6d.pdf>



場 所：3階「NEMOHAMO」

■クリスマスグルメ

【Hyssop Christmas Party Plan】

ご家族やご友人同士で気軽に楽しめるクリスマスパーティープランをご提供します。クリスマス仕様に彩られたメインディッシュは、冬野菜やサツマイモ、ブロッコリーをふんだんに使用したクリープポットパイ。お子様も大人も楽しめるDIYクリスマスケーキ作りでは、クッキーやチョコペン、アラザンを使ってオリジナルケーキをデコレーション。自由な発想で作ったケーキを囲みながら、特別なクリスマスをお過ごしください。

期 間：12月18日(水)～25日(水)

料 金：4,000円、子ども：2,000円（税サ込）

提供時間：11時30分～L.O. 14時30分／17時30分～21時（L.O.20時）

場 所：4階「Hyssop」

予 約：[予約サイト](#)（ランチ）／[予約サイト](#)（ディナー）



【Hyssop Christmas Dinner Course】

クリスマス限定で提供する、植物性の食材のみを使った特別なディナーコースをご案内します。旬の日本野菜をふんだんに取り入れた、心と体に優しいクリスマスメニュー。酒粕を使ったタルトに下仁田ネギを合わせたアミューズ、柑橘と柿のセビーチェ風前菜、ポルチーニ茸を含む5種のキノコを使ったパスタなど、冬の味覚が豊かなコースです。メインには精進出汁で仕上げた蓮根とソイミートの真丈、ローストしたごぼうやビーツが彩りを添えます。シェフならではの工夫で和の趣が薫る料理の数々を、ぜひご堪能ください。

期 間：12月18日(水)～25日(水)

料 金：9,800円（税サ込）

提供時間：17時30分～21時（L.O.20時）

場 所：4階「Hyssop」

予 約：[予約サイト](#)



【ERUTAN RESTAURANT/BAR クリスマス ディナー・ランチコース】

「ERUTAN」では、今年もクリスマスの特別ディナー・ランチコースをご用意しました。無農薬野菜と京都の厳選食材をふんだんに取り入れ、味覚、視覚、そして香りまで楽しめる華やかな内容です。メインディッシュのローストビーフや季節の野菜を用いた料理には、「生産者からの贈り物」と「色」をテーマにシェフが厳選した食材を使用し、安心して豊かな味わいをお届けします。大切な人と過ごす、心に残るクリスマスディナーをぜひお楽しみください。



期 間：12月21日(土)～25日(水)

料 金：ディナー13,000 円、14,600 円（グラスシャンパン付）
／ランチ6,000 円（税サ込）

提供時間：11時30分～L.O. 14時／17時30分・19時・20時

場 所：1階「ERUTAN RESTAURANT/BAR」

予 約：[予約サイト](#)

【Christmas Dessert】

RAUからは“持ち帰れるアシェットデセール”をコンセプトに、クリスマスシーズン限定のデセールが登場。純白の陶器の器をイメージしたデザインの中に、心温まるクリスマスの情景を閉じ込めた一皿です。

フロマージュムースに包まれた苺とラズベリーのコンフィチュールと濃厚なバニラクリーム、さらにスフレフロマージュとバニラクランブルクッキーを層にした豊かな味わいをお楽しみいただけます。大切な人とシェアしながら、特別な時間をお過ごしください。



期 間：12月21日(土)・22日(日)・23日(月)・24日(火)・25(水) ※店舗受け取りの完全予約制

料 金：6,800円（4号相当）

受け渡し時間：11時～19時

場 所：3階「RAU」

予 約：[予約サイト](#)

【クリスマスオードブル】

「GOOD NATURE KITCHEN」特製のオードブルセットは、クリスマスシーズン限定で登場。人気のローストビーフをはじめ、魚介や彩り豊かな野菜料理も揃った全9品で、2〜3人前にご提供します。肉、魚、野菜がバランスよく調和し、華やかに食卓を演出するオードブルセットは、カップルやご友人との集まりにも最適です。このオードブルで、クリスマスならではの楽しいひとときをお楽しみください。



期 間：11月23日(土・祝)〜12月25日(水)

価 格：1,750円(税込)

提供時間：10時〜21時

場 所：1階「MARKET」

【シュトレン】

今年もGOOD NATURE STATIONでは、4種類の新作を加えた全8種類のシュトレンを販売いたします。環境に優しいオーガニック素材や日本独自の食材を使用し、各店舗ならではの味わいを楽しめます。

アルペンローゼ: 有機ドライフルーツを使用した香り豊かなシュトレン

Itami Bakery (2種): 日本酒漬けドライフルーツのシュトレン

YURIKO MINATO: 米粉を使ったグルテンフリーシュトレン

はんな: 高級カカオバターと干し柿の風味が香るシュトレン



その他、人気の「古代小麦のシュトレン」や環境に配慮したシュトレンも取り揃え、GOOD NATURE STATIONならではのラインナップとなっております。

期 間：11月23日(土・祝)より順次販売開始

価 格：637円〜3,532円(税込)

提供時間：10時〜21時

場 所：1階「MARKET」

■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。



▶ 「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。