

2022年1月5日
株式会社ビオスタイル

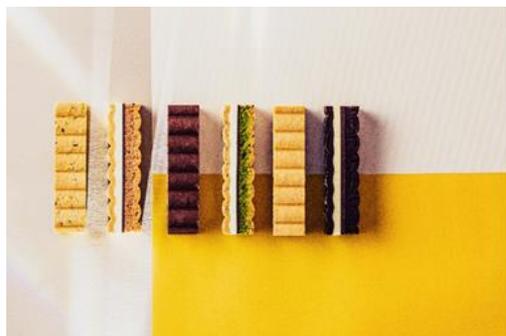
東京初出店！京都で話題のパティスリーがバレンタイン限定で東阪6つの百貨店に登場！

京都発“情景を形状で表現する唯一無二のパティスリー”RAU から RAU Valentine's Pop Up Shop オープン

東京：2022年1月20日（木）～2月14日（月）

関西：2022年1月18日（火）～2月14日（月）

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、京都発・“情景を形状で表現する唯一無二のパティスリー”「RAU」（ラウ）は2022年の1月18日（火）から2月14日（月）までの期間で、東阪6つの百貨店にて、「RAU Valentine's Pop Up Shop」として期間限定出店を行います。なお、RAUとして、バレンタインに東京で出店を行うのは初めてです。



2019年12月に京都でスタートとした「RAU」は“情景を、形状に。”をコンセプトに、心に浮かぶ絵画のような情景、香りが呼び起こす心をくすぐる記憶、古の歌人が和歌に込めた情感といった情景を高い技術力をもってお菓子で表現するパティスリーブランドです。

ブランド立ち上げから3度目のバレンタインとなる今回は、関西のみならず、東京の皆様にもRAUというブランドを知っていただき、RAUが大切にしている「形状・香り・食感・美味しさというお菓子にまつわる全ての表現を自由な感性で楽しんでいただきたい」というコンセプトをご体感いただきたく、東京2店舗を含む計6店舗で出店を行う運びとなりました。この機会にRAUのお菓子の可愛らしさや美味しさを楽しんでいただくのはもちろん、シェフがお菓子に込めた情景も心で味わっていただければ幸いです。

<出店店舗と出展期間>

■東京

- ①池袋西武百貨店（豊島区） 1月20日（木）～2月14日（月）
- ②二子玉川高島屋S・C（世田谷区） 2月1日（火）～2月14日（月）

■関西

- ③あべのハルカス近鉄本店（大阪） 1月18日（火）～2月14日（月）
- ④大阪高島屋（大阪） 1月26日（水）～2月14日（月）
- ⑤ジェイアール京都伊勢丹（京都） 1月19日（水）～2月14日（月）
- ⑥京都高島屋（京都） 1月19日（水）～2月14日（月）

RAU Valentine's Pop Up Shop 販売商品一覧

“瓦屋根のある風景”をイメージした、クリームサンドチュイール

Nami-Nami (3本入り：1,512円／6本入り：2,700円 / 12本入り：5,400円)

RAUのシェフパティシエールがフランスと京都の街で見た、屋根瓦の風景や形状をイメージして『Nami-Nami』は生まれました。フランスでは瓦を意味する【チュイール】というお菓子が昔からあり、日本では【瓦せんべい】というお菓子が昔から親しまれています。同じモチーフを選んでも、背景や食材の文化背景が違くと、まったく違った味・形になる事。どちらも普遍的に固有名詞として歴史の中に受け継がれているという事。そこからヒントを得て、フランスと京都の瓦屋根の風景の記憶を融合させ、日本人が表現する新しいチュイールを、わかりやすく、覚えやすく、名前から想像してワクワクしてもらえるような商品として具現化させました。

プレーン・ショコラ・ゴマの波型サブレに、それぞれ3種の軽やかなクリームと濃厚な板チョコレートを挟んだ、サクサク食感の楽しいクリームサンドチュイール。幅広い世代の方に喜ばれる親しみやすい味わいです。



■プラリネ (プレーンサブレ)

自家製ヘーゼルナッツ、プラリネクリーム、ビントゥバーチョコレート、バニラクリーム



■ショコラ (ショコラサブレ)

ビターチョコレートクリーム、カカオニブ、ビントゥバーチョコレート、バニラクリーム



■抹茶 (ゴマサブレ)

