

2022年3月22日
株式会社ビオスタイル

日本全国から話題のクラフトコーラが集結する「クラフトコーラ ヴィレッジ」に出店

9種のスパイスとカカオを使用した 京都発自家製コーラ「カカオ生コーラ」

【期間:4月2日(土)~10日(日)】

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」の「カカオ生コーラ」が、東京・湾岸エリアの複合商業施設「有明ガーデン」にて開催される、体感型クラフトコーラの祭典「クラフトコーラ ヴィレッジ」に出店いたします。



開催期間中は「カカオ生コーラ」の他に、カカオの外皮(カカオハスク)を使用した「カカオジンジャーレモンシロップ」や、「カカオコーヒー」など、「SIZEN TO OZEN」のオリジナル商品もあわせて展開します。

【「クラフトコーラ ヴィレッジ」 イベント概要】

各地に点在するクラフトコーラ数 100 種を喫するなど、クラフトコーラマニアの第一人者であり、世界中のコーラや清涼飲料水にも精通する、「Cola Fan」編集長「空水りょーすけ」が監修。

体感するをコンセプトに、試飲やワークショップ、原材料に使われている果物やスパイス、地域の特産物など、地域や作り手の技術が感じられる商品も販売します。

開催期間：4月2日（土）～ 4月10日（日）

営業時間：10時～21時

開催場所：東京都江東区有明 2丁目 1-8 有明ガーデン モール 2F 中央吹抜広場

アクセス：ゆりかもめ「有明」駅から 徒歩 4分（約 260m）「有明テニスの森」駅から 徒歩 3分（約 210m）、りんかい線「国際展示場」駅から 徒歩 6分（約 440m）

カカオの香りがふわっと広がる 京都発クラフトコーラ



コスタリカ産の上質なファインカカオを使用したクラフトコーラ。カルダモンやナツメグなど、9種のスパイスに柑橘果汁を加え、風味豊かなコクのある味わいに仕上げました。

クラフトコーラには欠かせない主原料であるコーラナッツを使用せず、カカオを加えることで天然のカフェインを補って製作しており、香料を含む食品添加物も不使用。華やかなカカオの香りがふわっと広がる、京都発のクラフトコーラです。炭酸水で割ってお楽しみください。

【商品詳細】

商品名：カカオ生コーラ

価格：1,620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/>



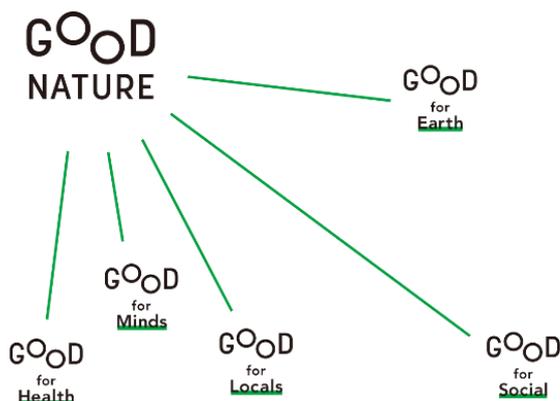
ショコラティエールが原地へ訪れ厳選したオリジナルカカオ

カカオ生コーラに使用しているカカオは、弊社のパティスリーブランド「RAU」で使用している、無農薬のコスタリカ産カカオ。ショコラティエールが原地の生産者と直接会って厳選し、栽培・乾燥・発酵までを監修し、対等な関係を保つためフェアトレードによる取引を行っています。

選択基準として掲げる“^{ファイブ}5 GOOD”な商品開発

弊社で選択基準として掲げているのが、“5つのGOOD”。“GOOD NATURE”という考え方により、「体・心・地域・社会・地球にとって健康的で、しあわせであること」を活動するうえで大切にしています。

我慢せずに楽しみながら、健康的でいいものを自分らしく取り入れていただけるよう、シェフやパティシエの匠の技により添加物に頼らず素材のおいしさを最大限に引き出し、手間ひまかけたお店の味をご家庭でも簡単に楽しんでいただけるような商品づくりを心掛けています。



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。