

子どもの“無垢”な気持ちを表したハートの桃スイーツ 7月14日(金)より発売！

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、新作メニューを7月14日(金)より販売致します。



京都発、“情景を形状で表現する唯一無二のパティスリー”「RAU」より季節メニュー「Muku」が登場。

桃本来のシルクのような質感とピュアな味わいを元に、“ありのままの美しさを、手を加えながらもピュアに表現する”というテーマで作られた新作デザート。「Muku」の名前の由来は、子どもたちが純粋な目線で表現すると一体どんな形や香りになるのだろうか？という着眼点から、子どもの“無垢”な気持ちで描いた桃をイメージしました。コロンとした愛らしいフォルムや、子どもの字でたどたどしく書かれたような「PEACH」という落書きは、自由に発想する事や、考えの柔らかさ、そこから生まれる新しい輝きを彷彿とさせます。

中にはぎゅっと詰まった白桃のコンポートや、プラムやライムなどを合わせたムースで、夏らしく非常に軽やかな味わいに仕上がっております。



商品名：Muku

価格：1,680円(税込) To go 1,649円(税込)

期間：7月14日(金)～8月31日(木)

場所：3階「RAU Patisserie」

■ジェラートにも夏季限定桃のフレーバーが登場



金木犀と桃の共通香である「ラクトン」をテーマに、夏らしい爽やかな味わいの夏季限定ジェラート。金木犀の花を摘み取って乾燥させた濃厚な甘いお茶「桂花茶」のジェラートと、華やかな味わいと香りが広がる白桃のジェラートに、ピンクの桃の果肉入りコンポートをトッピングしました。

商品名：Gelato Koki 「Keika & Lactone」

価格：660円～(税込) To go 648円～(税込)

期間：7月14日(金)～8月31日(木)

場所：3階「RAU Patisserie」

■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について



雪が降り積もる凜とした空気、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丁目稲荷町318番6 GOOD NATURE STATION 1階/3階

【営業時間】

1階 10時～19時

3階 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。