

パティスリーブランド RAU 看板スイーツ「Nami-Nami」がリニューアル 造形美はそのままに、味のバランスとサイズ感を追求した「新しい一箱」へ進化

株式会社ビオスタイル（本社：京都市下京区、社長：山下 剛史）は、オリジナルスイーツブランド「RAU（ラウ）」の、看板商品であるクリームサンドサブレ「Nami-Nami」をリニューアルし、2026年8月31日(月)より販売いたします。



フランスと京都の瓦屋根からインスピレーションを得た「Nami-Nami」は、RAUを代表するスイーツとして多くのお客様に愛されてきました。今回のリニューアルでは、波型の印象的な造形美を維持しながらも、口運びの良さと手に取りやすさを追求。サブレの食感、クリームのかき分け、チョコレートの風味が一口の中で最も心地よく響き合うよう、素材のバランスを見直しました。

■商品について

商品名：Nami-Nami

リニューアル発売日：2026年8月31日(月)

販売店舗：GOOD NATURE STATION 3F、公式オンラインショップ (<https://rau-kyoto.stores.jp/>)

※今回のリニューアルでは、サイズ感および使用素材の一部見直しをおこなっています。



Nami-Nami 6個入り
価格：2,376円（税込）



Nami-Nami 12個入り
価格：4,320円（税込）



Nami-Nami 24個入り
価格：8,532円（税込）

■シェフパティシエ 松下 裕介コメント

「Nami-Namiらしい味わいと、サブレ、クリーム、チョコレートが重なり合う食感を大切にしながら、ひとつひとつのサイズや本数、味わいのバランスをあらためて見直しました。より食べやすく、ひとつずつ手に取りやすいサイズに。軽やかな口当たりの中にも、素材それぞれの風味と重なりを感じていただける仕立てです。ひとりで少しずつ味わうときにも、ご家族やご友人と分け合うときにも、これまで以上に楽しみやすい一箱になりました。新しくなったNami-Namiをぜひお楽しみください。」

■【期間限定】リニューアル記念! エキュート品川にてポップアップストアを出店

Nami-Namiのリニューアル発売日に合わせ、JR品川駅構内・東京・エキュート品川にて期間限定の催事出店を行います。バレンタイン時期を除き、東京地区でRAUの商品をお買い求めいただけるのは2023年12月の銀座三越での出店以来となります。新しくなったNami-Namiをはじめ、RAUのスイーツを実際にお手に取ってご覧いただけるこの機会に、ぜひお立ち寄りください。

期 間：2026年8月31日(月)～11月23日(月・祝)

場 所：東京都港区高輪3丁目26-27 JR東日本品川駅 中央改札内

エキュート品川 1F バラエティマーケット イベントスペース 2

営業時間：月～土 8時～22時／日・祝 8時～20時30分

■RAU について



パティスリー＆チョコレートブランド「RAU」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。

日本人だから生み出せる表現を大切にしながら、世界の方々に愛されるグローバルブランドを目指しています。

「RAU」というブランド名は、気高く美しいという意味を持つ「らうらうし」という日本の古語から取られました。日本語らしい奥行きのある柔らかな響きとともに、外国人のお客さまにもなじみやすいニュアンスを持ち合わせています。“情景を、形状に”いつか見たことのある風景、情景を独自の感性によりスイーツで表現。型から手作りの造形美、香りに込められたイメージをゆっくりとお楽しみいただけます。

■シェフプロフィール



松下 裕介 (Yusuke Matsushita)
シェフパティシエ

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。2016年には著者【専門店のアシェットデセール】を出版。

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活かした、今までにないお菓子を発信する。



高木 幸世 (Sachiyo Takagi)
シェフショコラティエール

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。様々な経験を積み、2014年「Calme Elan」にてショコラティエール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わたり活躍する。

■店舗概要

RAU Patisserie & Chocolate



シェフパティシエ松下裕介が手掛ける洗練された生菓子や、贈り物に適した焼き菓子などを販売しています。ショコラティエ高木幸世による本格的なショコラ製品のラインナップも展開しており、特に植物性素材のみを使用したプラントベースのスイーツラインSachi Takagiの製品も取り扱っています。

カフェでは、イートインでのスイーツ提供のほか、ドリンクメニューも利用が可能です。

【所在地】

〒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時30分）

■会社概要

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。

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](#)

