

SIZEN TO OZEN の OUCHI GOHAN(おうちごはん)シリーズより 新商品「鱧の混ぜごはんの素」を発売

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 オリジナルフードブランド「SIZEN TO OZEN」の「OUCHI GOHAN（おうちごはん）」シリーズより、「鱧の混ぜごはんの素」を6月1日(火)より発売いたします。



「OUCHI GOHAN（おうちごはん）」シリーズはできるだけ自然の食材を使用し、昔ながらの手法を大切にしながらも今日の食卓に合った「古くて新しい食」の提案をいたします。毎日のお料理が簡単でおいしくなるように工夫された調味料や出汁、手作り感が感じられる混ぜごはんなどおうちでのごはんが楽しめるシリーズです。

今回は、炊き立てのごはんに混ぜるだけで、手軽に食べられる簡単・便利な混ぜごはんシリーズより「鱧の混ぜごはんの素」を発売いたします。豊前海で獲れた鱧と焼き鱧出汁を使用し、隠し味に柚子胡椒を加え風味豊かに仕上げました。自宅では調理がむずかしい鱧を簡単に楽しんでいただくことができ、家族や大切な方の記念日などに食卓を華やかにしてくれる主役級の混ぜごはんです。



脂がのって濃厚な味わいの鱧の混ぜごはんの素

福岡県東部に位置する豊前海の鱧を使用。栄養豊富な豊前海で育った鱧はエビや小魚を食べて育つため、良く肥えて脂がのった鱧になります。鱧の混ぜごはんの素は鱧の上品な旨味を活かし、料亭のご飯もそのような味わいに仕上げました。

素材は全て国産のものを使用し、手作業にこだわり手作りの味わいを存分に感じられる混ぜごはんシリーズ。化学調味料・保存料・着色料・香料不使用で余計なものは使用せず、素材本来の味わいを楽しむように作りました。



上品な味わいの「黄金の焼き鱧だし」を使用

鱧の身は淡白ながら旨味が強く、骨から美味しく上品な出汁が出ます。鱧の混ぜごはんの素は、豊前海で育った鱧を贅沢に使って作った「黄金の焼き鱧だし」を使用しました。鱧の旨味・風味が凝縮され、高級料亭のお吸い物のような上品な味わいです。ごはんから香る出汁の風味をご堪能ください。



商品名：鱧の混ぜごはんの素

発売日：6月1日(火)より順次販売開始

価格：1,134円(税込)

販売店：GOOD NATURE STATION 1階「MARKET」

GOOD NATURE STATION ONLINE (オンラインショップ)

<https://online.goodnaturestation.com/>

「SIZEN TO OZEN」について

SIZEN TO OZEN



自然の、ほんとうのおいしさを、もっと新しく、もっと豊かにたのしむために。有名レストランで料理長を務めたシェフが、ご家庭でも本格的なごちそうを楽しむ商品を開発しました。無農薬の野菜や無添加の素材を使用し、調理法にもこだわり、「信じられるものだけを、美味しく、楽しく」を表現。「GOOD NATURE」なライフスタイルを幅広い商品ラインナップとともに提案する食品ブランドです。

販売情報



住 所：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 STATION1 階「MARKET」

営業時間：10：00～20：00

オンラインショップ：<https://online.goodnaturestation.com/c/brand/ozen>

Instagram：https://www.instagram.com/sizen_to_ozen/

Facebook：<https://www.facebook.com/sizentoozen>

Twitter：https://twitter.com/sizen_to_ozen

㈱バイオスタイルについて

㈱バイオスタイルは、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」の運営を行う京阪ホールディングスのグループ会社。“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。

