

2021 年 10 月 21 日
株式会社ビオスタイル

植物の可能性を広げるスイーツブランド

「Sachi Takagi」誕生

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、新たなスイーツブランド「Sachi Takagi」が誕生。

10 月 21 日（木）より開催の「rooms43 creation festival in TOKYO」にて、初披露いたします。



「Sachi Takagi」は、RAU のシェフショコラティエール高木幸世の生き方や考え方を、植物の力を使い“菓子”の分野で表現したスイーツブランドです。

一般的な素朴でナチュラルな色合いのボタニカルスイーツではなく、自然の美しさを彷彿させる色鮮やかさと、深く根を下ろす植物のように長く愛される美味しさを追求。素材そのものが持つポテンシャルに頼らず、味作りの可能性を広げることで、“植物だからこそ出来る”全く新しい価値を生み出します。



第一弾の「Chocography」は、通常のチョコレートの固定概念を覆すプランツベース（植物性）の材料で作られる瑞々しい生チョコレート。

色鮮やかなデザインは、花びらや風に揺れる木々、空の青さ、雲の流れ、差し込む光など、植物を包み込む自然界をイメージ。カカオ豆から作り上げる自家製ビントゥーバー※チョコレートを使用し、植物の力強さや素材の風味をダイレクトに感じられる味わいが特徴です。

まるで果汁を飲むように、それぞれの味がずっと体に行き渡るような瑞々しい味わいや滑らかな食感は植物だからこそその力です。

※カカオ豆がチョコレートになるまでの全工程を自社管理し、理想の味わいを追求する製造手法。

種類

<Chocography-Lychee>

花園を彷彿させるエキゾチックで華やかなライチの味わい

（自家製ビントゥーバーチョコレート HUG070%/HUG0Botanical Milk 36%使用）

<Chocography-Orange>

太陽の光をたっぷりと浴びたひまわりのような明るく陽気な雰囲気イメージ。

たっぷり果汁を使用した瑞々しいオレンジの味わい

（自家製ビントゥーバーチョコレート HUG070%/HUG0Botanical Milk36%使用）

<Chocography-Natural->

神秘的で奥深い植物“カカオ”の力強い味わいをストレートに。

(自家製ビントゥーバーチョコレート HUG070%使用)

<Chocography-Coffee->

程よい甘みと苦み、クリアな味わいのバランスが取れたコーヒー味。模様は新鮮なコーヒーの実の鮮やかな赤をイメージ。

(自家製ビントゥーバーチョコレート HUG070%/HUG0Botanical Milk 36%使用)

<Chocography-Lemon->

イタリア産レモンの果汁をたっぷりを使用した鮮烈なレモンの味わい

(自家製ビントゥーバーチョコレート HUG070%/HUG0Botanical Milk 36%使用)

<Chocography-Pistachio->

イタリア産ピスタチオとコスタリカ産カカオの出会い。贅沢な2つの味わいを一緒に。

(自家製ビントゥーバーチョコレート HUG0Botanical Milk 36%使用)

【商品詳細】

ブランド名： Sachi Takagi

発 売 日： 2021 年 12 月販売開始予定

価 格： 1,700 円～2,600 円 (税込)

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

Sachi Takagi

-Biography-

幼いころから自然に囲まれて育ち、

パン屋を営む父が野山でとれた野菜や果実から作った天然酵母で焼き上げたパンが並ぶ、あたたかな食卓で育ちました。

小麦が野菜や果実の酵母の力を借りて“パン”になるという過程は、まるで手品のように感じたものでした。

そのような環境で育つ中で導かれるように食の世界の扉を叩き、一心不乱にたくさんの経験を積んできました。

“いい食材を見極める” “素材の味を生かす”

それらは食に携わる人間にとって必要不可欠な技術であり、もちろん私の基礎になっています。

でも、それだけじゃないと気付かせてくれたのは、カカオを求めて訪れた異国の地で出会った農家の人々との交流でした。

抗えない自然と闘いながら、決して裕福とはいえない経済状況の中で、

自然に人生のすべてを委ねる人々と、その愛情を受けて育った植物。

その出会いに私の心は大きく揺さぶられました。

そして、どうか農家の人たちに伝わって欲しいと強く願わずにいられたかったです。

「小さな実しかならなくても、形が歪でも、どうか自然のせいにしないで。

私が、それを輝かせるから。父が、酵母に新たな命を宿したように。」

整然と並んだ野菜や果実の美しさだけを評価するのではなく、

形がいびつでも、色がまだらでも、

それらに新しい表情をつける事で生まれる価値があると信じています。

私の力で植物から生まれる菓子の可能性を広げ、

Sachi Takagi が皆さんの新しい“選択肢”の一つとなれることを願います。

シェフ紹介

Sachiyo Takagi (高木 幸世)

1990年兵庫県生まれ。

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。

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年に現在のRAUのシェフパティシエを務める松下裕介のアシェットデセール専門店【CalmeElan】にてオープンからショコラティエとして腕を振るう。

より広い経験を積むために松下がCalmeElan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のシェフショコラティエール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渡り活躍する。

(株)バイオスタイルについて

(株)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。

