

2021年7月7日
株式会社ビオスタイル

人気シリーズ ファインカカオカレー

新商品「花椒と山椒がしびれる旨辛麻辣カレー」発売のお知らせ

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 のオリジナルフードブランド「SIZEN TO OZEN」より、ファインカカオカレーシリーズから新たに「花椒と山椒がしびれる旨辛麻辣カレー」を発売いたします。



シェフ監修のもと食材の生産地や品質にこだわった健康志向のオリジナル食品ブランド「SIZEN TO OZEN」のファインカカオカレーシリーズ。カカオを隠し味に、野菜のうまみを活かしたビストロ仕込みの本格的なカレーが楽しめます。今回は「花椒と山椒がしびれる旨辛麻辣カレー」を発売。花椒と山椒のしびれる辛さと華やかな香りがクセになる、国産豚肉の旨辛カレーです。

食欲を刺激する花椒と山椒の香りに、たっぷりの豚肉とカカオの旨味が合わさり、これからの季節にぴったりです。（化学調味料、着色料、香料を含む食品添加物不使用）

「SIZEN TO OZEN」のファインカカオカレーは、本商品で全7アイテムになります。



GOOD NATURE STATION のオリジナルパティスリーブランド「RAU」で活躍するシェフショコラティエールが、「ファインカカオ」と呼ばれる上質なカカオ豆の産地であるコスタリカのカカオ農園に出向き、栽培・乾燥・発酵までを監修したオリジナルカカオを使用しています。薫り高いカカオの独特なコクと、野菜のうまみが織りなすハーモニーをお楽しみください。

【商品詳細】

商品名：花椒と山椒がしびれる旨辛麻辣カレー

販売期間：7月21日（水）より販売開始

価格：756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める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 STATION 1 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

株ビオスタイルについて

株ビオスタイルは、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、サステイナブルな商品開発、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。

