

世界が認めるチョコレートのスペシャリスト
松下裕介・高木幸世による「RAU」「Sachi Takagi」
2024年のバレンタイン催事POP UP出店情報
～新作アイテム・限定アイテムが登場～

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のオリジナルスイーツブランド「RAU」と「Sachi Takagi」では、2024年1月18日(木)～2月14日(水)の期間で東名阪4つの百貨店にて、POP UPの出店を行います。



いつか見た風景や想像した世界を独自の感性により、スイーツで表現する「RAU」。技術力とアイデアで、素材そのものの持つポテンシャルだけに頼らず、味作りの可能性を広げることで、植物から全く新しい価値を生み出す「Sachi Takagi」。2つのブランドが掲げる今季バレンタインのテーマは“Harvest”。2人のシェフが、“収穫された素材本来の美味しさをお菓子の姿に変えて生産者の思いとともに、お客様へ小さな幸せを届けたい”という思いが込められた商品ラインナップとなっています。

バレンタイン催事POP UP出店先一覧

- 東京
 - ◆サロン・デュ・ショコラ2024(伊勢丹新宿店)：1月18日(木)～1月22日(月) ブランド：Sachi Takagi
 - ◆西武池袋本店：1月19日(金)～2月14日(水) ブランド：RAU
- 名古屋
 - ◆ジェイアール名古屋タカシマヤ：1月18日(木)～2月14日(水) ブランド：RAU/Sachi Takagi
- 大阪
 - ◆阪急うめだ本店：1月20日(土)～2月14日(水) ブランド：RAU/Sachi Takagi

【本リリースに関するお問合せ・ご取材希望について】

株式会社ビオスタイル 広報宣伝部 担当：中久保・石井 TEL:075-352-6677

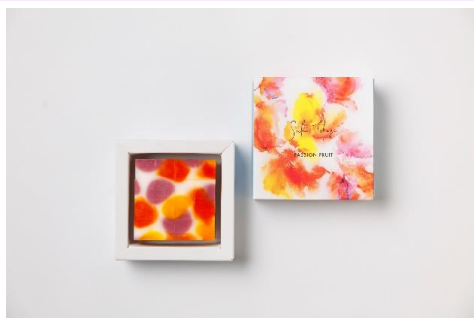
e-mail：nakakubo-rina@biostyle.co.jp(中久保)、ishii-risa@biostyle.co.jp(石井)

「Sachi Takagi」

チョコレート業界・最高峰の世界大会「ワールド チョコレート マスターズ'22」のアーティスティックスキル部門で審査員長を務めた世界で認められたチョコレートのスペシャリスト。

独創性あふれるアートのような華やかなチョコレートはプラントベース（植物性）の材料で作られる瑞々しい生チョコレート。植物を包み込む自然界をイメージした色鮮やかな見た目と、カカオ豆から作り上げるコスタリカ産のビントゥバーチョコレートを使用した植物の力強さや、素材の風味をダイレクトに感じられる味わいが特徴です。

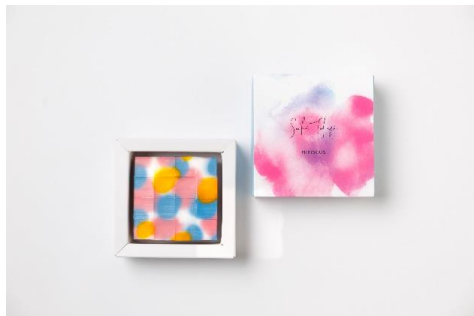
「Sachi Takagi」新商品一覧



Passion Fruit

パッションフルーツ果汁と自家製プラントベースのホワイトチョコレートにピリッとしたジンジャーを合わせ、完熟パッションフルーツの酸味と芳醇な味わいを表現。

価格：2,700円



Hibiscus

ハイビスカスが持つ熱帯地域を彷彿させる特徴的なフローラルな香りを様々な香りと組み合わせて表現。

価格：2,700円



Milk Tea

ビターチョコレートベースのガナッシュは、ややビター感もある紅茶の高貴で深みのある味に仕上げ、その上にココナッツの優しいミルクを感じるホワイトガナッシュを重ねました。

