

ビルまるごとサステナブルの「GOOD NATURE STATION」に新たなイベントが仲間入り！

オンラインでもオフラインでも“作り手”を応援

顔の見える作り手と繋がる「GOOD NATURE 夕市」

フードロス削減目的の宅配サービス「GOOD NATURE 産直レスキュー便」

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は、1階広場「MAENIWA」にて開催している「BIO-ICHI」の一環として、新鮮な野菜や果物が並ぶ「GOOD NATURE 夕市」を、6月2日（木）から開催します。また、すでに取り組んでいる「GOOD NATURE 産直レスキュー便」は、7月から新たな商品を展開します。



GOOD NATURE STATIONは、ビルまるごとサステナブルな施設で、売り場とオンラインショップそれぞれで、生産者や作り手を応援する企画を多岐にわたり実施しています。

この度新たに実施する「GOOD NATURE 夕市」は、作り手の顔がわかる夕方から始まるマルシェ。ただ販売しているわけではなく、京都産の安心安全な野菜や果物を通し、日々の買い物を楽しくしていただきたい。そんな作り手の想いとお客様を繋ぐことで、にぎわい創出を目指します。

また、宅配サービスの「GOOD NATURE 産直レスキュー便」は、わずかな傷で市場に出回らなかった美味しい野菜や良品を育てる過程で破棄されてしまったフルーツ、地元漁師さんだけが知るほとんど流通しない魚介類など、通常では出合うことの出来ない食材をお届けします。

この2つの企画を提供することで、GOOD NATURE STATIONからサステナブルな取り組みや企画を、当たり前の新常識として世の中に広げていくきっかけになることを目指します。

■作り手とお客様を繋ぐマルシェ「GOOD NATURE 夕市」

GOOD NATURE STATIONが掲げる独自の基準「5GOOD」で選んだ信じられる作り手が育てた安心安全な野菜や果物などが並びます。販売するのはその野菜を育てた作り手や作り手のこだわりを熟知した施設のスタッフ。育てる背景やかけた手間暇などのストーリーなども楽しめる学びの空間に。

毎週開催するので、異なる品ぞろえで、おいしい食べ方を教えてもらったり、味の感想を伝えあったり、会話を楽しみながらお買い物できます。

夕方から始まる「夕市」なので、会社帰りや夕飯のお買い物に新鮮な食材が手に入ります。

期間：6月2日(木)～7月28日(木)の毎週木曜

時間：16時～19時

場所：1階広場「MAENIWA」

URL:<https://goodnaturestation.com/topics/event/topics-10521/>



【6月2日出店予定】

◆うつみ農園 【山科区】

<https://www.utsuminouen.kyoto/>

主な出店物：トマト、きゅうり、とうがらし、新玉ねぎ ほか

◆GOOD NATURE MARKET (GOOD NATURE STATION)

主な出店物：しいたけ(有機栽培)、摘果メロン、国産日向夏、国産グレープフルーツ ほか

■GOOD NATURE STATIONが提案するマルシェ「BIO-ICHI (バイオイチ)」

GOOD NATURE STATIONの1階広場「MAENIWA」は、「施設内外をつなぐ、にぎわい創出の場」。

この場所での“こころとからだに美味しいマルシェ”を「BIO-ICHI」と名付け、定期的な開催と継続的な情報発信を行っています。

詳細：<https://goodnaturestation.com/topics/event/topics-9801/>



■「KYOTO Agri-Business Café (京都アグリビジネスカフェ)」との連携企画

この企画は京都市が新しい農業のカタチを考えるビジネス交流会と題して、農家や民間企業、関係団体、大学、金融機関等の多様な主体が集まってワークショップを行う

「KYOTO Agri-Business Café (京都アグリビジネスカフェ)」から生まれました。

詳細：<https://www.city.kyoto.lg.jp/sankan/page/0000295679.html>



■「GOOD NATURE 産直レスキュー便」



山一水産 宗八かれい姿干し4枚セット

京都府の天橋立で水産加工品を販売している山一水産が直面しているのが、水産資源のフードロスです。コロナにより飲食店の食材需要が安定していないことや、シーズン終盤に大量に水揚げされた海産物が安価でセリに落とされること、品質に問題がなくても流通に適さないサイズは販路がなく廃棄や冷凍保存せざるを得ない状況です。

こちらの姿干しは、新鮮な状態ですぐにさばき2~3時間だけ乾燥させるので、うまみが凝縮され身もふっくら。サイズが大きく本来は流通しない規格外品ですが、食べ応えがあり満足感があるサイズになります。冷凍状態のままグリルで調理することができるため、簡単にフワフワの焼き魚をお召し上がりいただけます。

料金：3,600円（税込）

販売期間：7月2日（土）～



間人漁港 タグ付き！茹で松葉ガニ（小）

京都府間人（たいざ）漁港で松葉ガニ漁の終盤に買い付けをして、ボイル加工で旨みを閉じ込めました。小さいサイズですが、タグ付きの間人産松葉ガニをお得にお届けします。

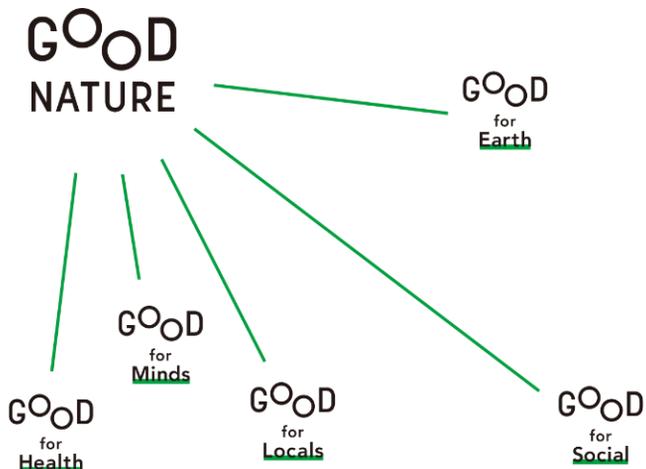
蟹の需要が下がる3月に大量に獲れた小サイズの松葉ガニですが蟹そのものの旨み、風味は変わりません。各地域でとれるブランド松葉蟹の中でも、京都府間人で獲れる「間人蟹」は希少価値が高い蟹として知られています。

料金：6,480円（税込）

販売期間：7月2日（土）～

※料金・販売期間は全て予定となります

■GOOD NATURE STATIONが提案するSDGs「5GOOD」



“GOOD NATURE”なモノ・コトの選択基準は5つのGOODで、できています。

- ・「体に良いか」GOOD for Health
- ・「心に良いか」GOOD for Minds
- ・「地域に良いか」GOOD for Locals
- ・「社会に良いか」GOOD for Social
- ・「地球に良いか」GOOD for Earth

健康や環境にストイックに向き合うより、我慢せずに楽しみながら、健康的で良いものを自分らしく取り入れるライフスタイルが“GOOD NATURE”という考え方です。当施設では、「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」を大事にしています。

■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う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/>

BIOSTYLE PROJECT

■(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」の運営会社。京阪ホールディングスのグループ会社として、京阪グループが推進する“SDGsを実現するライフスタイル”を企画・提案する「BIOSTYLE PROJECT」を牽引し、“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。