

2020年5月27日
株式会社ビオスタイル

**フードロス削減に貢献。「久美浜産牡蠣」、京のブランド産品「丹後ぐじ」などをご家庭へお届け！
「GOOD NATURE 産地直送便」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、風蘭の館 はまがみ水産（京都府京丹後市、代表：浜上誠）、山一水産（京都府宮津市、代表取締役：山添修）と共同で「GOOD NATURE 産地直送便」を開始いたします。その第一弾として、5月28日（木）より「久美浜産牡蠣」が入った「久美浜産 殻付き牡蠣のカンカン焼き」、第二弾として6月上旬より「京のブランド産品」である「丹後ぐじ」が入った「特選 丹後ぐじ入り干物セット」を当社オンラインショッピングサイトにて販売いたします。



今回の取り組みは、新型コロナウイルスの感染拡大に伴う飲食店や宿泊施設等の営業時間短縮・自粛の影響により多くの生産者が販路を失っているなか、フードロス削減の一環として実施するものです。その第一弾として、京都の水産業保護に取り組むとともに、今の時期旨味が豊かな「久美浜産牡蠣」、魚としてはじめて京のブランド産品に指定された「丹後ぐじ」、京都府北部の海の幸をみなさまのご自宅へお届けいたします。また、魚介以外にも順次展開する商品を広げ、今後同じような事情を抱える食材全般のフードロス削減に向けて取り組んでまいります。

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にかつ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）

実施の経緯

GOOD NATURE STATION 1階「MARKET」のバイヤーが当社と関わりの深い生産者を訪れるなかで、新型コロナウイルス感染症拡大に伴う飲食店などの営業自粛等により多くの食材が販路を失い、捨てられている現実を目の当たりにしました。

フードロスの削減、ならびに持続可能な社会の実現に資する取り組みとして捨てられる食材の販路を創出。生産者が収入を得られる場所を提供するとともに、産地から旬の食材をお求めやすい価格でみなさまのご家庭へ直送し、豊かな食卓のひとつを提供いたします。

▼商品名

風蘭の館 はまがみ水産 久美浜産 殻付き牡蠣のカンカン焼き



今の時期旨味がのって美味しく味わえる久美浜産の殻付き牡蠣です。カンカン焼きは牡蠣の上部に貼られたシールをはがし、少量の水を加えるだけで簡単に蒸し焼きを楽しむことができ、おうちにいながら本格的な牡蠣小屋気分が味わえます。6月7日(日)までの期間限定の販売で、在庫分がなくなり次第販売終了となります。

販売価格： 4,300円 ※税・送料込み

内 容： 約20個入り ※個数はサイズによって異なります

販売開始日： 2020年5月28日(木)

販売方法： オンラインショッピングサイト「GOOD NATURE STATION ONLINE」にて販売

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

▼商品名

山一水産 特選 丹後ぐじ入り干物セット



淡泊ながら上品な甘みが広がる高級食材「丹後ぐじ」とカレイ、ハタハタの干物セットです。数量限定で、在庫分がなくなり次第販売終了となります。

販売価格： 6,500 円 ※税・送料込み

内 容： 丹後ぐじ1尾、カレイ2種各3尾、ハタハタ5尾入り

販売開始日： 2020年6月上旬 ※販売日が決定次第、当社WEBサイトにてお知らせいたします

販売方法： オンラインショッピングサイト「GOOD NATURE STATION ONLINE」にて販売

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

京のブランド産品

「京のブランド産品」は、京都の農林水産物の中で、特に品質を厳選されたものに与えられる認証。丹後ぐじ（アカアマダイ）、九条ねぎ、万願寺とうがらしのほか31品目が指定されています。

㈱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。