価格：2,700円



Cacao Butter Cookies (サロン・デュ・ショコラ2024先行販売)

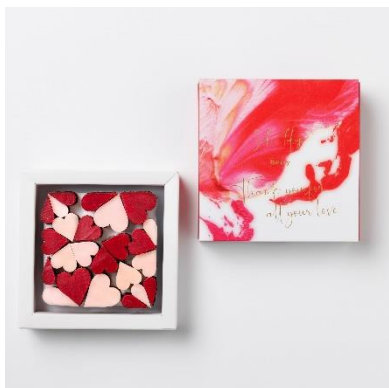
ブランド初のクッキー缶。ビントゥバーチョコレートのカカオ感がしっかり感じられるチョコレート味から、レモンやストロベリーなど、様々な植物が主役になる味の構成に仕上げました。動物性のバターは使用せず、カカオから取れる植物性油脂のカカオバターなどを使用。リッチな味わいを生み出します。

価格：3,240円

Bergamot (ジェイアール名古屋タカシマヤ限定)

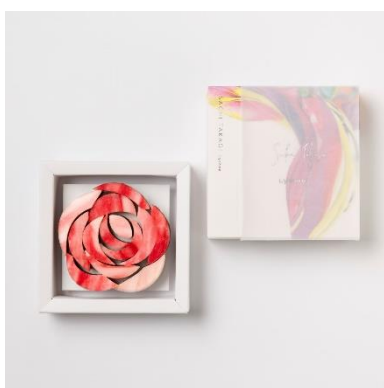
レモンやライムを彷彿させる爽やかな香りが特徴のベルガモット。大人な味わいの苦味と香りの両方を楽しめる“カクテル”をイメージし、ピンクペッパーをアクセントに加えてベルガモットの果汁をたっぷり使用した瑞々しい味わいに仕上げました。

