

報道関係者各位

PRESS RELEASE

GOOD  
NATURE  
STATION

2020年4月22日

株式会社ビオスタイル

GOOD NATURE STATION のレストランメニューをご自宅へお届け  
「GOOD NATURE DELIVERY」を開始いたします

株式会社ビオスタイル（本社：京都市下京区、社長：高原英二）が運営する複合型商業施設 GOOD NATURE STATION では、4月25日（土）よりフードメニュー等のデリバリーサービス「GOOD NATURE DELIVERY」を開始いたします。

企業の在宅勤務やテレワーク、政府や地方自治体による不要不急の外出自粛などの要請によりご自宅での食事に関する需要が高まる中、当施設内の各レストランのメニューをご自宅までお届けいたします。



メニューはサラダやサンドイッチ、ピザのほか、オリジナルパティスリーブランド「RAU」の菓子など約30種類のメニューをご用意。食材にはこだわりの生産者による新鮮で安心してお召し上がりいただける野菜をふんだんに使用するなど、健康的でよい物を自分らしく取り入れるライフスタイルを提案する、当施設ならではの商品を提供いたします。また、当施設1階の「MARKET・KITCHEN」で販売している一部商品についてもご自宅までお届けいたします。

株式会社ビオスタイルならびに GOOD NATURE STATION では、京阪グループの一員として安全・安心してお過ごしいただける生活環境を提供するとともに、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。

(詳細)

▼サービス名

GOOD NATURE DELIVERY (グッドネイチャー デリバリー)

▼サービス開始日

2020年4月25日(土)

▼注文受付時間

11時～18時 ※お届けは19時まで承ります

▼配達可能金額

1,300円(税込)以上 ※配送料金は無料

▼お支払い方法

現金またはクレジットカード (VISA、MASTER、AMEX、JCBカードがご利用いただけます)

▼宅配可能エリア

京都市下京区の一部 (四条通、烏丸通、鴨川西岸、五条通に囲まれた範囲)

※宅配可能エリアは今後順次拡大する予定です

▼受付方法

お電話(TEL : 075-352-6444)にて承ります。

▼宅配お承り商品について

GOOD NATURE STATION1階「MARKET・KITCHEN(生鮮食品・加工食品・ワイン等の販売)」、同1階「RAU(パティスリー&チョコレート)」、同1階「ERUTAN RESTAURANT/BAR(レストラン/バー)」、同4階「Hyssop(カフェ・レストラン&バー)」各店舗のフードメニュー約30種類。1階「MARKET・KITCHEN」の一部商品。

▼備考

宅配サービス「GOOD NATURE DELIVERY」とあわせ、ECサイトでも宅配お承り商品のほか「GOOD NATURE STATION」の施設内で販売している商品約300アイテムの販売を順次開始いたします。詳細については、4月25日(土)以降オンラインショッピングサイト「GOOD NATURE STATION ONLINE」にてご案内いたします。

サイト URL: <https://online.goodnaturestation.com/>

各店舗で販売する商品（一例）



ERUTAN 「薬膳スープ付きのよくばり BENTO BOX」  
(税込 1,500 円)



Hyssop 「根も葉も花もサラダ」(税込 900 円)



MARKET・KITCHEN 「5GOOD サラダしっとりチキンハム」  
(税込 1,400 円)



RAU 「bin 赤」(税込 1,300 円)

㈱ビオスタイルについて

㈱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、サステイナブルな商品開発、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。

**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](mailto:kimura-yu@biostyle.co.jp)(木村)、[nakakubo-rina@biostyle.co.jp](mailto:nakakubo-rina@biostyle.co.jp) (中久保)

宅配

**宅配は、下記エリアのみとさせていただきます。**  
 宅配スタッフは、全員マスク・防護メガネを着用してお届けいたします。



ご注文受付電話番号  
**075-352-6444**

ご注文受付時間 ※お届け時間は19:00までとなります  
**11:00~18:00 (L.O.)**

- ご注文方法
- 1 上記ご注文受付電話番号へお電話下さい。
  - 2 カタログナンバー・ご注文一お名前・電話番号・商品番号/商品名の順にオペレーターへお伝え下さい。

宅配は、1件のご注文が  
**税込¥1,300以上**  
 とさせていただきます。

お支払いは現金または  
**クレジットカード**  
※ご注文時に支払い方法を事前にお知らせ下さい

【ご注文後の変更・キャンセルについて】ご注文後すぐには手配しておりますので、原則キャンセルは受けできません【ご不在で商品を受け取らなかった場合】ご注文された電話番号へご連絡をお願いいたします。ご連絡いただかなかった場合は、金額をお支払いいただきます商品の特性上、お客様都合による返品は原則としてお断りさせていただいております

