

京都発「RAU Patisserie & Chocolate」 松下裕介、高木幸世
レストランガイド「LA LISTE（ラ・リスト）」の
世界が注目するパティスリーに贈られる賞“ Pastry Discovery GEM Award ”を
日本のパティスリーで唯一受賞の快挙



株式会社ビオスタイル（本社：京都市下京区、社長：山下剛史）が運営する複合型商業施設 GOOD NATURE STATIONのオリジナルスイーツブランドであるパティスリー「RAU Patisserie & Chocolate」シェフパティシエ松下裕介、とシェフショコラティエール高木幸世が、6月16日にフランス、パリで発表されたレストランガイド、フランス版「LA LISTE（ラ・リスト）」が選出する PASTRY AWARD 2025の「Pastry Discovery GEM Award」を受賞しました。フランス版ラリストにて18ヵ国36組が選出された中で日本のパティスリーでは唯一の受賞となります。

「ラ・リスト」は、「ミシュランガイド」や「世界のベストレストラン50」と並ぶガイドとして注目を浴びているフランス発祥のレストランガイドで「Pastry Discovery GEM Award」は、世界中のパティスリーの中から世界が注目するわざわざ足を運ぶ価値があるパティスリーに贈られる賞です。「RAU」のシェフパティシエ松下裕介、とシェフショコラティエール高木幸世は、世界中のトップパティシエたちと共に現地での授賞式に出席し、この名誉ある賞を受け取りました。

【Instagram】 [rau_kyoto](https://www.instagram.com/rau_kyoto)

【HP】 <https://rau-kyoto.com>

【オンライン】 <https://online.goodnaturestation.com/c/brand/rau>

■受賞コメント

シェフパティシエ松下裕介より受賞のコメント

世界中の優れたパティシエたちと共にこのような舞台に立てたことを光栄に思います。RAUが大切にしてきた感性や文化的視点が評価されたことに深い喜びを感じています。これからも“心に残るお菓子”を追求し続けます。

シェフショコラティエール高木幸世より受賞のコメント

お菓子は、私たちがこれまで感じてきたこと、考え続けてきたことの延長にあります。正解や流行ではなく、自分たちの中にある感覚を信じて、かたちにしてきました。これからも、私たちなりの視点とまなざしで、菓子をつくり続けたいと思います。

■「LALISTE (ラ・リスト)」



LALISTEは、200カ国の4万以上のレストラン、パティスリー、ブーランジェリー、ホテルを案内するモバイルアプリです。

世界中のどこにいても、近所の最高の店を検索することができます。

LA LISTEは、独自の公平なアルゴリズムランキングシステムを採用し、毎年世界のトップ1000のレストランとホテルをランキングしています。

さらに、毎年恒例の「特別賞」では、レストラン、ホテル、ペストリーショップなど、各カテゴリーの多面的な多様性と豊かさが際立っています。

■ RAU Patisserie & Chocolate



パティスリー&チョコレートブランド「RAU Patisserie & Chocolate」は独創性あふれる表現を追い求めるシェフパティシエ松下 裕介とシェフショコラティエール高木幸世の2名のシェフが集い、2019年12月に京都・河原町のGOOD NATURE STATIONで誕生しました。心に浮かぶ絵画のような情景、香りが呼び起こす心をくすぐる記憶、古の歌人が和歌に込めた情感。彼らはこれらの情景を高い技術力でお菓子として表現しています。

現在、デザートやチョコレート、焼き菓子に加え、香り成分をテーマにしたジェラート「Gelato Koki」などを展開。GOOD NATURE STATIONの店舗では、3階にカフェも併設。すべての商品を体験することができます。



松下 裕介
Yusuke Matsushita
シェフパティシエ

1984年富山県生まれ。東京のパティスリーやショコラトリーで修行した後、2014年、29歳の時に当時日本にはなかったアシェットデセールをコースで提供するお店【Calme Elan】を東京にオープンする。2016年には著者【専門店のアシェットデセール】を出版。韓国、台湾、中国などアジア各国で販売。2017年にマレーシアの5つ星ホテルからシェフパティシエのオファーを受け、知見を広める為に自店を閉店。同年現職のオファーを受け帰国し、高木幸世と共に南米や、ヨーロッパを旅し、それらの経験をRAUのブランドコンセプトや商品開発に生かした、今までにないお菓子を発信する。
チョコレート業界・最高峰の世界大会「ワールドチョコレートマスターズ' 22」の審査委員長団にも選出。



高木 幸世
Sachiyo Takagi
シェフショコラティエール

1990年兵庫県生まれ。パン職人の父の影響で食の世界を志し、17歳の時に東京のフレンチレストランで料理人としてキャリアをスタート。東京のパティスリーやショコラトリーなどで経験を積み、2014年に現在のRAUのシェフパティシエを務める松下裕介のアシェットデセール専門店【Calme Elan】にてオープンからショコラティエとして腕を振るったのち、パリの2つ星レストランでシェフパティシエールとして働く。2018年にRAUのシェフショコラティエールの誘いを受け帰国し、ブランドコンセプトや、ショコラだけでなく商品全般の開発など多岐に渡り活躍する。2021年12月には自身の名を冠するブランド【Sachi Takagi】をリリース。植物の力を使い“菓子”の分野で表現。完全プラントベースの新しい菓子の形を追い求めて、創作を行っている。

チョコレート業界・最高峰の世界大会で「ワールドチョコレートマスターズ' 22」でアジア人女性初の審査委員長団に選出。

■店舗概要

「RAU Patisserie & Chocolate」

〒600-8022

京都市下京区河原町通四条下ル2丁目稲荷町318番6 GOOD NATURE STATION 3階
営業時間：11時～19時（L.O18:30）

「情景を、形状に。」をコンセプトにしたRAUのスイーツを店内のカフェスペースでのイートインはもちろん、焼き菓子やチョコレートなどのテイクアウトでもお楽しみいただけます。印象的なフォルムの生菓子「デセール」や、香り成分をテーマにしたジェラート、焼き菓子など感性を刺激するスイーツをご用意しております。



■会社概要

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](#)



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。