

2021 年 7 月 8 日
株式会社ビオスタイル

“記憶”を呼び起こす “香り”をテーマにした「ジェラート KOKI」

オンライン販売を 7 月 15 日(木)より開始

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 のオリジナルパティスリーブランド「RAU」より、人気の「ジェラート KOKI」シリーズを GOOD NATURE STATION ONLINE にて販売開始いたします。



「ジェラート KOKI」は、RAU のシェフショコラティエール高木 幸世が抽象的なイメージから連想した様々な味の香り成分を元に、材料を組み合わせながら作りあげるという手法で生まれた新感覚のジェラート。

『香りを調合する事によって記憶に残るイメージを呼び起こす』という独特な製法から、味の輪郭をよりはっきりと感じ取る事が出来るジェラートが完成。複雑な味わいの中にもどこか懐かしいような親しみやすさと、他にはない味わいとの出会いを体験する事ができます。

昨年の夏からイトインで販売されている人気商品を全国のお客さまにお届けできるように、オンライン販売（3 個入りのみ）の開始と、店頭でご購入いただけるテイクアウトの販売を開始いたします。



フレーバー

ジェラートのフレーバーは、期間限定商品を含めた中から、シェフがおすすめする 2 つのフレーバーを組み合わせたセットをご用意。1 つのカップに 2 つのフレーバーが入っているので、まずは 1 つずつの香りと味わいの特徴を楽しんでいただき、次に 2 つの味わいから広がる、香りのイメージを想像しながら召し上がっていただきます。冷凍状態でも食感を損なわないようにアレンジされたキャラメルクッキーが同封されていますので、冷たいジェラートにつけてお召し上がりください。一度に 3 通りの食べ方を楽しんでいただけます。

【種類】

・ Pure Vanilla / Rum Vanilla (ピュア バニラ/ラム バニラ)

始まりの香り、純粹〈Pure〉な味わいを表現したバニラは私にとって基礎の香り、根底にあり続けるもの。経験を重ねて積み上げた技術や感覚の変化を味わう芳醇な〈Rum〉の香りのバニラと 2 種で。

・ Botanical Vanilla (ボタニカル バニラ)

卵も乳も使わない、バニラジェラートの常識を変える植物性ジェラート。ミルクの香りを想像して。

・ Cassis Cabbage (カシス キャベツ)

キャベツと胡椒のピリッとした刺激、新鮮なカシスのスパイシーな香りとの共通点を一つに。

・ Smoke (スモーク)

まるでフランス料理のメインディッシュのように。香りから想像する料理の世界。

・ Roasted Beans (ローステッド ビーンズ)

豆とお茶の共通香。花のような香りの“リナロール”を感じる、まるでピスタチオの味わい。

・ Avocado Basil (アボカド バジル)

洋ナシのような、滑らかな食感と華やかな青み。

・ Kaffir Lime (カフィアライム)

コブミカン (カフィアライム) の葉にフランボワーズを組み合わせ、バラを表現。

・ **Aroma Chocolate (アロマショコラ)**

卵も乳も使わない、ビントゥーバーチョコレートの香りを最大限に生かした味わい。

・ **Keika/ Lactone (ケイカ ラクトン) ※夏季限定フレーバー**

甘い“ラクトン”香をテーマに、桃とキンモクセイを組み合わせる。

・ **Yuki (ユキ)**

雪が降り積もる森をイメージ。針葉樹の香り“ α -ピネン”を含むミョウガを使った爽やかな味わい。

・ **Nezuku (ネズク) ※RAU 京都本店限定販売 (GOOD NATURE STATION ONLINE での販売はございません)**

オーガニックコスメ「NEMOHAMO」とのコラボメニュー。配合されるオタネニンジンなど7種のハーブが織りなす、すっきりと滋味深い味わい。“根”と“葉”を表現した2つの味わいで。

パッケージ



シンプルで上質な白をベースに、ホログラムをワンポイントに箱押加工されたパッケージ。表面の模様は、氷の世界に溶け込む香りのグラデーションを表現しています。箱の内部に記載された味の説明を読みながらお召し上がりいただく事で、ジェラート KOKI の世界観をより深く感じていただく事ができます。

【商品詳細】

商品名： ジェラート KOKI

期 間： 7月15日(木)～

価 格： Box set 2,958円(3個入り) + 送料

986円(1個) ※RAU 京都本店テイクアウトのみ

※全て税込み表記となります。

販 売： GOOD NATURE STATION ONLINE(<https://online.goodnaturestation.com/>)

GOOD NATURE STATION 1階「RAU」

シェフ紹介

Sachi Takagi（高木 幸世）

1990 年兵庫県生まれ。高校在学中の 17 歳の時にパン職人だった父の影響で食の世界を志し、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。その後、レストランのデザートを経験し菓子の世界にのめり込む。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 RAU のシェフを務める松下 裕介がオープンしたアシェットデセール専門店【Calme Elan(カルムエラン)】にてオープンからショコラティエとして腕を振るう。アシェットデセールコースの一つとして提供していたボンボンショコラが口コミで話題となる。

より広い経験を積むために松下が Calme Elan を閉店した事を期に渡仏。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。

RAU のオープンメンバーの誘いを受けて帰国し、ブランドコンセプトや商品全般の開発など、ブランドの立ち上げを行う。中米コスタリカのカカオ生産者との交流やカカオの研究機関との共同開発などを積極的に行い一から作り上げるビントゥーパーチョコーレートは、チョコレート知識と、料理・菓子など様々な経験から得た技術、そして彼女の感性が融合した独創的な世界観が人気を博す。現在は RAU のチョコレートだけでなくジェラートなどの開発も行い、活躍の場を広げている。

(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。

