

**京都発・唯一無二のパティスリー「RAU」による  
1日限りのベーカリー「RAU BAKERY」開催決定****開催日：4月20日（土）・4月27日（土）・5月5日（日・祝）**

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であるパティスリー「RAU(ラウ)」は、1日間限りのベーカリー「RAU BAKERY」を2024年4月20日（土）・4月27日（土）・5月5日（日・祝）に開催いたします。昨年2回実施し行列ができるほど大好評だった「RAU BAKERY」がパワーアップして帰ってきます。世界で活躍するシェフたちが作り出す普段は販売していないこの日限りのドーナツやパイなどをお楽しみいただけます。



「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・最高峰の世界大会一部門※で審査員長を務めるなど京都を拠点に世界で活躍しており、普段の「RAU」では、アートとも称賛される唯一無二のスイーツが並んでいます。「RAU BAKERY」は、焼き菓子やパンも得意とする二人が、親しみのあるパンを作ったらどうなるか？という試みのもと、2023年11月23日・12月2日に限定開催した大好評のベーカリー企画です。当日は、自家製天然酵母を使用した“コーヒードーナツ”や“バタークリームジャムパン”など、見た目にも味わいにも「RAU」らしさがたくさん詰まったラインナップを予定しております。※RAU BAKERYの開始時間は12時～（なくなり次第終了）となります。

たくさんのお客様に手に取っていただけるよう準備を進めております。GWのお出かけなど、ぜひご利用ください。

※松下裕介と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ました。

＜画像・資料のDLはこちらから＞  
<https://tinyurl.com/2apmpf6y>



## ■おすすめ商品



**新作 クロワッサン 550円**  
RAUの天然酵母をつかった、ほのかな甘みを感じるクロワッサン



**新作 抹茶レモンのフラン 580円**  
パイ生地に、抹茶・レモンカスタードの二層仕立てのフランを流し込んだ焼き菓子



**新作 バターマドレーヌ 480円**  
バタークリームの中に爽やかな柚子ジャムを忍ばせ、マドレーヌ生地にサンドした焼き菓子



**新作 キャラメルクッキー抹茶ゆず 590円**  
抹茶クッキーに、宇治抹茶塩キャラメルクリームと柚子の砂糖漬けをサンド



**新作 キャラメルナッツ抹茶 420円**  
クルミ・アーモンド・ピーナッツ・柚子・抹茶のキャラメルをクッキーで包み込み焼き上げ



**紅茶と木の実のドーナツ 580円**  
アールグレイ茶葉を混ぜたドーナツ生地に、ヘーゼルナッツやソースをあしらいました



**コーヒードーナツ 580円**  
オリジナルのドーナツ生地をコーヒー豆の形に見立て、コーヒークリーム詰めました



**バタークリームジャムパン 600円**  
「トロペジェンヌ」をオマージュして、日本の女の子達をイメージして現代風にアレンジ

※内容は予告無しに変更になる可能性があります。予めご了承ください。

## ■RAU について



3階のカフェでお召し上がりいただけるデザート



ギフトで人気のクリームサンドサブレNami-Nami

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。

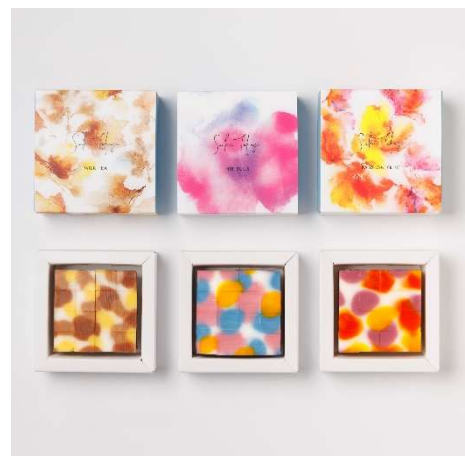
現在、デザートやチョコレート、焼き菓子に加え、香り成分をテーマにしたジェラート「Gelato Koki」などを展開。

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



プラントベースのオリジナルチョコレート



季節限定のチョコレートなど

「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。

独創性あふれるアートのような華やかなチョコレートはプラントベース（植物性）の材料で作られる瑞々しい生チョコレート。植物を包み込む自然界をイメージした色鮮やかな見た目と、カカオ豆から作り上げるコスタリカ産のビントゥバーチョコレートを使用した植物の力強さや、素材の風味をダイレクトに感じられる味わいが特徴です。

## ■シェフプロフィール

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チョコレートのスペシャリスト。京都を拠点に世界で活躍。



松下 裕介  
Yusuke  
Matsushita  
シェフパティシエ



高木 幸世  
Sachiyo Takagi  
シェフショコラティエール

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。

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

〒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

SHOP

「RAU Chocolate & Gift」

1階／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、ギフトにぴったりな商品が並びます。

カフェ・テイクアウト

「RAU Patisserie」

3階／営業時間：11時～19時（L.O18時30分）



「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。



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。