

報道関係者各位

PRESS RELEASE

GOOD
NATURE
STATION

2020年6月15日
株式会社ビオスタイル

広々とした空間で安心してお食事を。

気鋭のシェフらがプロデュース。地元・京都の素材で表現するラーメン

「白楽天ラーメン」が期間限定でオープン！

株式会社ビオスタイル（本社：京都市、社長：高原英二）が運営する複合型商業施設 GOOD NATURE STATION では、6月15日より MASTERMIND 株式会社（京都市、代表：金井哲郎）、株式会社 prism.（京都市、代表取締役：廣瀬圭介）と共同でラーメン店「白楽天ラーメン」を期間限定でオープンいたします。京都のメインストリートのひとつである河原町通に面する当施設1階のピロティ「MAENIWA」に、フードトラックを設置。京都の中心地・四条河原町でゆったりとお食事をお楽しみいただける空間を提供いたします。



衝撃的なビジュアルで話題となった「汁(つゆ)だくカルボナーラ」を生み出し、惜しまれつつも本年2月に閉店した「sketch.」の廣瀬圭介シェフと、京都市内を中心に飲食店を手掛ける MASTERMIND の金井哲郎氏による合作。2人の新たな挑戦をいち早く体験いただけます。

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、みなさまがお楽しみいただける空間を提供してまいります。

(詳細)

京都市内で飲食店を展開する MASTERMIND 株式会社の代表・金井哲郎氏と京都市内でおだしとワインの店「ラクイイッカイ」を営む 株式会社 prism. 代表・廣瀬圭介氏による共同企画。新型コロナウイルス感染症の影響を受け、二人のオーナーが「密を避け屋外で、気軽においしく作りたてのものを提供したい」という思いからフードトラックでの販売を決意。二人そろってラーメン好きであり、廣瀬氏はイタリア料理のシェフながらプライベートではラーメン作りを得意としていることから、今回期間限定で当施設の MAENIWA においてラーメンを提供することとなりました。

▼店舗名

白楽天ラーメン

▼商品紹介



しょうゆラーメン

豚骨をベースに魚介スープをブレンドした W スープ。コクがありながらすっきりとした後味で最後の一滴まで飲み切ることができる味わいに仕上げています。素材にも京の素材をふんだんに使い、京都のラーメンを表現。麺には京都の老舗ラーメン店も御用達の「近藤製麺」のものを、ネギは京都の圃場で育まれた「京都 知七」の九条ネギを、チャーシューには「京の都 もち豚」を使用。チャーシューは煮込んだ後、オーブンで焼き上げることで豚肉のうまみとともに香ばしさが楽しめます。

▼場 所

GOOD NATURE STATION1 階 MAENIWA

▼営業時間

昼：12時～15時、夜：17時～21時

▼営業期間

6月15日(月)～6月30日(火)

※6月18日(木)・22日(月)・25日(木)を除く

※6月20日(土)は17時～21時のみ営業

※営業日は都合により変更となる可能性があります

▼メニュー

・「白楽天」しょうゆラーメン (900円)

・生ビール (500円)

※価格はいずれも税込

シェフプロフィール

金井哲郎 氏



MASTERMIND 株式会社代表取締役。京都市内で「ごはんや 蟹氣楼」、「ぎょうざ処 亮昌」をはじめ和食、イタリアン、餃子専門店と幅広い業態で9店舗の飲食店経営を手掛ける。

廣瀬圭介 氏



株式会社 prism.代表。汁だくカルボナーラを看板メニューとし、連日予約でいっぱいのイタリア料理店「sketch.」を今年2月に人気絶頂のなか閉店。現在はおだしとワインの店「ラクイイッカイ」を営むほか、新店舗の企画も進行中という気鋭のシェフ。

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、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。