価格：2,700円



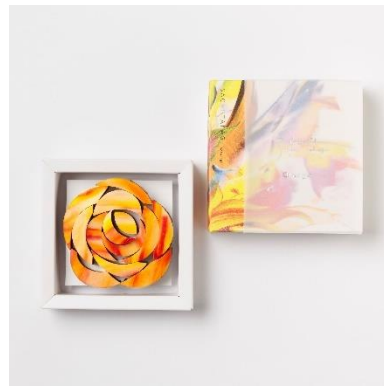
Berry

まるで摘みたてのベリーを
感じられる味わい
価格：3,780円



Lychee

花園を彷彿させるエキゾチック
で華やかなライチの味わい
価格：3,672円



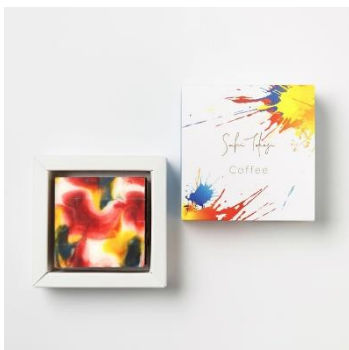
Orange

たっぷり果汁を使用した
瑞々しいオレンジの味わい
価格：3,672円



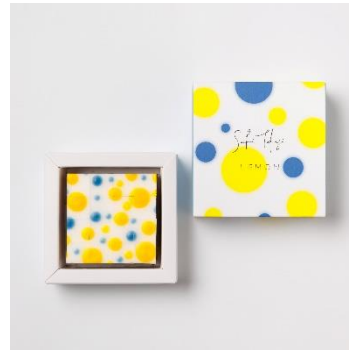
Natural

カカオの力強い味わい
が特徴
価格：2,160円



Coffee

甘みと苦みがクリア
な味わいのコーヒー味
価格：2,484円



Lemon

イタリア産レモンの
果汁をたっぷり使用
価格：2,484円



Pistachio

ピスタチオとカカオ
の贅沢な味わい
価格：2,700円



Marron

栗をそのまま食べて
いるような味わい
価格：2,700円



Apple Crepe

リンゴ、キャラメル、
シナモンの組み合わせ
価格：2,916円



Yuzu

柚子のガナッシュと
果肉がアクセント
価格：2,160円



Matcha

抹茶ガナッシュに小豆
の食感がアクセント
価格：2,160円

「RAU」

大人気商品のNami-Namiは、コスタリカ産のビントゥバーチョコレートをを使用したサクサク食感が楽しいクリームサンドサブレです。フランスと京都、瓦屋根のあるふたつの風景を想って表現。ザクツとした食感のサブレに、ビントゥバーチョコレートを効かせて。プラリネ・ショコラ・抹茶のレギュラーフレーバーに加え限定のオリジナルフレーバーが登場します。

「RAU」新商品一覧



Nami-Nami Coffee & Kankitsu

“コスタリカの大地にもし雪が降ったら？”というテーマで構成。コスタリカ産のコーヒーとカカオを使用したコーヒークリームでコスタリカの大地を、丸いドット模様のクリームで降り積もる雪を表現。柚子のクリームは、雪が降る凜とした空気感を表しています。

価格：2,160円（3本入）／3,780円（6本入）



Nami-Nami Apricot Tea

香り高い紅茶クリームと、セミドライのアプリコットを散りばめたアプリコットクリーム、ビントゥバーチョコレートをバニラサブレでサンド。アプリコットの甘酸っぱさとふくよかな紅茶の香りが、午後のティータイムにピッタリです。

価格：2,160円（3本入）



Nami-Nami Marron **（ジェイアール名古屋タカシマヤ限定）**

栗の味が凝縮されたイタリア産マロングラッセを散りばめたマロンとバニラのクリームと、ほうじ茶のクリーム、ビントゥバーチョコレートをバニラサブレとゴマサブレでサンド。栗とバニラの甘い香りとほうじ茶の香ばしさが合わさった、ほっくりとした味わいです。

価格：2,160円（3本入）



Nami-Nami Assortment **（Limited edition）**

（ジェイアール名古屋タカシマヤ限定）

濃茶・アプリコットティー・ストロベリー＆ローズ・マロン・ショコラ・ピスタチオの6種それぞれの異なるフレーバーを贅沢に味わっていただける限定アソートです。

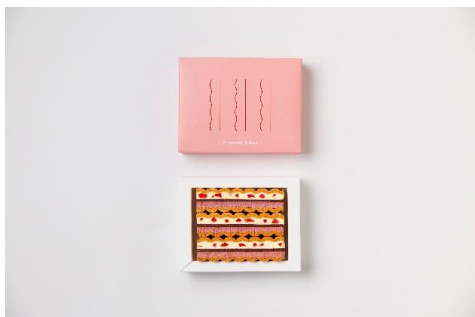
価格：3,780円（6本入）



Nami-Nami Chocolate Assortment **（阪急うめだ本店限定）**

Nami-Namiのフレーバーの中から、プラリネ・濃茶・柚子抹茶の3種を選び、こだわりのチョコレートをコーティングしたクリームサンドサブレ。また、サブレの間にも濃厚なビントゥバーチョコレートをサンドされており、重厚な味わいを感じると共に、それを引き立てる滑らかなクリームとの相性もお楽しみいただけます。

価格：3,780円（6本入）



Nami-Nami Strawberry & Rose

甘酸っぱいストロベリークリームとフリーズドライのイチゴが入った香り高いローズクリーム、こだわりのビントゥバーチョコレートサクサクのバニラサブレでサンド。口の中に広がるイチゴの豊潤な香りと高貴なバラの香りのマリアージュが楽しめます。

価格：2,160円（3本入）



Nami-Nami Pistachio

滑らかに仕上げたローストピスタチオクリームと、ザクザク食感のピスタチオクリーム。イタリア産ピスタチオをたっぷりを使用したテクスチャーの異なる2種類のクリームを、ピスタチオの魅力を引き立てるゴマと抹茶のサブレでサンドしました。

