

報道関係者各位

PRESS RELEASE



2020年8月3日

株式会社ビオスタイル

京都府商工労働観光部ものづくり振興課

密を避け、屋外で夏を満喫できるイベント

「GOOD NATURE OPEN FES」に京都のバー・飲食店が出店します

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では8月31日(月)まで「GOOD NATURE OPEN FES」を開催しています。8月3日(月)から10日(祝・月)までは京都のバー・飲食店が出店。敷居が高いと思われがちなバーの本格的な味わいを、河原町通に面する当施設1階の広場「MAENIWA」で気軽にお楽しみいただけます。



期間中は当施設が位置する京都と関わりの深いメニューをご用意。「京の伝統野菜」でありながら栽培量が少なく、希少な京野菜のひとつである「桂うり」を用いたカクテルや京都府の中央部に位置する美山で里山の保全に取り組むジビエグループ・一網打尽の肉を用いた新鮮で美味しく、高品質なジビエを用いたオリジナルメニューなども提供いたします。

屋外の空間で密を避け、気軽に、安心して飲食いただける場を提供するとともに、地域との共同での取り組みや地産地消を通じ、エシカルなイベント運営に取り組みます。

株式会社ビオスタイルならびに GOOD NATURE STATION では、今後もこのような持続可能な社会の実現に資する活動を通じ、SDGs の達成に貢献してまいります。

実施の経緯

京都府下のバーテンダー有志と、株式会社リカーマウンテンが中心となり、新型コロナウイルス感染拡大の影響などもありバーでお酒を楽しむ機会が減少している中、その本格的な味わいを手軽に味わっていただくことで、新たな顧客・ファンの創出を目的とした営業を企画。ドリンク・フードを開発する過程で桂うり、ジビエなどの素材と邂逅。その味わいもさることながら、希少野菜の使用や里山の保全につながるジビエ肉の活用が当施設が目指すコンセプトとも共鳴し、GOOD NATURE STATION1 階の河原町通に面する MAENIWA で実施することとなりました。なお、企画にあたっては京都府のバックアップを受け、京都府プロジェクト「加工食品にも京野菜。」を通して開発した商品も含まれます。

8月3日～10日の参加店舗

8月3日(月)から10日(祝・月)までの期間中における参加店舗は下記の通りです。

- ・GIN BAR C&D 先斗、Lag Wagon、ANNIE HALL BAR (バー)

京都市内に店舗を構えるバー3店舗による共同出店。ハウスウイスキーであるブルックラディのハイボールや希少な京野菜である桂うりを用いたカクテルなどを提供いたします。



GIN BAR C&D 先斗



Lag Wagon



ANNIE HALL BAR

- ・炭火串焼き 隠家 (ジビエ料理)

期間中は鹿、猪のお肉をシンプルに塩と胡椒で焼き上げたメニューを提供。食べやすいジビエ料理をお楽しみいただけます。

【期 間】 8月3日(月)・8日(土)・9日(日)



・Cantina Arco (イタリア料理)

京都・蛸薬師麩屋町にて南イタリア料理を展開する Cantina Arco が2日間限定で出店。普段お店では食べられない賄いカレーやナポリタンドックを販売いたします。

【期 間】 8月4日(火)・5日(水)



・室町二條 みのや (ガレット・コンプレット)

「信州伊那谷と京都をつなぐ」。南信州伊那谷で蕎麦屋を構える店主が、出身地の京都で営む信州食材をお楽しみいただける店舗。期間中はガレット・コンプレットのほか、ジビエバーガーをお楽しみいただけます。

【期 間】 8月6日(木)・7日(金)・10日(祝・月)



・京都ビアラボ (クラフトビール)

高瀬川のほとりにある小さなブリューパブ。京都産の茶葉を使ったビールや新作ビールを随時生み出す醸造所とできたてのビールを楽しめるタップルームを併設。常に進化する挑戦的なビールを、お客さまと共に紡いでいます。

【期 間】 8月8日(土)～10日(祝・月)

・THE BEST KEBAB (ケバブとトルコアイス)

大阪を拠点に全国のイベントなどに出店するトルキッシュケバブ専門の移動販売サービスを展開。期間中はケバブとトルコアイスを販売いたします。

【期 間】 8月8日(土)～10日(祝・月)

上記店舗のほか、期間中「GOOD NATURE MARKET KITCHEN」によるフードとドリンクをお楽しみいただけ

るほか、8月8日(土)から10日(祝・月)には会場に縁日ブースを設けます。

※都合により一部内容・営業時間を変更する場合がございます。最新の情報はGOOD NATURE STATION 公式ホームページ(<https://goodnaturestation.com/>)でご案内いたします

オリジナルカクテルを提供

当イベントでは京都市の西郊・西京区の桂地区で江戸時代から栽培されており、「京の伝統野菜」である「桂うり」を用いたオリジナルカクテルを提供いたします。栽培戸数が非常に少なく、商業的栽培が困難となっている京野菜。完熟するとマスクメロンのような香りがあり、炭水化物、カロリーはメロンの約40%というヘルシーな点が特徴です。

ジンとはニックを注ぐことで色が変換することが特徴の「エンプレス 1908 ジン」を中心に使用。カナダの老舗ホテル・フェアモントエンプレスホテルとビクトリア蒸溜所の共同開発により誕生したもので、色の原料にはオーガニックの素材を用いています。また、イベント実施期間中は当施設1階のMARKETにて、「エンプレス 1908 ジン」の販売(税込4,290円)も行います。



イベント詳細

名 称： GOOD NATURE OPEN FES (グッドネイチャーオープンフェス)

場 所： 1階「MAENIWA」

期 間： 開催中～8月31日(月)まで

開催時間： 12:00～20:00 (19:30 L.O.)

※8月11日(火)～13日(木)・17日(月)～20日(木)・24日(月)～28日(金)・31日(月)は16時から

MAENIWAについて



GOOD NATURE STATION1階 MAENIWA

GOOD NATURE STATION 1階のピロティ。京都の主要な通りのひとつである河原町通に面しており、週末を中心に当施設と関わりの深い生産者による野菜の直売、収穫体験のほかキッチンカーによる飲食メニューの販売などを行っています。

▼該当するSDGsの目標



(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、持続可能な商品開発、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。

本リリースに関するお問い合わせ・取材について

株式会社ビオスタイル マーケティング部（広報・PR） 担当： 木村・中久保

TEL：075-352-6677

e-mail：kimura-yu@biostyle.co.jp(木村)、nakakubo-rina@biostyle.co.jp (中久保)

