

■自然と触れ合い、カラダを動かすアクティビティ（体験・ツアー）

・hylo×京都プロギング協会×GNS プロギングDAY

ゴミ拾い（PlockaUpp）とジョギング（Jogging）を掛け合わせた、スウェーデン発のスポーツ「プロギング」を昨年に引き続き今年も実施します。日本初上陸のサステナブルシューズブランド「hylo（ハイロ）」を履いて、京都の街を爽快に駆け抜けながら、心地よい汗と環境への貢献を両立させます。

日時：6月20日（土）8時30分～10時

集合・解散：1階正面広場「MAENIWA」

料金：無料



・近江園田ふぁーむ 産地訪問ツアー

施設内で発生した食品廃棄物をコンポスト（堆肥化）し、その肥料を用いて「えんこう米」を育てる独自の循環モデルを体感するツアーです。近江園田ふぁーむ・園田会長による講話や田んぼの見学、2種のお米の食べ比べを通じ、食の循環を肌で感じていただけます。

日時：5月13日（水）・6月10日（水）各日10時～12時

会場：近江園田ふぁーむ（滋賀県近江八幡市）※現地集合・解散

料金：1,200円（税込）※交通費別



■日本の知恵や循環を学ぶ、展示・ワークショップ（文化・学び）

・「もくわく®」がつなぐ循環のかたち 展示&ワークショップ

積み木のように、暮らしに合わせて形を変えられる国産材の家具「もくわく®」の展示を開催。京都府産モデルや全国の産地材が並ぶほか、自分に合う産地・樹種がわかる診断ゲームも！ 期間中は、産地の職人と木に触れるワークショップも実施します。

日時：5月23日（土）～6月28日（日）

会場：4階「GALLERY」／4階「ワークショップテーブル」

WS情報：①ウッドバーニングでウェルカムボード作り（5月30日・1,500円）／②京都産杉で小物づくり（6月6日・1,500円）
11時・14時開催（所要時間：①30～45分・②45～60分）



・ホテルスタッフによる金継ぎ体験会

GOOD NATURE HOTEL KYOTOの客室で使用している茶器も、実は金継ぎを施して大切に受け継いでいます。お客様にご持参いただく欠けた器を簡易金継ぎで直すお手伝いをする参加無料の体験会です。

日時：6月13日（土）・6月28日（日）各日15時～17時

会場：4階「ワークショップテーブル」

料金：無料



・かわかみ茶葉店 未利用茶葉ワークショップ

京都・亀岡のハーブティー専門店「かわかみ茶葉店」。未利用資源の背景を聞き、心身を整える2種のお茶を飲み比べ。さらに茶殻と梅蜜で伝統的なお香「練香」作りも体験できます。作ったお香や特製しおり、茶葉のお土産付き。

日時：5月5日（火・祝）11時～/14時～（所要時間：約60分）

会場：4階「ワークショップテーブル」

料金：3,800円（税込）



※本リリースに掲載している体験型企画（プロギング、ファームツアー、各種ワークショップ）の応募方法等の詳細は、5月1日以降ホームページをご確認ください。

■おいしく、楽しくロス削減！限定マルシェ&特別メニュー（食・買い物）

・もったいない市

パッケージの破損や旧仕様品など、品質に問題はないものの通常販売が難しくなった品々を特別価格で提供する、年に一度の限定マルシェです。今年はホテルアメニティも登場予定。お得で楽しいお買い物がロス削減に繋がります。

日時：6月6日（土）11時～16時

会場：1階正面広場「MAENIWA」



・夏みかんカクテル「夏色」

山口県萩市で耕作放棄地になりかけていた果樹園を、新規就農者と共に再生するプロジェクトから生まれた一杯です。通常は廃棄される夏みかん搾汁後の「皮」と、カカオハスク（カカオ豆の皮）2つの未利用資源を掛け合わせた特別なクラフトラムを使用しています。夏みかんの瑞々しい柑橘香とカカオの奥深い風味が重なる、初夏にぴったりの爽やかなカクテルとなります。レストランでは、フレッシュな夏みかんを使用したメニューも展開中。

期間：5月1日（金）～6月30日（火）

会場：1階「ERUTAN BAR」

価格：1,800円（税込）



・LFCコンポスト実演販売&相談会

1階正面広場にてローカルフードサイクリング株式会社が提供する「LFCコンポスト」の実演販売と楽しい講座を開催します。初めての方へのレクチャーや、利用者向けの堆肥相談会も実施。家庭の生ごみを減らす身近な循環アクションを始めるきっかけに。

日時：6月20日（土）10時～15時

会場：1階正面広場「MAENIWA」

[予約サイト](#)



■缶からクラフト袋へ軽量化し、環境負荷を低減「カカオティー」がリニューアル

当施設のオリジナルブランド「GOOD NATURE MARKET」のアップサイクル商品「カカオティー」が、6月1日(月)よりパッケージリニューアルいたします。

発売日：6月1日(月) 価格：各864円(税込)

・アップサイクルの魅力

奈良県「月ヶ瀬健康茶園」の自然のリズムに育てられた有機茶葉に、チョコレート製造過程で廃棄されるはずだったコストリカ産カカオハスク(カカオ豆の皮)をブレンドした、人にも環境にも優しい一杯です。

・お客様の声から生まれたパッケージ変更

「捨てるのが面倒」というお客様の声から、捨てる手間が少なくゴミを減らせるクラフト袋パッケージを採用。中のティーバッグには従来よりトウモロコシ由来の生分解性フィルターを採用しており、生ごみと一緒に廃棄が可能です。フレーバーに合わせた飲むのにおすすめの時間帯(08:00、15:00、21:00)をデザインしたもので、いそがしい日常のスキマに楽しめるお茶の時間を提案します。

・リニューアルに伴う「もったいない」アクション

旧パッケージ(缶)の在庫を、「旧缶とお出かけトートバッグのスペシャルセット」として特別価格で販売するほか、冷たいカカオティーの販売や、「もったいない市」での目玉商品としての展開など、最後まで無駄にしない消費を推進します。



■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う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。