



PRESS RELEASE



2024年11月26日
株式会社ビオスタイル

GOOD NATURE STATION 5周年記念

地域とともに歩む5年の感謝を込めて、多彩なイベントと特別商品をお届け！

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、2024年12月9日（月）で5周年を迎えます。周年イベントとして「5YEARS 5GOOD」をテーマにした特別なイベントと商品をお届けします。



5周年のテーマとして掲げた「5YEARS 5GOOD」は、これまで施設運営の柱としてきた「5GOOD」―“体、心、地域、社会、地球”にとって良いかーを軸に、5周年を機により多彩な体験を提供するという思いが込められています。このテーマのもと、6月の環境月間を皮切りに、1年を通じてSDGsや生物多様性、マインドフルネスをテーマにしたイベントや展示、ワークショップを展開してきました。

そして、開業月となる12月の5周年記念では、地域の生産者やこれまで関わりのあるパートナー企業とのコラボレーションを強化し、ローカルの魅力を体感できる特別企画をご用意。「Made in Kyoto」をテーマに京都ならではの素材や技術を生かしたオリジナル商品の展開や、イベントを開催。地域のパートナーや生産者の皆さまとともに、5年の感謝を込めてお届けする特別な企画です。

この5年間、GOOD NATURE STATIONは「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”なモノ・コトが集まる場所。」というコンセプトのもと、循環型社会の実現に向けて歩んできました。そして、今回の5周年記念を機に、地域とともに育んできた絆を未来へつなげ、新たな5年へと進んでいきます。

ぜひこの特別な企画にご参加いただき、GOOD NATURE STATIONが提案する“GOOD NATURE”な体験をともに楽しみください。

■GOOD NATUREな体験を満喫できる5周年記念イベント

地域の生産者やパートナー企業と共に、イベントを開催。ご家族やご友人と一緒に楽しめる特別な体験をご用意しました。

場所：1階「MAENIWA」

【有機菌床シイタケ収穫体験】

施設内で3,000円（税込）以上お買い上げの方を対象に、有機JAS認証を受けた「ハルカ・インターナショナル」の菌床しいたけの収穫体験が復活。自ら収穫できる当施設人気の体験企画です。

日時：12月7日（土）11時～16時



【ポン菓子販売&無料配布】

滋賀県近江八幡市にある「近江園田ファーム」による「ポン菓子」を販売。また、出来立てのポン菓子を無料配布します。伝統の製法でつくられるポン菓子をお楽しみください。使用するポン菓子機は、当施設から寄贈したものとなります。

期間：12月8日（日）11時～16時

※無料配布は11時・12時・13時・14時・15時・16時
（各回なくなり次第終了）

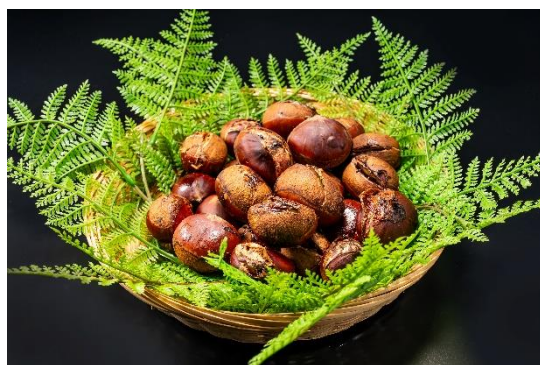


【京丹波栗の焼き栗販売】

京丹波町和知地域の道の駅「和」によるアツアツの焼き栗を実演販売。地元産の京丹波栗を使用し、香ばしい香りとおくおくの食感を堪能いただけます。

期間：12月8日（日）・9日（月）11時～16時

（売り切れ次第終了）



【サステナバッグ】

規格外や、豊作による過剰生産によって食品ロスになる野菜や果物、施設内の食品廃棄物をコンポストで農業用肥料に生まれ変わらせ育てたお米など、フードロスなどの観点から集めた選りすぐりのお得なバッグ。普段使いもできる、施設のロゴが入ったジュートバッグに詰めて当施設の開業日に500円(税込)で特別販売します。

期間：12月9日（月）11時～15時（売り切れ次第終了）



■京都の魅力を詰め込んだ5周年記念商品

1階「MARKET」は、これまで地域のパートナーとともに「GOOD for Locals」の理念を基に、ローカルな魅力を発信してきました。そして、この5周年を機に、さらに京都の良さを深く伝えるべく、「Made in Kyoto」をテーマにした売り場展開を行います。

その第一弾となるのが、今回の5周年記念商品です。京都らしさを凝縮した商品を、5周年を記念したオリジナルパッケージでご用意。地域の魅力とともに、地元の生産者との繋がりで生まれた逸品をこの機会にお楽しみください。

