

サステナブルな装飾や、こだわりのイベントが盛りだくさん！

“ 星空のようなランタンの下で、クリスマスをお祝い。”

## GOOD NATURE CHRISTMAS

期間：11月19日(土)～12月25日(日) ※内容により実施期間が異なります

株式会社ビオスタイル（本社：京都市下京区、社長：三浦達也）は、11月19日(土)から12月25日(日)まで、当社が運営する複合型商業施設GOOD NATURE STATIONにて、季節イベント「GOOD NATURE CHRISTMAS」を開催いたします。



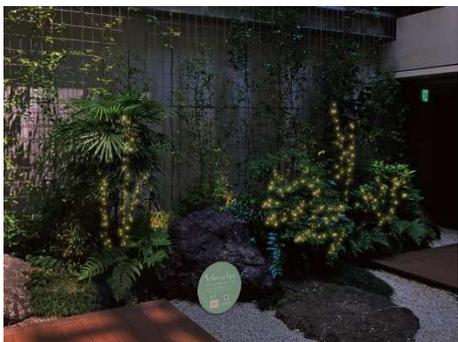
4階 中庭

今年のGOOD NATURE STATIONのクリスマスは、廃材やリサイクルペーパーなどを使用したサステナブルな装飾で館内を彩り、期間中は、さまざまな催しを実施します。

館内各店舗でのオーガニックコットン素材の巾着トートバックのプレゼントや、全てプラントベースで仕上げた珍しいクリスマスコースなどを提供。ほかにも、規格外の野菜や果物を詰め合わせたバッグの販売といったお得なイベントや、廃棄されてしまう花“ロスフラワー”を使ったクリスマスリース作りなどのワークショップも実施します。

聖なる時間を心から楽しみながらも、ここでしか味わえない環境にも配慮した“GOOD NATURE”なクリスマスをお届けします。

## ■クリスマスイベント・装飾



ボタニカルライト



サステナブルツリー



廃材のオーナメント

毎年、SNSで話題になる中庭のランタンとクリスマスツリーに加え、今年はサステナブルな要素を多く含んだ装飾も展開します。

4階中庭のツリーは生のモミの木をベースに設置し、リサイクルペーパーや、これまで施設の装飾に使用したドライフラワーを活用したオーナメントで装飾。また、同じフロアにある枯山水は、植物が生命活動をする際に放出するエネルギーを回収し電力として使用した、植物の力で発電するボタニカルライトで飾りつけます。

1階MAENIWAには、建築廃材などを再利用したサステナブルツリーを設置。サステナブルツリーは、アーティストのアトリエから出る副産物に新たな価値を提供するプロジェクト「副産物産店」による廃材で作ったオーナメントも、装飾の一部として使用します。

期 間：11月19日(土)～12月25日(日)

### 「廃棄楽器」の演奏会で点灯式を開催

まだ音は生きているけれど、使い手や演奏機会が無くてもったいない!という“ゾンビ状態の楽器”を音楽の“副産物”として捉え、再び音を鳴らし蘇らせる「副産物産店」のプロジェクト「副産物楽団ゾンビーズ」による演奏会と共に、点灯式を実施します。

当日は、お子様から大人まで楽しんでいただけるクリスマスソングを中心とした楽曲の演奏を予定しています。

イベント期間中に「副産物産店」のギャラリー展示も実施します。

日 程：11月19日(土) 17:00開場／17:30開演



## ■オーガニックコットン素材の巾着トートバッグプレゼント

税込み3,000円以上お買い上げの方に、オリジナルの巾着トートバッグをプレゼントします。

昨年配付したものよりサイズが大きくなり、素材もオーガニックコットン仕様に。クリスマスラッピングとしても使用できます。

期 間：11月19日(土)～12月25日(日)

提供店舗：MARKET/ERUTAN/RAU Patisserie & Chocolate/KA SO KE KI  
/NEMOHAMO/Hyssop

配付条件：各店舗3,000円(税込)以上ご利用の方にプレゼント

※ERUTAN/Hyssopはクリスマスコースをご注文の方へプレゼント

※各店舗無くなり次第終了



## ■醸す市のクリスマス

「発酵食堂カモシカ」と冬のイベントを開催。

- ・満月のカモどら特別出張販売

ふわふわ天然酵母で甘酒生クリームと焼きりんごを包んだ「チョコのカモどら」を販売。1個280円(税込)。

- ・発酵ワークショップ開催 [無料]