抹茶クリーム、甘納豆、ビントゥバーチョコレート、バニラクリーム

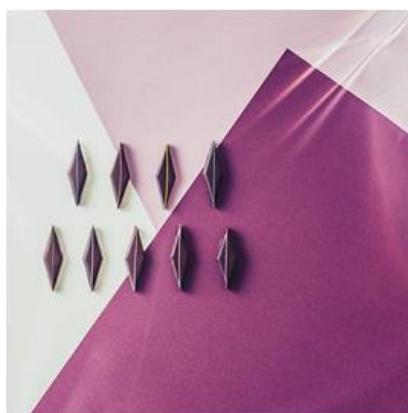
色からインスパイアされた風景を味わいにしたボンボンショコラ

Iro-Iro (2粒 : 864円 / 6粒 : 2,484円 / 9粒 : 3,564円)

RAU CHOCOLATE のボンボンショコラには、それぞれに色の名前が付けられていま色からインスパイアされた風景を味わいにしたボンボンショコラです。

9つの色それぞれがシェフの思い描く色からインスパイアされる風景をイメージしたフレーバーとなっています。

いろんな色、いろんな味わいの詰まった「Iro-Iro」でカカオの味と香りの色彩をこころゆくまでご堪能ください。



Fuji

「水が輝き、花が咲き誇る季節」をイメージした華やかなビターボンボンショコラ。コスタリカ産カカオのクリアな味わいを最大限に引き出した味わい。

Shiro

「新鮮なカカオの果肉「パルプ」をイメージしたビターボンボンショコラ。発酵の原点となるパルプのフローラルで芳醇な香りを表現。

Murasaki

長野のカシス畑で新鮮なカシスを置った際の「もし、カシスを熟成させたら？」という想像を具現化。樽熟成させた赤ワインのような深みのあるボンボンショコラ。

Ai

「発酵」をテーマにしたビターボンボンショコラ。コスタリカの生産者に依頼した、プラタナリーフで発酵させたカカオ豆の豊潤で複雑な香りを再現。

Ao

カカオの産地コスタリカの美しい海岸を表現したボンボンショコラ。ザクザクしたブラリネで火山帯の土壌や、そこで育った果実をほのかな酸味と青みで再現。

Midori

薔薇を使用せずに「薔薇」の味わいを創作したボンボンショコラ。カフェアラムのピリッとした刺激で葉の青みや棘の刺激を、フランボワーズの酸味と香りで花を表現。

Kasshiki

チョコレートの「植物性」をテーマにした、ミルクボンボンショコラ。ココナッツミルクのマイルドな甘さに黒糖とラムのキレを加えて、植物の力強さを表現。

Lemon

イタリアで食べた「レモンの鮮烈な味わい」をイメージしたビターボンボンショコラ。酸味だけでなく、香り・苦みを含めたレモンの味わいを追求。

Beni

菓子づくりにおける「国内食材の質の高さ」をアピールするために創作したボンボンショコラ。日本の山に自生する「野イチゴ」と、日本を代表する果実「柚子」による瑞々しい味わいが特徴。

カカオの濃厚な味わいをダイレクトに感じる大人のガトーショコラ

Tablet Gateau Chocolat (Bitter/Gin : 2,138 円 Milk/Rum : 1,944 円)

■Bitter/Gin



■Milk/Rum



Tablet Gateau Chocolat は、ビントゥバー^{※1}の味わいをより気軽に楽しんでいただきたいという思いで創作したケーキです。

特徴は、トッピングに乗せたタブレットショコラ^{※2}を模したガナッシュと、何層にも重ねたフレーバーの織り成す濃厚な味わい。

上から見るとタブレットショコラそのものですが、2層目からは柔らかいガナッシュやクリームで構成しているため、しっとりとした食感を楽しんでいただけます。

この見た目と食感のギャップのように、ビントゥバーチョコレートは食べてみると想像以上に親しみやすく、奥深いものだと知っていたけると嬉しいです。

2種類のフレーバーは、好みのコーヒーを選ぶように、お国入りの香水を選ぶように、その時々のお気分でお選びください。

※1…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

※2…RAU Chocolate ラインナップの中で、Bean to Bar の風味を最もダイレクトに感じていただける板チョコレート

柑橘果皮をコスタリカ産カカオで包んだ爽やかなチョコレート

オレンジジェット (2,700 円)



