

厳選したナチュラルワインと、相性抜群のフードがその場で楽しめる！

第51回「阪神大ワイン祭」にGOOD NATURE MARKET初出店

2023年5月3日（水・祝）～5月8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）が運営する複合型商業施設GOOD NATURE STATIONのオリジナルフードブランド「GOOD NATURE MARKET」は、5月3日（水・祝）より開催の「阪神大ワイン祭」に初出店いたします。

「阪神大ワイン祭」は、阪神梅田本店の人気NO.1イベントであり、今回で51回目の開催となります。

今回、GOOD NATURE MARKETは「大ワインバー会場」にて「ナチュラルワインバー」を展開。厳選したナチュラルワインの他に、オリジナル商品「アラビアン ナッツ&スパイス」を使用したワインに合うオリジナルフードメニューをイートイン限定で販売いたします。ぜひこの機会にこだわりのワインとフードをお楽しみください。



■催事詳細

催事名：第51回 阪神大ワイン祭

日 程：5月3日（水・祝）～5月8日（月） 10:00～20:00（最終日は17:00まで）

場 所：阪神梅田本店 8階 催事場

■今回提供するナチュラルワイン



フランス・イタリア産を中心に、ナチュラルワインを豊富にラインアップ。
あわせて提供するフードメニューに合うナチュラルワインを5銘柄厳選しています。
会場ではグラスワインにて、各種500円で提供します。

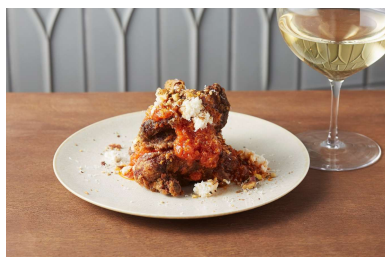
■ワインとも相性抜群！GOOD NATURE MARKET オリジナルフードメニュー

ナチュラルワインとも相性の良いフードメニューを、本イベントのために新たに考案！選りすぐりのナチュラルワインと、GOOD NATURE MARKETのオリジナル商品を使用した限定のフードメニューをこの機会にぜひお楽しみください。

・唐揚げ デュカディップソース付き／各500円

鶏もも肉の唐揚げは、通常は廃棄されてしまうホエイ※を使用することで肉の旨味と甘みを引き出したジューシーな一品です。また、整腸作用のある竹炭パウダーを使用することで油によるもたれを軽減。上にはぶどう山椒やスパイス、ナッツ、カカオハスク（カカオ豆の皮）などをブレンドした、オリジナル商品のデュカ、「アラビアン ナッツ＆スパイス」をトッピング。ソースは3種類ご用意しています。

※ホエイとは、ヨーグルトやチーズを作る際にできる、上澄みの水分。



ピリ辛でチーズがクセになる
ピリ辛トマトソース



クリーミーで濃厚な
アボカドソース



しば漬の酸味がたまらない
しば漬け入りタルタルソース

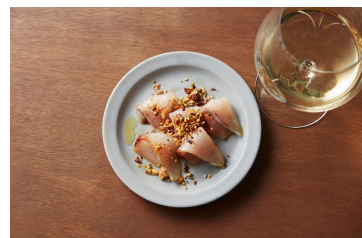
・たっぷりトマトとゴルゴンゾーラの濃厚ビーフカレー＆ガーリックトースト／650円

オリジナル商品の本格ビーフカレー。トマトをベースにゴルゴンゾーラのコクが加わったクリーミーな味わいで、ごろごろ入った国産黒毛和牛のすね肉がうれしい贅沢な一品。ニンニクが利いたガーリックトーストをディップしてお召し上がりください。

・カンパチの生ハム／400円

そのままでも美味しい魚の旨味を、「冷温熟成」によって極限まで引き出した極上の熟成刺身です。オリーブオイルとオリジナル商品のデュカ「アラビアン ナッツ＆スパイス」でシンプルに味付けしています。

価格はすべて税込価格となります。



■未利用資源を活用したアップサイクル 商品「アラビアン ナッツ&スパイス」

「アラビアン ナッツ&スパイス」には、ぶどう山椒やごまなど、「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、味わいや旨みを引き出します。隠し味としてカカオハスク（カカオ豆の皮）やみかん果皮（陳皮）もブレンドしており、通常捨てられてしまう素材をアップサイクルした地球にも優しい調味料です。

また、本商品は「未利用資源の活用」をテーマにマーケティングの観点から企業や産地と取り組みを行う龍谷大学藤岡ゼミナール（以下、藤岡ゼミ）と産学連携。開発に関するアンケートの実施や企画販促に協力いただき、藤岡ゼミとの共同開発・発売に至りました。イベント時には藤岡ゼミの学生も販売員として店頭に立ちます。

商品名：アラビアン ナッツ&スパイス

価 格：842円

内容量：50g

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/>



■カカオのアップサイクルについて

カカオハスクを活用したカカオシリーズは、美味しいだけではなく、アップサイクルの取り組みも大切な目的の一つとしています。ビントゥバーのチョコレートを作る際、カカオ豆の約30%を占めるカカオハスクは、ほとんど活用されていません。そこで、カカオハスクに価値を見出したアップサイクルな商品を開発しています。その商品をご利用いただくことで、リデュース（無駄なごみの量をできるだけ少なくすること）に貢献。カカオを丸ごと仕入れることで、良質な生産にも繋がると考えます。



■GOOD NATURE MARKETについて

「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、皆様に我慢せずに関心しながら、環境や社会にも良いものを自分らしく取り入れていただきたいと考えています。

GOOD
NATURE
MARKET

■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。



- ▶ GOOD NATURE MARKET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

（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（株）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。