

「GOOD NATURE STATION」1階のキッチンエリアがリニューアルオープン！

「ローカル食材」と「ハンバーガー」を“発酵”で結んだ

唯一無二のオリジナルバーガー「GOOD LOCAL BURGER SERIES」新登場

リニューアルオープン日：2024年2月10日(土)

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は、2024年2月10日（土）に1階のキッチンエリアを「GOOD NATURE KITCHEN」としてリニューアルオープンいたします。また、同日よりオリジナルのハンバーガー「GOOD LOCAL BURGER SERIES（グッドローカル バーガー シリーズ）」が新登場いたします。



「GOOD LOCAL BURGER SERIES」は“発酵”をテーマに、レギュラー4種類と季節限定1種類の計5種類をご用意。ふんだんに使用した地元の食材と、ファストフードジャンルでも人気のハンバーガーを、発酵で結びつけ、それぞれに旨みと個性が溢れる商品となっています。

バンズは、通常廃棄されてしまう京都・美山牛乳のホエイと国産全粒粉を加え、伏見区のベーカリーがオリジナルで作成。全てのハンバーガーには、その日の野菜の皮や芯を含め丸ごと使用し、旨味を最大限引き出すと共に、アップサイクルにもなる「大地丸ごとスープ」が付きます。また、四季折々の野菜を使用したサラダバーも新たに設置。ハンバーガーとセットにすることで、お得に楽しむこともできます。その他にも、ハンバーガーの提供皿には、“ローカル”を感じていただくため、京都産の北山杉の間伐材で作った天然の磨き丸太を採用しています。

地元の生産者と手を取り合い、まだ知られていない京都の食材や価値があるのに使用されない食材を発掘し、新しい発想で食材を掛け合わせ丁寧に仕上げた『本物の京都バーガー』をお楽しみください。

■メニュー詳細

【GOOD LOCAL BURGER SERIES】



ひしお

醬熟成グラスフェッドビーフ・GOODバーガー

グラスフェッドビーフ※100%のミンチに、**京都嵐山**の「発酵食堂カモシカ」の**醬**と**塩麹**を使用した旨味たっぷりの自家製パティ。旨味とスパイスを感じるアリッサマヨネーズがハンバーガーの美味しさを引き立てます。

価格：〈店内飲食〉1,200円 〈テイクアウト〉1,178円

※グラスフェッドビーフ：放牧場で自由に動き、主に牧草を食べて育った健康的な牛肉



熟成玉ねぎ麹・日吉高原豚カツバーガー

自家製**玉ねぎ麹**でうま味を引き出した**京都産**日吉高原ポークを豚カツにし、**京都**の老舗「オジカソース」の香辛料のきいた辛口ソースとリンゴの酸味を合わせたボリューム満点のハンバーガーです。

価格：〈店内飲食〉1,100円 〈テイクアウト〉1,080円



照り焼きテンペ・和風バーガー

大豆発酵食品の**テンペ**をはさみ、ヘルシーかつ食べ応え抜群のハンバーガーです。**京丹後**の老舗醤油店「小野甚味噌醤油醸造」の酒ひしおを贅沢に照り焼きソースにし、**京都宇治産**の平飼卵の目玉焼きを挟んだ和風バーガーです。

価格：〈店内飲食〉1,100円 〈テイクアウト〉1,080円



寝かせ玄米・焼肉バーガー

もちもちの**寝かせ玄米**をオリジナルバンズに仕上げ、グラスフェッドビーフとたっぷりの野菜でいただくハンバーガー。**京都宇治産**の平飼卵とライムのタルタルソースが味の決め手です。

値段：〈店内飲食〉1,100円 〈テイクアウト〉1,080円



醬熟成グラスフェッドビーフ・発酵カレーソースバーガー

グラスフェッドビーフ100%のミンチに、京都嵐山の「発酵食堂カモシカ」の醬と塩麹を使用した旨味たっぷりの自家製パティ。「発酵食堂カモシカ」の手前みそと京野菜の九条ネギを使った特製カレーソースが特徴です。

価格：〈店内飲食〉1,300円 〈テイクアウト〉1,277円



GOOD NATURE KITCHENサラダバー ※11時～提供

地場産を中心とした、自然の力で育てられた四季折々の野菜をおかわり自由で楽しんでいただけます。

※テイクアウトは専用の容器に、ドレッシングをかけて蓋が閉まる状態まで詰めていただけます。

価格：〈店内飲食〉1,000円 〈テイクアウト〉982円

※ハンバーガーご注文の場合

〈店内飲食〉770円 〈テイクアウト〉756円

単品注文の場合

（ハンバーガー＋大地丸ごとスープ）

セット注文の場合

（ハンバーガー＋大地丸ごとスープ＋サラダバー）



【サイドメニュー】

〈店内飲食〉550円 〈テイクアウト〉540円

・おからのファラフェル 自家製フムス

通常廃棄されてしまう栄養満点のおからを使ったオリジナルのファラフェル

・カカオ塩のポテトフライ

ほくほくに揚げたフライドポテトをオリジナルのカカオ塩で味付け

・塩麹唐揚げ

塩麹だけで味付けした開業当初から人気の唐揚げ

ほか

※価格は全て税込みです

■リニューアルオープンキャンペーン開催

「GOOD NATURE KITCHEN」のリニューアルと「GOOD LOCAL BURGER SERIES」の新登場を記念して、2月10日（土）～2月12日（月・休）の3日間限定でハンバーガーをご購入の方に、特別なキャンペーンを実施します。

ぜひ、この機会に「GOOD LOCAL BURGER SERIES」をお試しください。

1. 2月13日(火)以降使えるハンバーガーの200円割引券プレゼント
2. 新設されたサラダバーの無料サービス

■店舗概要



1階「GOOD NATURE KITCHEN」

営業時間：10時～20時（L.O 19時30分） ※サラダバーは11時～20時（L.O 19時30分）

MARKET中央に位置する「GOOD NATURE KITCHEN」では、MARKETで販売している農産物や加工食品を使用したメニューを中心に提供します。素材の力を最大限に引き出した調理法にて旬の食材のおいしい食べ方を提案します。安心・安全な信じられる食材だからこそ出来る、皮も、身も、葉も、茎も入ったスープにサラダ、季節を感じる食材を使ったメニュー、“発酵”をテーマにしたハンバーガーなどを環境に配慮したカトラリーにて提供します。いつ、誰と行っても楽しさ、発見がある場所です。

【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



■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。



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。