**MARKETの商品も宅配承ります**

MARKET厳選の自然派ワイン、クラフトビール

- |  |   |  |  |
|--|---|--|--|
| <p>30 ミュスカデ・アンフィボ リット2018 白<br/>                 酸い中にもクリンな酒質とミネラル感があり、他のミュスカデ一級を遥か超す味わい。<br/>                 ¥2,860</p> | <p>31 トスカーナ・サンジョヴェーゼ・パドヴァンテ<br/>                 手頃な価格からは想像しにくいボディのあるしっかりとした濃厚で飲みも感じられます。<br/>                 ¥2,200</p> | <p>32 ウッドミル・ブルワリー京都 はっさくホワイト<br/>                 はっさくを使用したペルジャンスタイルの小麦ビール。独特の酸味と苦みが心地よい味わい。<br/>                 ¥594</p> | <p>33 丹後王国 クラフトビール ヴァイツェン<br/>                 さわやかな口当たりで飲みやすく、フルーティーな香りが特徴のクラフトビール。<br/>                 ¥550</p> |
|--|---|--|--|

免疫力にも気を配って！

- |  |  |  |  |
|--|--|--|--|
| <p>34 今しぼり 醤油(ビン) 100g<br/>                 2年の樽と手間をかけた、醤油を搾りだす直前のもろみを生かした旨味。薄味のままでもお洒落する人気一品。<br/>                 ¥864</p> | <p>35 発酵食堂 カモシカの玄米甘酒<br/>                 ノンアルコール、砂糖不使用ながら驚きの旨さと酸味。薄味のままでもお洒落する人気一品。<br/>                 ¥600</p> | <p>36 ワイルドケープ マスカハニー UMF10+<br/>                 マスカの産地である「イーストケープ」で採取されたマスカハニーです。<br/>                 ¥5,076</p> | <p>37 有機栽培の手作り干し芋<br/>                 綾部市で有機栽培されたサツマイモ(紅はるか)を使用。独特の味が感じられる素晴らしい味わい。<br/>                 ¥540</p> |
|--|--|--|--|

長期保存におすすめ！

- |  |   |   |  |
|--|---|---|--|
| <p>38 ポルチーニ賞とらとろ節子のカカオカレー<br/>                 カカオを隠し味に、ポルチーニ賞がなんわり香るヒストロ仕込みの本格的なベジタブルカレー。<br/>                 ¥756</p> | <p>39 京のすしお屋さん 新にんじん<br/>                 香取の新人参は雪りもマイルドで、人参加手な方にもおすすめです。<br/>                 ¥420</p> | <p>40 京都久美浜産 社長のアヒージョ<br/>                 あっさりとした味わいが特徴の久美浜産社長のアヒージョに仕上げました。<br/>                 ¥1,080</p> | <p>41 寝かせ玄米 ごはんパック(十五粒)<br/>                 国産の雑穀十五種類が入ったパック。もちもち、ふちふちとした食べ応えと雑穀の奥深い味わいが特徴。<br/>                 ¥325</p> |
|--|---|---|--|

その他にも商品多数！  
 オンラインショッピングサイトに  
 ご購入いただけます。詳しくは  
 “GOOD NATURE STATION  
 ONLINE”で検索、もしくは下記  
 QRコードから  
 サイトへアクセス  
 をお願いいたします。

※掲載の価格は全て税込です

カタログナンバー A001：有効期限 2020年6月末まで

**GOOD NATURE DELIVERY**



おうちで外食気分。  
 心と体によい時間、届けます。

昨年四条河原町にオープンした複合型商業施設GOOD NATURE STATION。健康的でよい物を自分らしく取り入れるライフスタイルを提案しています。館内の各レストラン自慢の新鮮で安全な野菜をふんだんに使ったメニューをあなたのお宅までお届けいたします。信じられるものだけを、美味しく、楽しく。

**GOOD NATURE STATION**

1階MARKET(生鮮食品・加工食品・ワイン)、RAU(パティスリー&チョコレート)は時間を短縮して(11:00~18:30)営業中です。

### 1 菜譜スープ付きの よくばりBENTO BOX

フライドチキン/柚子風味/鳥黄色野菜のデリカテッセ/ローストビーフと焼き野菜/雑穀米/山いも入り栗粥スープ

¥1,500

### 2 フライドチキン 柚子風味(5個)

ザクザク食で冷めても美味しい、さっぱり柚子風味の唐揚げです。

¥700

## ERUTAN

京の食材や文化をリセレクトした野菜が  
主役のイタリアンをベースとしたレストラン

### 5

直径  
26cm

### 6

直径  
26cm

### 5 彩り野菜とサラミのピザ

季節の野菜をみんだんに使ったマトとパルメザンの定番ピザです。

¥1,700

### 6 4種のチーズのピザ

モッツアレラ/カマンベール/ゴルゴンゾーラ/グラナパダーノ

¥1,800

### 7 ハーフ&ハーフピザ

マトとゴルゴンゾーラ

¥1,800

### 8 キッズピザ

トマトソース/コン/ペーノ/モッツアレラ

直径  
20cm

¥1,000

### 3 オードブルセット(ティラミス付)

※前日14時までにご予約ください

キッシュ/ロース/鳥黄色野菜のデリカテッセ/エスカルパージュ(鳥黄色野菜付)/生ハム/サラダ/モルタデッラの盛り合わせ/ガーリックシュリンプ/ローストビーフ/ティラミス