【味噌玉づくり&味噌についてミニレクチャー】

11:30/12:00/12:30

【キムチ仕込みデモンストレーションと発酵メカニズムご説明】

13:30/14:00/14:30

- ・カモシカ夜市「ワインと発酵の宴」

イートインスペースにて赤ワイン、白ワイン、スパークリングワインと、発酵プレートのペアリングをお楽しみいただけます。

日 程：12月3日(土)

提供場所：1階「MARKET」



## ■サステナバッグ

規格外として扱われたり、豊作による過剰生産によって食品ロスになる野菜や果物などをフードロス等の観点から集めた選りすぐりのお得なバッグ。普段使いもできる、施設のロゴが入ったジュートバックに詰め当施設の開業日である12月9日に、500円(税込)で特別販売します。

日 程：12月9日(金)

提供時間：11時～15時(売り切れ次第終了)

提供場所：1階「MAENIWA」



## ■1階 ERUTAN RESTAURANT/BAR

### ERUTAN Christmas Dinner Course

#### (エルタン クリスマスディナーコース)

目や舌、香りでも楽しんでいただけるよう工夫を凝らし、クリスマスらしい華やかなコース構成をご用意。メインの京都肉の炭火焼きをはじめ、宇治のクレソンや無農薬白菜など有機野菜や京都の食材をふんだんに取り入れた内容となっております。それぞれの料理に使われる食材は、お客様に安心して提供できるものをシェフ自ら厳選し、生産者さまからのプレゼントをテーマに思いを届けます。大切な人と、素敵な時間を過ごして欲しいという、ERUTANの気持ちがこもったクリスマス限定コースを是非お楽しみください。



期 間：12月23日(金)～12月25日(日)

提供時間：17時30分～/19時～/20時

料 金：13,000円(税サ込)

※3日前17時までの事前予約のみ(完全予約制)

#### 苺チョコレートのアフタヌーンティー

特別感あふれるシーズンにぴったりの苺とチョコレートを主役にしたアフタヌーンティーが登場！

苺型のマカロンにピスタチオクリームと苺のコンフィチュールをサンドした「苺とピスタチオのマカロン」や苺ソースとクリームチーズパンナコッタ、ハイビスカスジュレが層になったグラスデザート「ヴェリーヌ」、温かい苺のソースをかけてお召し上がりいただく焼き立てフォンダンショコラなど、計10種類のデザートをお楽しみいただけます。スタンドにあしらった装花たちも冬のティータイムを華やかに彩ります。



期 間：12月1日(木)～2023年2月末

提供時間：14時～17時(16時最終入店)

※お席のご利用2時間制 / フリーフローは90分制

料 金：3,980円～4,280円(税サ込)

※1日30食限定販売

※前日15時までの事前予約のみ

#### 苺とピスタチオのパフェ

苺と相性の良いピスタチオをアイスやクリームで使用し、濃厚なクリームチーズでコクを加え、香りが豊かなアールグレイのジュレや甘味のアクセントに苺ミルクアイスをトッピングしました。ホワイトチョコレートのファンティーヌやアーモンドクラッカン、苺のメレンゲなど、それぞれのサクサクとした食感や味わいも苺と一緒にお楽しみください。



期 間：12月1日(木)～2023年2月末

提供時間：11時30分～21時

料 金：1,880円

ご予約・お問合せ：075-352-3714 (直通)

<https://www.tablecheck.com/ja/shops/erutan/reserve>

## ■4階 Hyssop

### Hyssop Christmas Dinner Course

#### (ヒソップ クリスマスディナーコース)

今年もneutral北嶋竜樹氏とともに、従来のクリスマスコースの枠にとらわれず全てプラントベースで仕上げ、自由な発想で作りました。リンゴ酒を効かせ、ハーブで香りづけしたクリスマスカラーの食前酒に始まり、春菊と柚子の爽やかなアミューズに続きます。美食の街として知られるペリゴール産の栗を使ったスープは、濃厚で奥行きのある味わい。コロンとした見た目も可愛いペコロスのソテーや、薫で包んで200度のオーブンで2時間焼いた野菜の薫焼きなど、野菜の美味しさも十分に楽しめます。ヴィーガンの方もそうでない方も、同じテーブルで食事を楽しんで欲しいという思いから、メインはビーツとプラントベースのお肉を使用したパイ包み焼きか、和牛のローストを選択できます。デザートは、雪が降り積もった様子をイメージした、白いタルトタタン。クリスマスだからこそ、今までのヴィーガン食を覆す新たな食体験をお試してください。