香り成分が一番凝縮されているオレンジの表皮と果実のコンフィをコスタリカ産カカオ豆の自家製ビントゥバーチョコレートで丁寧に包み込みました。

口いっばいにオレンジの爽やかな風味と香りが広がります。皮の苦みや柑橘特有の鮮烈な香りから、果実を丸ごとかじった時のような味の力強さを感じられます。

滑らかな自家製キャラメルを挟んだ香ばしいキャラメルサンドクッキー

キャラメルサンドクッキー (3 枚入 : 1,744 円 5 枚入 : 3,121 円)



表面を香ばしくキャラメリゼしたクッキーに、きび砂糖を使用して焼き上げたバターキャラメルクリームを挟んだキャラメルサンドクッキー。バニラビーンズをたっぷりを使用した優しい甘さのバニラキャラメル味と、キャラメルクリームの中にピーナッツの自家製プラリネを挟んだ塩プラリネ味の2種類。とろけ出さないようギリギリまで柔らかさを調整した滑らかなクリームと、ほろほろとした優しい食感のクッキーの組み合わせは、幅広い層のお客様に喜んでいただける仕上がりです。

シェフ プロフィール

Chef patissier

松下 裕介 (Yusuke Matsushita)



1984年富山県生まれ。

東京のパティスリーやショコラトリーで修行した後、2014年、29歳の時に当時日本にはなかったアシェットデセールをコースで提供するお店【Calme Elan】を東京にオープンする。2016年には著者【専門店のアシェットデセール】を出版。韓国、台湾、中国などアジア各国で販売。2017年にマレーシアの5つ星ホテルからシェフパティシエのオファーを受け、知見を広める為に自店を閉店。

同年現職のオファーを受け帰国し、高木幸世と共に南米や、ヨーロッパを旅し、それらの経験をRAUのブランドコンセプトや商品開発に生かした、今までにないお菓子を発信する。

Chef chocolatier

高木 幸世 (Sachi Takagi)



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。

RAU について

雪が降り積もる凜とした空気、手の温もりを映す陶器の艶やかなフォルム、ふと見上げた瓦屋根の造形美、日本人の美意識に切り取られる繊細な情景は日本の風土や歴史に根差したもの。RAU は日本人だから生み出せる表現を大切にしながら、世界の方々に愛されるグローバルブランドを目指しています。

「RAU」というブランド名は、気高く美しいという意味を持つ「らうらうし」という日本の古語から取られました。日本語らしい奥行きのある柔らかな響きとともに、外国人のお客さまにもなじみやすいニュアンスを持ち合わせています。



“情景を、形状に”

いつか見たことのある風景、情景を独自の感性によりスイーツで表現。型から手作りした造形美、香りに込められたイメージをゆっくりとお楽しみいただけます。

<所在地>

〒600-8022

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 1F / 3F

<営業時間>

1階 To go / 11:00-19:00

3階 Eat in / 11:00-19:00 (L.O. 18:30)

RAU のチョコレートへのこだわり

ビントゥーバーチョコレートへのこだわり

ビントゥーバーとは、自らの手でカカオ豆からチョコレートを作る手法です。チョコレートを使ったお菓子を作るには、チョコレートメーカーの工場生産された生地をパティスリーが仕入れ、それを加工することでそれぞれのブランドの味にしていくことが一般的です。しかし、RAU ではカカオという素材に深く向き合ってチョコレートの魅力を表現したいと考え、コスタリカ産のカカオに限定したビントゥーバーを展開しています。



幸せの国のカカオで、多くの人々を幸せに／(株)ビオスタイル

該当するSDGs			
			
BIOSTYLE PROJECTガイドライン		該当する項目	
● GOOD for Health		●	
● GOOD for Minds		●	
● GOOD for Locals			
● GOOD for Social		●	
● GOOD for Earth		●	

SDGs を実現するライフスタイルを提案する
京阪グループの「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ながら、
SDGs の達成にも貢献していく。京阪グループでは、
そんな循環型社会に寄与するライフスタイルを

「BIOSTYLE(ビオスタイル)」として展開し、お客さまにご提案しています。
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。

「RAU」は BIOSTYLE PROJECT に認証されています。

▶ 「BIOSTYLE PROJECT」について詳しくはこちら

<https://www.keihan-holdings.co.jp/business/biostyle/>



(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。