¥5,000

### 4 ローストビーフ

上質な黒毛和牛をやわらかいソースとビーフに仕上げました。焼き野菜と一緒にどうぞ。

¥1,000

おうちで  
レストランの味を。

## MARKET KITCHEN

マーケット キッチン

旬の野菜や食材の力を最大限に  
いただける、元気を育むキッチン

### 12 SGOODサラダ

放牧牛の低温調理  
ローストビーフ

季節の有機野菜、ローストビーフ、デリカテッセ、おからコロッケ、全粒粉のパン

¥1,400

### 13 SGOODサラダ

しっとりチキンハム

季節の有機野菜、チキンハム、デリカテッセ、おからコロッケ、全粒粉のパン

¥1,400

## SANDWICH

大地まるごと野菜スープ付 ¥1,400

### 14 放牧牛の低温調理 ローストビーフサンド

有機小麦の全粒粉パンに低温調理した放牧牛のローストビーフと野菜をサンド。

### 15 生ハムと 平飼い卵サンド

有機小麦の全粒粉パンに生ハムと平飼い卵、野菜をサンド。

## DONBURI

¥900

### 16 放牧牛を使った ビビンバDON

放牧牛の焼肉、野菜ナムル、平飼い卵をコチュジャンで召し上げ。

### 17 醤油佃煮マヨネーズで 食べる唐揚げDON

生きて美味しく感じる醤油とマヨネーズの特製タレでご提供します。

### 18 おからハンバーグ ロコモコDON

おからハンバーグに平飼い卵の目玉焼きをトッピング。

### 19 白味噌ホワイトソース おからハンバーグDON

おからハンバーグに白味噌のホワイトソースで焼きました。

## DRINK

- 20 かわらまち organicコーヒー (ホット/アイス) ¥500
- 21 美山ミルクのカフェオレ (ホット/アイス) ¥600
- 22 美山ミルクのカプチーノ (ホット) ¥600
- 23 オリジナルカカオティ (ホット/アイス/紅茶/ほうじ茶) ¥600
- 24 オリジナルカカオコーラ (アイス) ¥600
- 25 オリジナルカカオソーダ (アイス) ¥600

## Hyssop

「植物の徳し」の力を味わえる  
カフェ・レストラン&バー

### 9 鶏のハーブ煮込みと 黄金玄米のBOX

〜デリシス種〜

骨付きの鶏のもも肉をハーブとトマトソースで煮込みます。煮込みました。新鮮な黄金玄米と一緒にどうぞ。

¥1,500

### 10 根も葉も花もサラダ

季節野菜にグラノーラで食感のアクセントを加え、ハーブで香りづけ。リンゴのフレッシュドレッシングをかけて。

¥900

### 11 アボカドとハーブの ライスボウルBOX

〜デリシス種〜

京都産の黄金玄米の上。アボカドとハーブをトッピング。Hyssopの人気高麗です。

¥1,300

ハーブの香り、  
華やかごはん。

### 26 テセール bin 赤

赤い花畑の中は野ハツと野イチゴのソースとアールグレイムース

¥1,300

高さ約11cm×幅約5cm

### 27 テセール rau 黄

グレープフルーツと、華やかな木犀が香るライチのムース。

¥1,300

高さ約5cm×幅約11cm

## RAU GOOD NATURE STATION

オリジナルスイーツブランド

### 28 バウンドケーキ (宇治抹茶・レモン)

中にはレモンのソースを閉じ込め、表面には抹茶ペーストとクリームをトッピングしました。

¥800

### 29 バウンドケーキ (黒糖・ブラリネ)

黒糖の優しい甘さの中にヘーゼルナッツとブラリネパウダーで香ばしさと食感を加えました。

¥800

※商品は専用容器でお届けします。※写真とはイメージのため、実際にお届けする商品と異なる場合がございます。※商品の一部を予告なく変更、終了する場合がございます。※お届けが遅くなる場合がございます。※在庫切れの場合は、ご注文のキャンセルとなります。※天候、店舗状況、その他の事情等により、お届けできない場合がございます。※各商品のアレルギー表記についてはGOOD NATURE STATION ONLINEをご覧ください。