

京都・河原町で随一のパティスリーブランド「RAU」
“京都の手土産”として人気の「Nami-Nami」より
夏にぴったりのジェラートサンドサブレ登場

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 Patisserie & Chocolate」では7月3日(月)より、新商品「Gelato Koki × Nami-Nami」を販売致します。



RAUの人気商品クリームサンドサブレ「Nami-Nami」と、香り高いオリジナルジェラートシリーズ「Gelato Koki」が一つになったジェラートサンドサブレ「Gelato Koki × Nami-Nami」を販売。サクサク食感が楽しいサブレに、“香気”をテーマにしたシェフこだわりのジェラートを2層に重ねてサンドしました。

ショコラサブレ・プレーンサブレ・抹茶サブレの3種が2本ずつボックスに入っています。ショコラサブレには、ビントゥバーチョコレートの上質な味わいが楽しめるよう、ピュアバニラ×アロマショコラのジェラートをサンド。プレーンサブレにはピュアバニラと、卵や乳製品を使わずに仕上げたボタニカルバニラのジェラートを合わせ、夏にぴったりのクリアな味わいに。抹茶サブレにはピュアバニラとローズティッドビーンズの香り豊かな2種のジェラートをサンドしています。

通常の「Nami-Nami」より小ぶりで、お子様でも食べやすいサイズに仕上げました。また、公式オンラインサイト限定で、「Gelato Koki」シリーズから人気の4種と、ジェラートサンドサブレがセットになった限定ボックスを販売します。お中元や、夏のギフトにぴったりの商品です。

■フレーバー

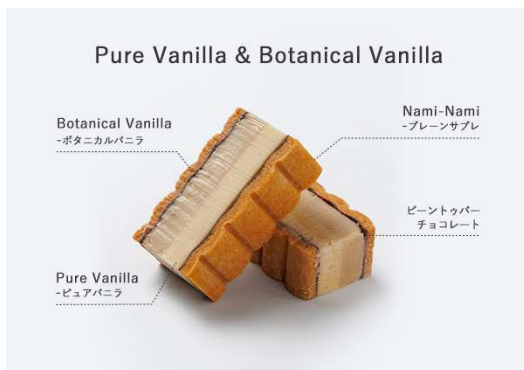
< ショコラサブレ >



ピュアバニラ：始まりの香り、Pureな味わいを表現した濃厚なバニラジェラート。

アロマショコラ：卵も乳製品も使わない、ビントゥバーチョコレートの香りを最大限に生かした味わい。フルーティーなカカオの香り。

< プレーンサブレ >



ポタニカルバニラ：卵も乳製品も使わない、バニラジェラートの常識を変えるさっぱりとした植物性ジェラート。ミルクの香りを想像して。

ロースティッドビーンズ：豆とお茶の共通香。花のような香り“リナロール”を感じる、まるでピスタチオの味わい。

< 抹茶サブレ >



【商品詳細】

商品名：Gelato Koki × Nami-Nami

価格：2,376円（税込）

期間：7月3日(月)～無くなり次第終了

場所：1階「RAU Patisserie & Chocolate」

■オンライン限定 ジェラートとのセットボックス

公式オンラインサイトでは、「Gelato Koki」の人気フレーバー4種とセットになった限定ボックスを販売します。

商品名：Gelato Koki × Nami-Nami BOX

価格：5,616円（税込み）

期間：7月3日(月)～無くなり次第終了

URL：<https://online.goodnaturestation.com/c/item/food/r16047>

※7月3日より公開



■シェフプロフィール

シェフパティシエ 松下 裕介 (Yusuke Matsushita)



1984年富山県生まれ。

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】を東京にオープンする。2016年には著者【専門店のアシェットデセール】を出版。韓国、台湾、中国などアジア各国で販売。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。

シェフショコラティエール 高木 幸世 (Sachiyo Takagi)



1990年兵庫県生まれ。

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。東京のパティスリーやショコラトリーなどで経験を積み、2014年に現在のRAUのシェフパティシエを務める松下裕介のアシェットデセール専門店【Calme Elan】にてオープンからショコラティエ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のシェフショコラティエール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。2021年12月には自身の名を冠するブランド【Sachi Takagi】をリリース。自身の生き方や考え方を植物の力を使い“菓子”の分野で表現。完全プラントベースの新しい菓子の形を追い求めて、創作を行っている。

■RAU Patisserie & Chocolateについて



雪が降り積もる凛とした空気、手の温もりを映す陶器の艶やかなフォルム、ふと見上げた瓦屋根の造形美、日本人の美意識に切り取られる繊細な情景は日本の風土や歴史に根差したもの。RAUは日本人だから生み出せる表現を大切にしながら、世界の方々に愛されるグローバルブランドを目指しています。

「RAU」というブランド名は、気高く美しいという意味を持つ「らうらうし」という日本の古語から取られました。日本語らしい奥行きのある柔らかな響きとともに、外国人のお客さまにもなじみやすいニュアンスを持ち合わせています。

“情景を、形状に。”

いつか見たことのある風景、情景を独自の感性によりスイーツで表現。型から手作りした造形美、香りに込められたイメージをゆっくりとお楽しみいただけます。

【所在地】

〒600-8022

京都市下京区河原町通四条下ル2丁目稻荷町318番6 GOOD NATURE STATION 1階/3階

【営業時間】

1階 To go / 10時～19時

3階 Eat in / 11時～19時

■RAUのチョコレートへのこだわり

ビントゥバーとは、自らの手でカカオ豆からチョコレートを作る手法です。チョコレートを使ったお菓子を作るには、チョコレートメーカーの工場生産された生地をパティスリーが仕入れ、それを加工することでそれぞれのブランドの味にすることが一般的です。しかし、RAUではカカオという素材に深く向き合ってチョコレートの魅力を表現したいと考え、コスタリカ産のカカオに限定したビントゥバーを展開しています。



■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う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。