

3カ月で欠品状態となった大人気CACAO CURRYシリーズの新作も登場！

“5GOODなおいしさ”を届ける「GOOD NATURE MARKET」

10月にフルラインナップを揃えてパワーアップ！

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から生まれた新しい食のスタイルを体現した新ブランド「GOOD NATURE MARKET」は、2022年9月より順次新商品を発売し、本格的にブランド展開を始動しております。さらに10月は、体、心、地域、社会、そして地球にGOODな主食となるものやドレッシングなどのアイテムの販売を開始し、フルラインナップを揃えて、皆様の食卓に“5GOODなおいしさ”をお届けします。



「GOOD NATURE MARKET」は、体、心、地域、社会、そして地球にGOODという、5GOODなおいしさを、楽しく、簡単に毎日の食卓へ届け、人々が描く幸せな未来につなげるための新しい食のスタイルを提案したいという思いから立ち上がったブランドです。サステナビリティや健康問題に対する関心が世界中で高まる中で「GOOD NATURE MARKET」は、9月より本格始動を開始し、カカオ豆の皮「カカオハスク」をアップサイクルしたサステナブルなお菓子や、調味料などを続々と販売しています。さらに、10月は“炊きたてご飯に混ぜるだけ”、“麺にお湯をかけるだけ”など火を使わずに安全に調理でき、老若男女問わず簡単に楽しむことができる混ぜご飯の素や即席めん、季節の野菜をたっぷり配合した濃厚な味わいのドレッシングに加え、2022年5月に販売して大好評だったCACAO CURRYシリーズから「京のミルクとごろっと鶏肉のバターチキンカレー」など新商品の販売を開始し、フルラインナップを揃えて皆様の食卓に“5GOODなおいしさ”を届けてまいります。

■5GOODについて

あなたの毎日に、5 GOODなおいしさを。

ただおいしい、だけじゃない。
幸せな未来につながる食こそが、
今を生きる私たちに必要だと思う。
体にGOOD、心にGOOD、地域にGOOD、
社会にGOOD、そして地球にもGOOD。
5つのGOODなおいしさを、
楽しく、かんたんに、毎日の食卓へ。
それが、私たちが提案する
GOOD NATUREな新しい食のスタイルです。

■10月1日販売開始商品 ※価格はすべて税込みとなります。

9月の新商品に続き、今回は、火を使わずに安全に調理でき、老若男女問わず簡単に楽しむことができる混ぜご飯の素や、お湯をかけるだけで本格的なおいしさを味わえる旨出汁にゅうめん、季節の野菜をたっぷり配合した濃厚な味わいのドレッシング、2022年5月に販売し大好評だったCACAO CURRYシリーズから新たに「京のミルクとごろっと鶏肉のバターチキンカレー」など、皆様の食卓に5GOODで、人にも地球にも優しい商品を届けてまいります。

・旨味京だし（容量：180g/価格：1,998円）

厳選された海と山の自然素材に京都のお茶（碾茶）をまるごと加えた、すっきり奥深い旨味を感じられる出汁です。旨味のポイントとなる京都のお茶は、碾茶を使用。碾茶とは抹茶の原料となるお茶で、茶葉の摘み取り20日前頃から直射日光を遮り、太陽の光をあてないことでお茶の旨み成分を引き出した高級茶です。茶葉以外の原材料は、かつお節・いわし煮干・さば節・羅臼昆布・椎茸・焼きあごの6つの海と山の自然素材を使用しています。手軽に本格的な和風出汁が簡単に取れるパックタイプで味が決まりやすく、色々な料理に活用することができます。



・混ぜごはんの素（牛すじ、若鶏五目、鰹、京たけのこ）

（容量：140g～170g/価格：756円～1,134円）

炊きたてご飯に混ぜるだけで簡単に出来上がる混ぜご飯の素が、若鶏五目、鰹、京たけのこの4種類で登場。具材で使用する野菜などの仕入れ先は、国内産の品質の良いものにこだわり、調理は機械を使わず時間をかけて炒める・煮込むなどを行っています。食品添加物不使用で手作業にこだわった手作りの美味しさが自慢の簡単・便利な混ぜご飯の素です。



・野菜40%DRESSING 秋ごぼうと九条ねぎの濃厚練りごま（容量：175mlg/価格：864円）

野菜40%DRESSINGは、旬の野菜の美味しさで野菜をもりもり食べて欲しいという想いから誕生しました。この度は、旬の秋ごぼうと九条ねぎをふんだんに活用したドレッシングが新登場。200年以上続く昔ながらの作り方にこだわり、鹿児島・桜島の麓にて、化石燃料を使わずに職人が我が子のように作り上げる坂元醸造の黒酢を採用し、環境にも配慮しています。また、動物性原料を使用していないため、ヴィーガン志向の方もお召し上がりいただけます。



・旨出汁にゅうめん（容量：61.5g～80.5g/価格：500円）

北海道産小麦100%のそうめんを特殊製法で乾燥させ、やさしい味わいに仕上げたにゅうめん。“麺にお湯をかけるだけ”で、火を使わずに簡単・安全に健康的な一品が完成するため、忙しい方はもちろん、お年寄りやお子様にもお楽しみいただけます。こだわりの麺は、日本三大そうめんであり、約400年前から伝承され続ける職人技で作りに上げられた香川の「小豆島そうめん」を使用。弾力と歯応えがあり、つるっとした本格的な手延べの喉越しに仕上がっています。「九条ねぎと地鶏」、「九条ねぎと生姜」、「三つ葉と柚子みそ」の3種をご用意しております。



■10月中旬販売開始商品

・京のミルクとごろっと鶏肉のバターチキンカレー（容量：180g/価格：648円）

今年5月に発売し3ヵ月で欠品状態となった「CACAO CURRY」シリーズから新作バターチキンカレーが登場！アップサイクルしたカカオハスクと、京都・美山のミルクを使用したコクとうまみのあるルーの中にごろっとしたチキンを楽しめる本格カレーがレトルトで簡単に！美味しく地球にやさしい一品。



・アラビアン ナッツ&スパイス（容量：50g/価格：842円）

スパイスやナッツなどをブレンドし、ザクザクとした食感が楽しめる話題の万能調味料、デュカを発売。この度、GOOD NATURE MARKETから登場するデュカには、山椒やごま、陳皮など「和」を感じさせる素材を使用し、独自にアレンジ。カレーやサラダにかけるだけで、料理のマンネリ化を解消します。また、隠し味にカカオハスクをブレンドした、地球にも優しいアイテムです。商品開発の際、「未活用資源の活用」をテーマにマーケティングの観点から企業や農業と取り組みを行う龍谷大学藤岡ゼミと産学連携し、開発に活用するアンケート実施や、販促企画などにご協力いただくなど、地域にとってもGOODな取り組みにより生まれた商品となっています。



■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「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。



▶ 本取り組みは、BIOSTYLEの概念を事業化する取り組みとしてBIOSTYLE事業認証を受けています。

▶ 「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

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。