価格：2,376円（3本入）



Nami-Nami Matcha Matcha

ゴマ・抹茶のサブレに、宇治抹茶をふんだんに使用した贅沢なクリームと、濃厚なビントゥバーチョコレートを挟んだ、サクサク食感の楽しいクリームサンドサブレ。濃茶・柚子抹茶・抹茶の3種を詰め合わせたセットです。

価格：2,160円（3本入）



Nami-Nami

プレーン・ショコラ・ゴマのサブレに、それぞれ3種の軽やかなクリームと濃厚なビントゥバーチョコレートを挟んだ、サクサク食感の楽しいクリームサンドサブレ。

価格：1,944円（3本入）／3,564円（6本入）
6,480円（12本入）

「RAU」販売商品一覧



iro Strong

内容：Lemon/Murasaki
Ao/Midori
RAUらしい個性的な味わいの4種

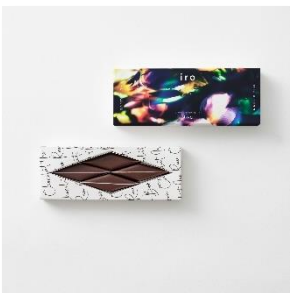
価格：1,944円



iro Soft

内容：Yamabuki/Cha
Lilac/Turquoise
日本とフランスからインスピレーションを受けた味わいの4種

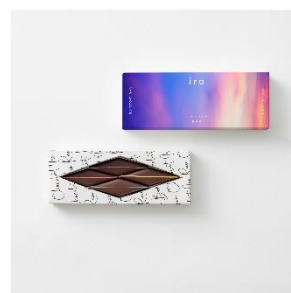
価格：1,944円



iro Deep

内容：Fuji/Kasshiki/Shiro/Ai
カカオ感を感じるビター
テイストの4種

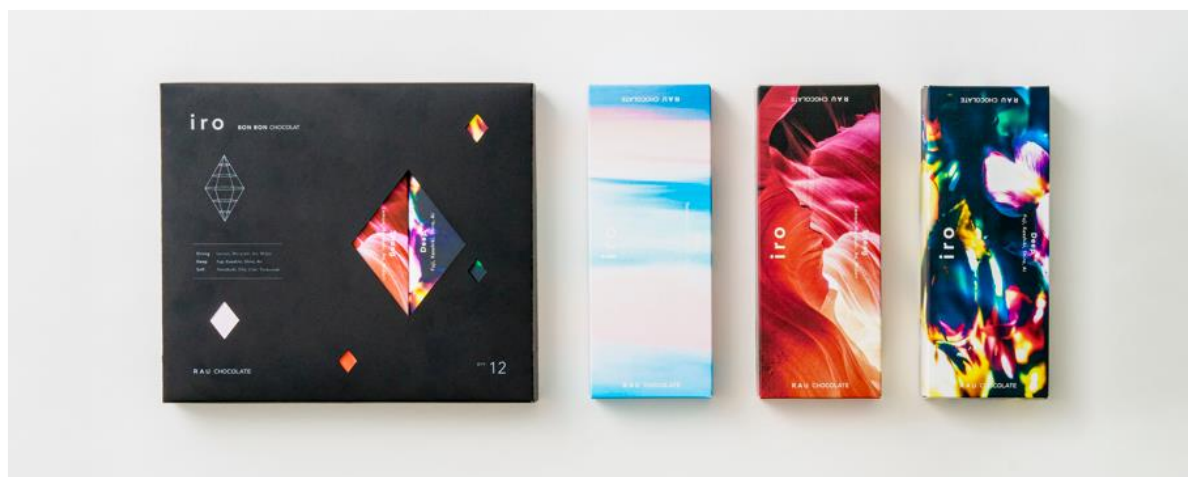
価格：1,944円



iro Vivid

内容：Beni/Ao/Lemon/Fuji
輪郭がくっきりとした親しみやすい味わいの4種

価格：1,944円



iro 12粒

ギフトにおすすめ

内容：Soft/Strong/Deepのセット

価格：5,616円



オранжеット

柑橘果皮をコスタリカ産カカオ
で包んだ爽やかなチョコレート

価格：3,240円



キャラメルクッキー（塩プラリネ・バニラ）

滑らかなキャラメルを挟んだ香ばしいサンドクッキー

価格：540円（1枚）
1,620円（3枚）
3,456円（6枚）



出店店舗・期間・商品一覧

地域	会場	期間	シェフ来場日	ブランド	販売商品
東京	サロン・デュ・ショコラ2024 (伊勢丹新宿店)	1月18日(木) ~ 1月22日(月)	1月17日(水)	Sachi Takagi	<ul style="list-style-type: none"> ・ Lychee ・ Orange ・ Natural ・ Coffee ・ Lemon ・ Pistachio ・ Marron ・ Apple Crepe ・ Yuzu ・ Matcha ・ Milk Tea (新商品) ・ Hibiscus (新商品) ・ Passion Fruit (新商品) ・ Cacao Butter Cookies (先行販売商品)
	西武池袋本店	1月19日(金) ~ 2月14日(水)	—	RAU	<ul style="list-style-type: none"> ・ Nami-Nami 3本入/6本入/12本入 ・ Nami-Nami Matcha Matcha ・ Nami-Nami Pistachio ・ Nami-Nami Strawberry & Rose ・ Nami-Nami Apricot Tea (新商品) ・ Nami-Nami Coffee & Kankitsu 3本入/6本入 (新商品) ・ iro Soft/Vivid/Strong/Deep ・ iro12粒 ・ キャラメルクッキー (塩ブラリネ・バニラ) 3枚入/6枚入 ・ オランジェット
