2023年9月1日
株式会社ビオスタイル

PRESS RELEASE

京都発・唯一無二のパティスリー&チョコレートブランド「RAU」

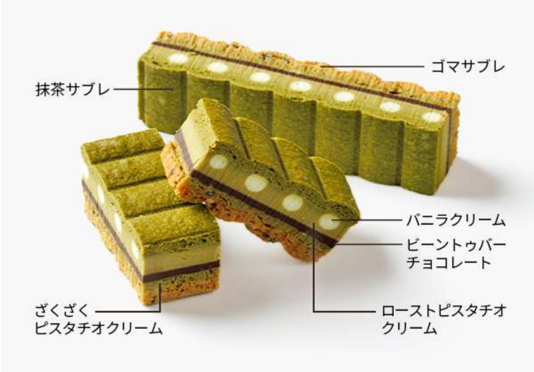
# “京都の手土産”として人気のクリームサンドサブレ「Nami-Nami」の期間限定フレーバー「ピスタチオ」を9月8日(金)より販売

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のオリジナルパティスリー＆チョコレートブランド「RAU」では9月8日(金)より、新商品「Nami-Nami Pistachio」を期間限定で販売致します。

2022年チョコレート業界世界最高峰の「ワールド チョコレート マスターズ’22」において「ワールドファイナル審査委員長団」を務めるなど、世界的に活躍しているRAUのシェフパティシエ松下 裕介とシェフショコラティエール高木 幸世。彼らが開発したクリームサンドサブレ「Nami-Nami」は、日本とフランスの瓦屋根という共通文化からインスパイアされた波形のサブレに、チョコレートの産地であるコスタリカにシェフたちが直接赴いて選び抜いた有機カカオを使用したビーントゥバーチョコレートと味わい深い様々な食感のクリームを挟んだRAUの人気商品。発売時から世代を超えて多くの人に好まれ、京都のお土産としても人気です。

現在発売している5種のフレーバー(プレーン、ショコラ、濃茶、柚子抹茶、抹茶)に加え、9月8日(金)より期間限定で新フレーバー「Nami-Nami　Pistachio」が登場します。2種類のピスタチオクリームを、サブレでサンドしたピスタチオの贅沢な味わいを楽しめる商品です。

## ■商品について

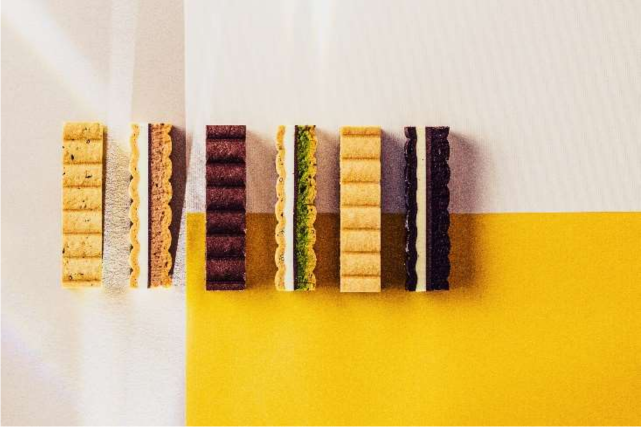



滑らかに仕上げたローストピスタチオクリームと、ザクザク食感のピスタチオクリーム。テクスチャーの異なる2種類のクリームを、ピスタチオの魅力を引き立てるゴマと抹茶2種の波型サブレでサンドしました。ゴマサブレはローストピスタチオの香ばしさを、抹茶サブレは苦みがあるのでピスタチオの青々しい濃厚な味わいを際立たせます。柔らかい黄緑色に映える可愛らしいドット柄のバニラクリームは、見た目だけでなく味わいのアクセントにもなっています。ビーントゥバーチョコレートの上質な味わいと、たっぷり使用したイタリア産ピスタチオの贅沢な組み合わせを存分にお楽しみください。

【商品詳細】
商品名：Nami-Nami Pistachio
価格：2,376円（税込）（3本入り）
期間：9月8日(金)～11月20日(月)
場所：1階「RAU Chocolate & Gift」
　　　3階「RAU Patisserie」

