

2021 年 9 月 6 日
株式会社ビオスタイル

カカオ香る人気のアップサイクルティー

「カカオティー」がオリジナルキャラのパッケージにリニューアル

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」のカフェシリーズ「GOOD CACAO」。

ブランド立ち上げ当初から人気の「カカオティー」3 種が、美味しさそのままにデザインパッケージを変更致しました。



「GOOD CACAO」オリジナルキャラクターの“カカオくん”を採用。カカオ豆をモチーフにした体の一部に、カカオハスク（カカオ豆の皮）を表現し、サステナブルな商品に対して親近感を持っていただけるような遊び心のあるデザインになりました。

カカオティーについて



奈良県月ヶ瀬健康茶園の自然のリズムで育てられた有機茶葉をベースに、カカオハスクをブレンド。カカオには“幸せホルモン”と呼ばれるセロトニンの働きを助けて、リラックス効果をもたらすポリフェノールの一種エピカテキンが含まれており、飲んで嬉しい、体に優しい素材です。また、カカオハスクをブレンドしたカカオティーは美味しいだけではなく、通常廃棄されてしまうカカオハスクを新たな価値として再生し、食品ロスの軽減にもつながっており、アップサイクルの取り組みも大切な目的の一つとしています。

なお、この取り組みは、京阪グループが推進する「BIOSTYLE PROJECT」の一環であり、京阪版 SDGs である BIOSTYLE に資する事業として認証されています。

カカオ煎茶は煎茶の香味とカカオの風味がひろがる、やさしい味わいが特徴で、カカオ和紅茶はカカオの香りと合わせて心地の良い甘さを残すような香りとともに、ほどよい甘みが残る和紅茶です。カカオほうじ茶は、ほうじ茶葉のすっきりとした風味と甘さがカカオの香りを引き立てます。

カカオのアップサイクルについて



カカオハスクを活用したカカオシリーズは、美味しいだけではなく、アップサイクルの取り組みも大切な目的の一つとしています。ビントゥーバーのチョコレートを作る際、カカオ豆の約 30% を占めるカカオハスクは、ほとんど活用されていません。そこで、カカオハスクに価値を見出したアップサイクルな商品を開発しています。その商品をご利用いただくことで、リデュース（無駄なごみの量をできるだけ少なくすること）に貢献。カカオを丸ごと仕入れることで、良質な生産にも繋がると考えます。

ミニトートバッグ付きのカカオティー3種セットを販売



カカオティーリニューアル記念として、カカオティー3種に“カカオくん”のミニトートバックが付いたセットを販売。煎茶、和紅茶、ほうじ茶の3種の飲み比べを楽しんでいただけます。ミニトートバックは、スマホや財布、鍵など小物を入れるのに、ちょうど良い大きさのマチありトートバッグです。

カカオティーに合う“カカオくん”型のクッキーも



“カカオくん”型のキュートな「カカオくんクッキー」はGOOD NATURE STATION 直営店限定で発売中。国産小麦、バターなどシンプルな素材で、余計なものを加えず焼き上げたやさしい味わいはカカオティーとも好相性。カカオハスクとデトックス効果のある竹炭パウダーをブレンドした香ばしくてヘルシーな「カカオ味」と、素朴な味わいの「プレーン味」の2種を販売。カカオティーとセットでギフトにもおすすめです。

【商品一覧】

商 品 名：カカオ煎茶(缶)

価 格：864 円（税込）

内 容 量：2g×10



商 品 名：カカオ和紅茶(缶)

価 格：864 円（税込）

内 容 量：2g×10



商 品 名：カカオほうじ茶(缶)

価 格：864 円（税込）

内 容 量：2g×10



商 品 名：カカオティー3種ミニトートバック付き

価 格：2,592 円（税込）

内 容 量：各 2g×10（カカオ煎茶・カカオ和紅茶・カカオほうじ茶）

※GOOD NATURE STATION1 階と一部店舗のみで販売。



商 品 名：カカオくんクッキー（プレーン味）

価 格：345 円（税込）

内 容 量：2 枚

※GOOD NATURE STATION1 階のみで販売。



商 品 名：カカオくんクッキー（カカオ味）

価 格：378 円（税込）

内 容 量：2 枚

※GOOD NATURE STATION1 階のみで販売。



発 売 日：9 月 17 日（金）より順次販売開始

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 STATION1 階「MARKET」

営業時間：10：00～20：00

Instagram： https://www.instagram.com/sizen_to_ozen/ Facebook: <https://www.facebook.com/sizentoozen>

Twitter： https://twitter.com/sizen_to_ozen



㈱ビオスタイルについて

㈱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。

京阪グループの SDGs 「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、循環型社会に寄与するライフスタイル「BIOSTYLE」の実現を目指す取り組み。

「BIOSTYLE」＝「京阪版 SDGs」と位置づけ、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 <https://www.keihan-holdings.co.jp/business/biostyle/>

KEIHAN
BIOSTYLE
PROJECT

京阪グループのSDGs ビオスタイルプロジェクト