名古屋	ジェイアール名古屋 タカシマヤ	1月18日(木) ~ 2月14日(水)	1月17日(水)・ 18日(木)・20日(土)・ 21日(日)・30日(火)・ 2月4日(日)・ 10日(土)・11日(日)	Sachi Takagi	<ul style="list-style-type: none"> ・ Lychee ・ Orange ・ Berry ・ Natural ・ Coffee ・ Lemon ・ Pistachio ・ Marron ・ Apple Crepe ・ Yuzu ・ Matcha ・ Bergamot (限定商品) ・ Milk Tea (新商品) ・ Hibiscus (新商品) ・ Passion Fruit (新商品)
				RAU	<ul style="list-style-type: none"> ・ Nami-Nami 3本入 ・ Nami-Nami Marron (限定商品) ・ Nami-Nami Matcha Matcha ・ Nami-Nami Pistachio ・ Nami-Nami Strawberry & Rose ・ Nami-Nami Apricot Tea (新商品) ・ Nami-Nami Coffee & Kankitsu (新商品) ・ Nami-Nami Assortment (Limited edition) (限定商品) ・ iro Soft/Vivid/Strong/Deep ・ iro12粒 ・ キャラメルクッキー (塩ブラリネ・バニラ)1枚入
大阪	阪急うめだ本店	1月20日(土) ~ 2月14日(水)	1月19日(金)・ 27日(土)・28日(日)	Sachi Takagi	<ul style="list-style-type: none"> ・ Lychee ・ Orange ・ Berry ・ Natural ・ Coffee ・ Lemon ・ Pistachio ・ Marron ・ Apple Crepe ・ Yuzu ・ Matcha ・ Milk Tea (新商品) ・ Hibiscus (新商品) ・ Passion Fruit (新商品)
				RAU	<ul style="list-style-type: none"> ・ Nami-Nami 3本入/6本入/12本入 ・ Nami-Nami Matcha Matcha ・ Nami-Nami Pistachio ・ Nami-Nami Strawberry & Rose ・ Nami-Nami Apricot Tea (新商品) ・ Nami-Nami Coffee & Kankitsu 3本入/6本入 (新商品) ・ Nami-Nami Chocolate Assortment (限定商品) ・ iro Soft/Vivid/Strong/Deep ・ iro12粒 ・ キャラメルクッキー (塩ブラリネ・バニラ) 3枚入/6枚入 ・ オランジェット

