

チョコレート業界最高峰の世界大会で審査員長を務める 世界が認めるチョコレートのスペシャリスト、 松下裕介・高木幸世による「RAU」「Sachi Takagi」の2024年のバレンタイン

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のオリジナルスイーツブランド「RAU」と「Sachi Takagi」では、2024年バレンタイン商品を新たに開発し、2024年1月初旬より店舗及び公式オンライン、バレンタイン催事にて発売いたします。



「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は、チョコレート業界・最高峰の世界大会「ワールド チョコレート マスターズ'22」のアーティスティックスキル部門で審査員長を務めた世界が認めるチョコレートのスペシャリストです。

二人が手掛ける2024年のバレンタイン商品は、「RAU」「Sachi Takagi」2ブランドの共通テーマとして“Harvest（収穫）”を感じられるラインナップを発信。収穫された食材本来の美味しさを二人がお菓子の姿に変えて生産者の思いとともに、お客様へ小さな幸せを感じられる商品をお届けしたいという思いが込められています。

「RAU」の人気商品「Nami-Nami」の冬にぴったりな新フレーバーや、「Sachi Takagi」の彩豊かなプラントベース(植物性)の生チョコレート、店舗しか味わうことができない商品などをご紹介します。

■ 「Sachi Takagi」 新商品

「Sachi Takagi」の生チョコレートは、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自家製ビントゥパーチョコレートを使用した、プラントベース(植物性)のチョコレート。生クリームやバターを使用することなく、植物成分だけで瑞々しくも濃厚な味わいを実現しました。



Passion Fruits

パッションフルーツ果汁と自家製プラントベースのホワイトチョコレートにピリッとしたジンジャーを合わせ、完熟パッションフルーツの酸味と芳醇な味わいを表現。

Hibiscus

ハイビスカスが持つ熱帯地域を彷彿させる特徴的なフローラルな香りをハイビスカスと様々な香りを組み合わせて表現。

Milk Tea

ビターチョコレートベースのガナッシュは、ややビター感も感じる、紅茶の高貴で深みのある味に仕上げ、その上に、ココナッツの優しいミルク感を感じるホワイトガナッシュを重ねました。

価格：各2,700円
発売日：1月17日(水)



Cacao Butter Cookies

今年のバレンタインから、初めて販売されるクッキー缶。ビントゥパーチョコレートのカカオ感がしっかり感じられるチョコレート味から、レモンやストロベリーなど、Sachi Takagiのコンセプトのように様々な植物が主役になる味の構成に仕上げました。

動物性のバターは使用せず、カカオから取れる植物性油脂のカカオバターを使用。リッチな味わいを生み出します。

価格：3,240円
発売日：1月23日(火)RAU店舗、オンラインショップ販売予定
1月17日(水)サロン・ドゥ・ショコラ2024にて先行販売

■ 「Sachi Takagi」 おすすめ商品



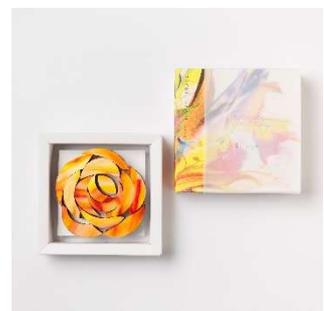
Berry

まるで摘みたてのベリーを感じられる味わい
価格：3,672円



Lychee

花園を彷彿させるエキゾチックで華やかなライチの味わい
価格：3,672円



Orange

たっぷり果汁を使用した瑞々しいオレンジの味わい
価格：3,672円

■「RAU」新商品

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を博しています。



Nami-Nami Strawberry & Rose

甘酸っぱいストロベリークリームとフリーズドライのイチゴが入った香り高いローズクリーム、こだわりのビントゥバーチョコレートをサクサクのバニラサブレでサンド。口の中に広がるイチゴの豊潤な香りと高貴なバラの香りのマリアージュが楽しめます。

価格：2,160円（3本入り）

発売日：販売中～無くなり次第終了



Nami-Nami Apricot Tea

香り高い紅茶クリームと、セミドライのアプリコットを散りばめたアプリコットクリームと、こだわりのビントゥバーチョコレートをサクサクのバニラサブレでサンド。アプリコットの甘酸っぱさとふくよかな紅茶の香りが、午後のティータイムにピッタリです。

価格：2,160円（3本入り）

発売日：1月17日(水)～無くなり次第終了



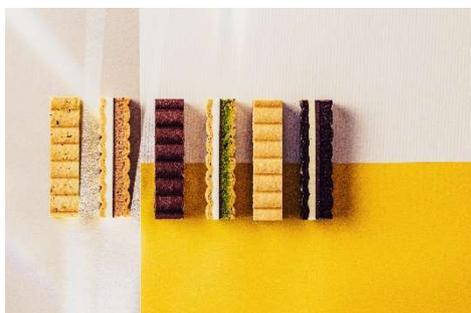
Nami-Nami Assortment

期間限定フレーバー「Strawberry & Rose」と定番のプラリネ・ショコラ・抹茶が入ったアソートボックス。

価格：3,780円（6本入り）

発売日：1月17日(水)～無くなり次第終了

■「RAU」おすすめ商品



Nami-Nami

人気の期間限定フレーバー含め、全5種がラインナップ。

価格：2,376円～（3本入り）



Iro

一粒のチョコレートの中に様々な情景の「色」を表現したボンボンショコラ。

価格：1,944円～（4個入り）

■店舗限定おすすめの商品

3階カフェでイートインも、テイクアウトもできる「RAU Patisserie」のバレンタインにおすすめの商品をご紹介します。店舗に来ないと購入できないので、特別なギフトにぴったりです。



Bin赤

女性が野原で紅茶を飲みながら、優雅な時間を過ごす、そんな姿をイメージした気品あふれるデザート。

構成／野いちご、アールグレイのムース、アールグレイソース、野ばらとトマトのソース、ビスキュイ生地

価格：イートイン 1,485円(税込)・テイクアウト 1,458円(税込)



Taki

コーヒーとアマレットがゆっくり混ざり流れる滝のデザート。ティラミスのニュースタンド。

構成／ヘーゼルナッツプラリネソース、エスプレッソソース、アマレットとマスカルポーネのムース、エスプレッソコーヒーの生地

価格：イートイン 1,430円(税込)・テイクアウト 1,404円(税込)



カカオシュー

RAU独自の感性でカカオの形をリアルに表現。赤・黄・緑など個性豊かな風合いのカカオの実を、質感までリアルに表現したシュー生地の中に、ビントゥバーチョコレート濃厚なクリームをたっぷりと詰めこみました。

価格：イートイン 990円(税込)・テイクアウト 972円(税込)

■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。

■Sachi Takagi について



「Sachi Takagi」は、「植物を“育てる”スイーツブランド」としてRAUのシェフショコラティエールの高木が自身の名を冠にして2021年12月に誕生。

菓子職人としての技術力とアイデアで、“植物では出来ない”ではなく“植物だから出来る”を実現し、素材そのものの持つポテンシャルに頼るだけではなく、味作りの可能性を広げることで植物から全く新しい価値を生み出します。

生チョコレートは、全て卵や乳製品などを使用しない植物性。世界的にも稀な天然由来の着色料を使用したシュガーペーストによる自由な色の表現を発信しています。

植物でしか出来ない美味しさを追求し、“植物性”ということ意識しなくても多くの人々が直感的に「これが良い!」と思ってもらえるような、心と体が素直に選ぶスイーツブランドを目指します。

■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】

<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。