

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」
記憶が彩を添える、ブランド初のクリスマスケーキ
数量限定で12月1日(金)より予約開始

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」ではブランド初となるクリスマスケーキ「RAU Christmas Dessert」を12月1日(金)より予約受付を開始いたします。



“持ち帰れるアシェットデセール”をコンセプトに、様々な情景を形と味に昇華させる「RAU」のデセールから、クリスマスシーズンにぴったりのシェア出来るアントルメデセールが登場します。

ブランド始動から4年、「RAU」から初めて展開するクリスマスケーキは、白を基調に、上質で研ぎ澄まされた陶器の器をイメージした形状には、“純白の器に思い思いのクリスマスの情景を閉じ込めて頂きたい”というシェフ2人の願いが込められています。誰かを想う気持ちや自分を労わる気持ち、またその気持ちが生み出す素敵な時間。それぞれの想いが情景となり、初めて完成するデセールです。

味の構成は、フロマージュムースの中に、苺とラズベリーの柔らかなコンフィチュールとバニラを贅沢に使用した濃厚なバニラクリームを、底には繊細な食感のスフレフロマージュとサクサクとしたバニラのクランブルクッキーを重ねました。

今年のクリスマスは、RAUの特別なケーキで大切なひと時をお過ごしください。

■商品詳細



RAU Christmas Dessert (4号相当/3～4名様)

価 格：5,700円 (税込)

サイズ：横150×幅80×高さ120



RAU Christmas Dessert (6号相当/6～8名様)

価 格：7,900円 (税込)

サイズ：横220×幅60×高さ120

予 約 期 間：12月1日 (金) 11時～12月19日 (火)

引 渡 期 間：12月23日 (土) ・24日 (日) ・25日 (月)

受け取り場所：京都市下京区河原町通り四条下ル2丁目稲荷町318番6

GOOD NATURE STATION 1階 「RAU Chocolate & Gift」

予約： <https://rau-kyoto.stores.jp/>

※数量限定品につき、ご用意の数に達し次第予約受付終了となります。

※お支払いは事前決済のみとなります。

※システムの都合上、配送完了メールが届きますが商品の発送は実施いたしません。

■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



松下 裕介 (Yusuke Matsushita)
シェフパティシエ

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。



高木 幸世 (Sachiyo Takagi)
シェフショコラティエール

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。

■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ントゥバーチョコレートをを使用したボンボンやNami-Nami、キャラメルクッキーなど、ギフトにぴったりの商品が並びます。

【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

【オンラインショップ】
<https://online.goodnaturestation.com/c/brand/rau>



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。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、焼き菓子などをお楽しみいただけます。



■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

（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。