オンラインストア新商品販売一覧

GOOD NATURE STATION ONLINE 販売商品一覧

【RAU】	【Sachi Takagi】
Nami-Nami Pistachio	Passion Fruit
Nami-Nami Strawberry & Rose	Hibiscus
Nami-Nami Apricot Tea	Milk Tea
Nami-Nami Assortment	Berry
Nami-Nami Coffee & Kankitsu	Cacao Butter Cookies ※特別サイト (https://rau-kyoto.stores.jp/) にて販売

【RAU】 <https://rau-kyoto.com/event/valentine/>

【Sachi Takagi】 <https://www.sachitakagi.com/valentine/>

■RAU について



パティスリー&チョコレートブランド「RAU」は独創性あふれる表現を追い求めるシェフパティシエ松下 裕介とシェフショコラティエール高木 幸世の2名のシェフが集い、2019年12月に京都・河原町のGOOD NATURE STATIONで誕生しました。

心に浮かぶ絵画のような情景、香りが呼び起こす心をくすぐる記憶、古の歌人が和歌に込めた情感。彼らはこれらの情景を高い技術力でお菓子として表現しています。現在、デセールやチョコレート、焼き菓子に加え、香り成分をテーマにしたジェラート「Gelato Koki」などを展開。GOOD NATURE STATIONの店舗では、1階に「RAU Chocolate & Gift」、3階にカフェ「RAU Patisserie」があり、すべての商品を体験することができます。

■Sachi Takagi について



「Sachi Takagi」は、「植物を“育てる”スイーツブランド」としてRAUのシェフショコラティエールの高木が自身の名を冠にして2021年12月に誕生。

菓子職人としての技術力とアイデアで、“植物では出来ない”ではなく“植物だから出来る”を実現し、素材そのものの持つポテンシャルに頼るだけではなく、味作りの可能性を広げることで植物から全く新しい価値を生み出します。生チョコレートは、全て卵や乳製品などを使用しない植物性。世界的にも稀な天然由来の着色料を使用したシュガーペーストによる自由な色の表現を発信しています。

植物でしか出来ない美味しさを追求し、“植物性”ということ意識しなくても多くの人が直感的に「これが良い!」と思ってもらえるような、心と体が素直に選ぶスイーツブランドを目指します。

■シェフプロフィール



松下 裕介 (Yusuke Matsushita)
シェフパティシエ

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。2016年には著者【専門店のアシェットデセール】を出版。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。



高木 幸世 (Sachiyo Takagi)
シェフショコラティエール

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。様々な経験を積み、2014年【Calme Elan】にてショコラティエール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。

■店舗概要



ショップ
1階「RAU Chocolate & Gift」
営業時間：10時～19時

まるで美術館のような空間に、美しく並ぶ自家製ビントゥパーチョコレートを使用したボンボンやNami-Nami、キャラメルクッキーなど、ギフトにぴったりの商品が並びます。

【所在地】

〒600-8022

京都市下京区河原町通四条下ル2丁目稻荷町318番6 GOOD NATURE STATION 1階/3階

【オンライン】

<https://online.goodnaturestation.com/c/brand/rau>



カフェ・テイクアウト
3階「RAU Patisserie」
営業時間：11時～19時 (L.O18:30)

「RAU」のスイーツをお楽しみいただけるカフェスペース。印象的なフォルムの生菓子「デセール」や、香り成分をテーマにしたジェラート、焼き菓子などをお楽しみいただけます。



■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る様々な活動を推進していきます。



京阪グループのSDGs: ビオスタイルプロジェクト

▶ 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。

【本リリースに関するお問合せ・ご取材希望について】

株式会社ビオスタイル 広報宣伝部 担当: 中久保・石井 TEL:075-352-6677

e-mail: nakakubo-rina@biostyle.co.jp(中久保)、ishii-risa@biostyle.co.jp(石井)