## ■「Nami-Nami」について

フランスでは瓦を意味する「チュイール」というお菓子が昔からあり、日本では「瓦せんべい」というお菓子が昔から親しまれています。同じモチーフを選んでも、文化背景が違うと違った味・形になる事。どちらも普遍的なものとして歴史の中に受け継がれているという事。そこからヒントを得たRAUのシェフが、フランスと京都の街で見た瓦屋根の風景の記憶を融合させ、日本人が表現する新しいチュイールとして生みだしたのが「Nami-Nami」です。



## ■RAUのチョコレートへのこだわり

ビーントゥバーとは、自らの手でカカオ豆からチョコレートを作る手法です。チョコレートを使ったお菓子を作るには、チョコレートメーカーの工場で生産されたものをパティスリーが仕入れ、それを加工することでそれぞれのブランドの味にしていくことが一般的です。しかし、RAUではカカオという素材に深く向き合ってチョコレートの魅力を表現したいと考え、コスタリカ産の有機カカオに限定したビーントゥバーを展開しています。

## ■RAU について

パティスリー＆チョコレートブランド 「RAU」は独創性あふれる表現を追い求めるシェフパティシエ松下 裕介とシェフショコラティエール高木 幸世の2名のシェフが集い、2019年12月に京都・河原町のGOOD NATURE STATIONで誕生しました。

心に浮かぶ絵画のような情景、香りが呼び起こす心をくすぐる記憶、古の歌人が和歌に込めた情感。彼らはこれらの情景を高い技術力でお菓子として表現しています。

現在、デセールやチョコレート、焼き菓子に加え、香り成分をテーマにしたジェラート「Gelato koki」などを展開。

GOOD NATURE STATIONの店舗では、1階に「RAU Chocolate & Gift」、3階にカフェ「RAU Patisserie」があり、すべての商品を体験することができます。

## ■シェフプロフィール

**シェフパティシエ**
**松下 裕介（Yusuke Matsushita）**

1984年富山県生まれ。

東京のパティスリーやショコラトリーで修行した後、2014年、29歳の時に当時 日本にはなかったアシェットデセールをコースで提供するお店【Calme Elan】を東京にオープン。2016年には著者【専門店のアシェットデセール】を出版。 2017年にマレーシアの５つ星ホテルからシェフパティシエのオファーを受け、 知見を広める為に自店を閉店。同年現職のオファーを受け帰国し、高木幸世と共に南米や、ヨーロッパを旅し、それらの経験を RAU のブランドコンセプトや商品開発に活かした、今までにないお菓子を発信する。

**シェフショコラティエール**
**高木 幸世（Sachiyo Takagi）**

1990年兵庫県生まれ。

パン職人の父の影響で食の世界を志し、17歳の時に東京のフレンチレストランで料理人としてキャリアをスタート。様々な経験を積み、2014年【Calme Elan】にてショコラティエールとして腕を振るったのち、パリの2つ星レストランでシェフパティシエールとして働く。2018年にRAUの誘いを受け帰国し、ブランドコンセプトや、ショコラだけでなく商品全般の開発など多岐にわたり活躍する。2021年12月には自身の名を冠するブランド【Sachi Takagi】をリリース。自身の生き方や考え方を植物の力を使い“菓子”の分野で表現。プランツベースの新しい菓子の形を追い求めて、創作を行っている。

## ■店舗概要

**ショップ**
1階「RAU Chocolate & Gift」
営業時間：10時～19時

まるで美術館のような空間に、美しく並ぶ自家製ビーントゥバーチョコレートを使用したボンボンやNami-Nami、キャラメルクッキーなど、ギフトにぴったりな商品が並びます。

**カフェ・テイクアウト**
3階「RAU Patisserie」
営業時間： 11時～19時（L.O18:30）

「RAU」のスイーツをお楽しみいただけるカフェスペースです。ゆったりとした店内で、印象的なフォルムの生菓子「デセール」や、香り成分をテーマにしたジェラート、焼き菓子、厳選されたドリンクなどをお楽しみいただけます。

【所在地】
〒600-8022
京都市下京区河原町通四条下ル2丁目稲荷町318番6 GOOD NATURE STATION 1階/3階
【オンライン】
https://online.goodnaturestation.com/c/brand/rau

## ■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。

KEIHAN BIOSTYLE PROJECT
京阪グループのSDGs ビオスタイルプロジェクト

▶ 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

（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。