

2021年11月18日
株式会社ビオスタイル

クリスマスを華やかに彩る
朝露きらめく冬の情景をイメージしたデザート
「Hana」新発売

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ブランド「RAU」より、デザートの新作「Hana」を11月22日（月）より発売いたします。



Hana（ハナ）について

花の形に見立てたフォルムの花びらの部分にはベリーと洋梨の2種類のソースなどをあしらい、朝露にきらめく花の開花の瞬間をイメージ。

花開く瞬間にふわりと香る甘くフローラルな香りは、コンポートした洋梨・バニラ、ペースト状にした栗などで表現し、アクセントに軽くスモーク香をつけたムースの中に閉じ込めました。甘く華やかな味わいが口の中に広がります。

今後は季節によって使用するフルーツなどを変更することで、シーズン毎に咲く花の美しさを表し、四季の花の情景を楽しんでいただける一品へ展開予定です。

【商品詳細】

商 品 名： Hana (ハナ)

発 売 日： 2021年11月22日(月)

価 格： 1,848円(税込)

提 供 時 間： 11:00~19:00

場 所： 3階 RAU (cafe) ※イトイン限定、期間限定での販売

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 3F



RAU デセールについて

“アシェット・デセール(皿盛りデザート)をお客様に様々なシーンで味わっていただきたい”という思いから、持ち運びできるアシェット・デセールが完成。印象的なフォルムの型は“器”をイメージし、シェフが一から手作りで作り上げるなど、パティシエの思いから生まれる様々な情景が感じられるスイーツです。

シェフ紹介

・松下 裕介

29歳で東京神楽坂に、当時珍しかった「デセールコース」と「ショコラ」の専門店を開業したシェフパティシエ。その後、東南アジアをはじめ、ヨーロッパ・アジア・南米と世界中を巡り、様々な食文化に触れる。自身の著書は、日本以外にも韓国・台湾・中国など世界各国で販売されている。

・高木 幸世

東京のフレンチレストランや、ショコラトリーなどを経て、シェフパティシエである松下の店でシェフショコラティエを務める。その後渡仏し、星付きレストランでシェフパティシエを務め、帰国後はフランスのショコラ品評会に出品すると同時に、南米や東南アジアを巡り、カカオの世界にのめり込む。コスタリカにあるカカオの研究機関と共同でオリジナルのカカオ開発にも取り組んでいる。

(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」の運営を行う京阪ホールディングスのグループ会社。“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。