期 間：12月23日(金)～12月25日(日)  
提供時間：17時30分～20時最終入店  
料 金：12,000円(税サ込)  
※2日前17時までの事前予約のみ(完全予約制)

#### いちごのパブロバ

外はサクサク、中はしっとりと焼き上げたメレンゲを使ったパブロバ。フレッシュと、レモン果汁シロップで漬け込んだ2種の苺をトッピング。メレンゲの中には、ピスタチオとクルミが隠れており、様々な食感が楽しめます。上にはサワークリームと豆乳ヨーグルト仕上げた、少し酸味のあるクリームをのせています。雪をイメージした白いハーブパウダーで、冬らしい可愛い設えに仕上げました。

期 間：11月25日(金)～2023年2月末  
提供時間：14時30分～17時 ※それ以外の時間帯は要問合せ  
料 金：1,200円(税サ込)



#### いちごの蓮花

苺をたっぷり使用した、冬期限定の豆花。トッピングは、タロイモ団子や白あずき、ハト麦スナック、ピーナッツをセレクトしました。別添えで、練乳ソースをお付けしており、ほっこりとした甘さを楽しめるように仕立てています。

期 間：11月25日(金)～2023年2月末  
提供時間：14時30分～17時 ※それ以外の時間帯は要問合せ  
料 金：1,200円(税サ込)



## ■1階 MARKET

### クリスマスデリ

おうちで楽しめるテイクアウトのクリスマスメニューを展開。農薬に頼らず自然本来の力を活かして栽培された野菜を中心にしたサラダや、焼くだけでお店のような料理が味わえるレトルトや、京都産「やりすぎトマト」をふんだんに使ったデリなど、ここでしか手に入らない商品が揃います。

店頭販売：12月1日(木)～12月25日(日) ※一部商品の販売日に変更があります

オンライン予約：11月19(土) 10時～12月20日(火) 20時

※店頭受取商品のみ。配送はいたしかねますので予めご了承ください。

※品数に限りのある商品もございます。売切れの際はご容赦くださいませ。

ご予約：<https://goodnaturemarket1.stores.jp/>



## ■1階 RAU Patisserie & Chocolate

### kuricacao

「RAU」オリジナルのコスタリカ産カカオを砕いたカカオニブと、ラム酒香るドライフルーツをたっぷり入れてクリスマスの伝統菓子シュトーレンを焼き上げました。中心には、栗のペーストを入れて風味豊かに仕上げています。

期間：12月1日(木) 販売開始

※公式ECサイトでは、11月7日から予約販売開始(12月6日以降のお届け)

<https://online.goodnaturestation.com/c/brand/rau/r12205>

料金：4,860円(税込)



## ■3階 KA SO KE KI

### PATH TO PURITY ヒマラヤ岩塩詰め放題

浄化と癒し、ボディとマインドのセルフケアブランド「PATH TO PURITY」よりヒマラヤ岩塩の詰め放題をご用意。バスソルトとして使用できる岩塩は、体を芯から温めてくれるので、心が落ち着き安心感に包まれ、穏やかな気持ちになります。

自分を癒すリラククスアイテムとして、ぜひこの機会にご利用ください。

期間：12月の土日および23日(金)

価格：1袋 1,760円(税込)



## ■ “ロスフラワー”でサステナブルなクリスマスリース作り

廃棄されてしまう花“ロスフラワー”を使ったクリスマスリース作りのワークショップ。イベント等で、大量に使用した花々は通常、使用後にほとんどが処分されてしまいます。廃棄される予定の植物をドライにすることで、クリスマスリースの飾りとして活用。

昨年も好評だったこちらのワークショップ。今回もブライダルフラワーを中心としたイベントディスプレイを手掛けている「株式会社バルフロー」の協力のもと、開催します。

クリスマスシーズンだけでなく、ご自宅で長く楽しんでいただける世界に一つのオリジナルリース。今年は、ロスフラワーを使用したドライ素材で作る、サステナブルなクリスマスリースをお家に飾りませんか？

日 程：11月14日（月）・15日（火）13時～14時

12月2日（金）13時～14時／15時～16時

料 金：3,300円（税込）

定 員：各回8名

開催場所：4階ワークショップテーブル



※時期によって内容や価格に変更の可能性があります。

## ■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。