発売日：12月2日（月）より開始開始

場 所：1階「MARKET」

オーガニック純米酒（招徳酒造）

京都・丹波で栽培したJAS認定米「京の輝き」100%使用、京都伏見の老舗「招徳酒造」による純米酒。柔らかな味わいと施設限定のオリジナルデザインボトルが魅力です。

価格：2,970円（税込）



純米吟醸 しぼりたて（招徳酒造）

新米で仕込んだフレッシュな新酒を100本限定で販売。自然に発生する自然な微炭酸を閉じ込めた、特別な一本です。

価格：990円（税込） ※100本限定

九条ねぎすーぷ（京のすうぷ屋さん）

開業時から取引のある「京のすうぷ屋さん」とのコラボスープ。京都産「九条ねぎ」と京都の老舗「片山商店」の白味噌を使用した、冬の京都を感じられる心温まるスープ。

価格：598円（税込） ※数量限定



皮つきさつまいもすーぷ（京のすうぷ屋さん）

綾部市産、有機無農薬栽培の「フクムラサキ」を皮ごと使用した、鮮やかで甘み豊かなポタージュスープ。糖度が高く、見た目も味も楽しめる一品です。

価格：598円（税込） ※数量限定

舞妓はんのあんバター

北海道産小豆を使用した粒あんとバターの風味豊かな特製あんバター。使いきりサイズで、お土産にもぴったりです。

価格：378円（税込）



■ 5周年スペシャル企画

【開業5周年記念！「スペシャル GOOD NATURE 2525☺DAY」】

期間中、公式アプリ「GOOD NATURE PASSPORT」のポイント進呈が10倍になる特別なキャンペーンを実施。施設内または公式オンラインショップでのお買い物がお得に楽しめます（一部対象外店舗・サービスあり）。

期間：12月7日(土)～9日(月)

（オンラインショップ）<https://online.goodnaturestation.com/>



【5周年記念トークイベント「サステナブルツーリズムの未来 ～地域と環境にやさしい旅のかたち～」】

観光業の未来をテーマに、日本のサステナブルツーリズムを牽引するリーダー3名を迎えた特別トークイベントを開催します。地域社会や環境への配慮が観光業に与える影響や、地域貢献の事例を共有し、未来への取り組みについて議論を深めます。イベント後には館内ツアーも実施し、施設が取り組む「5GOOD」の具体例を体感いただけます。サステナブルな観光について学ぶ絶好の機会です。

日時：12月8日(日) 13時～15時（トークイベント 60分 + 館内ツアー 60分）

場所：4階「ワークショップテーブルエリア」

定員：30名様（参加費無料）

予約：<https://goodnaturestation.com/topics/event/topics-9284/>



【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」を開催中。

展示では、“5GOOD”のコンセプトを掲げて歩んできた5年間の施設の取り組みやサステナブルなパートナーシップを紹介。

「バルフロール」とのコラボレーションによる植物アートが主役です。エアプランツや自然の素材で作られたアーチが感性を刺激し、アトリエシムラによるカカオハスク（カカオ豆の皮）を使った草木染め布の展示が、自然と共生する豊かさを視覚と触覚で体感いただける特別な空間を演出します。

期間：開催中～2025年1月7日(火)



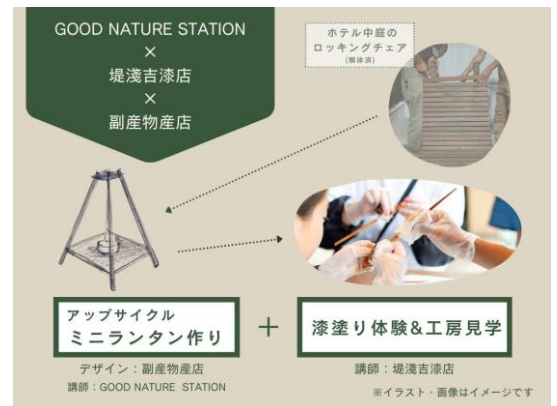
【木製家具を漆で生まれ変わらせるアップサイクルランタンプロジェクト】

5周年を記念し、4階の中庭に設置していた「インドネシアチーク（柚木）のロッキングチェア」をアップサイクルし、新たな形で再生する特別なプロジェクトを実施します。これは、施設開業時に美山地区のご神木を再利用した実績を引き継ぎ、資源の循環と地域の魅力を発信する取り組みです。

今回のプロジェクトでは、サステナブルを軸に活動する4団体（堤浅吉漆店・副産物産店＋現役芸大生・弘誠堂・吉田木工）の協力を得て、ロッキングチェアを漆塗りのランタンやワークショップ素材として再生します。この活動は「GOOD for Locals」という理念のもと、地域の素材や技術を活かし、その魅力を引き出すものづくりを追求します。ミニランタンづくりのワークショップの詳細に関しては、[こちら](#)をご確認ください。

期間：12月21日（土）～2025年1月7日（火）

場所：4階「枯山水エリア」



■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。