

**GOOD  
NATURE  
STATION**



# 株式会社ビオスタイル



設立 2017年6月21日

代表 三浦 達也

株主 京阪ホールディングス100%

従業員数 180名

事業内容

GOOD NATURE STATION事業

- ・GOOD NATURE HOTEL KYOTOの運営
- ・レストランの運営
- ・食品売場、雑貨売場の運営

製造販売事業

- ・コスメブランドの企画製造販売
- ・スイーツブランドの企画製造販売
- ・食品ブランドの企画製造販売

**GOOD  
NATURE  
STATION**  
施設紹介

複合型商業施設としては関西初のLEED認証、  
ホテルとしては世界初のWELL認証v1を取得

**4F - 9F**

**HOTEL**

**GOOD NATURE HOTEL**  
KYOTO



ホテル 客室



ホテル 中庭

**Hyssop**



レストラン / バー

**3F**

**BEAUTY &  
CAFE**

**NEMOHAMO**



オリジナルオーガニックコスメ

**KA SO KE KI**



クラフト商品

**RAU**  
PATISSERIE & CHOCOLATE



デザート、焼き菓子、カフェ

**2F**

**GASTRO  
NOMY**

**TAKAYAMA**



クリエイティブダイニング

**VELROSIER**



チャイニーズガストロノミー

**六**



中華そば

**BUONAGIO**



鉄板焼き

**1F**

**MARKET**

**GOOD NATURE  
MARKET**



マーケット

**ERUTAI**



レストラン / バー

**RAU**  
PATISSERIE & CHOCOLATE



チョコレート、ギフト

**GOOD  
NATURE  
MARKET**

オリジナル食品ブランド

**LEED 認証 / WELL 認証**



**LEED 認証**

環境に配慮したグリーンビルディングを評価する認証システム。  
節水(▲20%)  
エネルギー使用量削減(▲24%)



**WELL 認証**

環境や健康に配慮した建物が認定される認証システム。  
(詳細はP14へ)

# GOOD NATURE STATIONの モノ・コトの選択基準

GOOD  
for  
Health  
体  
に良いか

||

GOOD  
for  
Earth  
地球  
に良いか

5つの  
GOOD

GOOD  
for  
Minds  
心  
に良いか

GOOD  
for  
Locals  
地域  
に良いか

GOOD  
for  
Social  
社会  
に良いか

# 世界の潮流は 「ストイック・ナチュラル」から 「エピキュリアン・ナチュラル」へ。

何かを我慢して実現するストイックなナチュラル志向よりも、もっと楽しく、  
もっと本能的によい、エピキュリアン（快樂）なナチュラル志向へ。  
そんな次世代のナチュラルスタイルを、ここ京都から。

5つのGOODの取り組みが  
SDGsの達成につながっています

# GOOD NATURE

GOOD  
for  
Earth



GOOD  
for  
Social



GOOD  
for  
Health



GOOD  
for  
Minds



GOOD  
for  
Locals



SUSTAINABLE  
DEVELOPMENT **GOALS**



### 健康食品と地元の食材

化学調味料不使用の商品や有機JAS認証を受けた商品を中心に取り揃えています。地元京都や滋賀で作られたお野菜や商品も多数販売しています。



### 規格外品の販売

形の悪さなどが原因で市場に出回らなかった商品を取り扱ったり、産地でのフードロス削減のための産直便サービスを行うなど、生産者を支援し、食品ロスを減らす取り組みも行っています。



### 発酵食品

発酵大国日本の発酵食品も、豊富なラインナップで揃えています。発酵にまつわるワークショップやイベントも定期的を開催しております。



### 紙の容器

マーケットでは、プラスチック類の包材をできるだけ使わず、テイクアウトの容器は紙製の箱を使用。カトラリー類も生分解性プラスチックのもの、ストローはさとうきびバガスストローを使用しています。



### BIO-ICHI (バイオイチ)

GOOD NATURE STATION 1Fの広場MAENIWAでは、心と体においしいマルシェ”BIO-ICHI”を定期的を開催しております。地元の新鮮なお野菜やオーガニックの商品など、こころとからだに優しい出会いを提供しています。







## えんこう米の使用

コンポストでできた堆肥を使用してできたお米を朝食ビュッフェやディナーで使用。



## 有機農家さんのお野菜

有機栽培の農家さんから直接お野菜を仕入れ。季節の野菜を使ったコンスタントな商品開発を行っています。



## 食の多様性への対応

4FレストランHyssopでは、ヴィーガンメニューを豊富にとり揃えています。ヴィーガンでないお客様にも楽しんでいただける、驚きの美味しさです。



## 廃棄の少ない商品開発

生ハムの切れ端でとる出汁のお茶漬や、食材の皮までも有効利用した商品開発で食品の廃棄を減らしています。



## 京豆腐のおから

年間数10トン廃棄になると言われる、京豆腐の「おから」をピザの生地に練り込んでアップサイクル。サクサクとした食感に。



## 食器の金継ぎ

レストランでは、欠けたお皿も金継ぎをして大切に使用しています。

お米の循環プロジェクト



滋賀県の減農薬農家「近江園田ファーム」さんでお米を育ててもらいます。

育てる



食べる



1F ERUTANの朝食ビュッフェとディナーで使用しています。

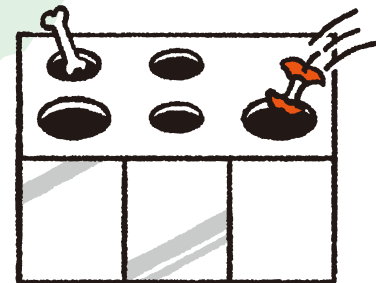
循環するお米



バックヤードにあるコンポストで、食べ残しや生ゴミを堆肥に変えます。



堆肥にする



捨てる



後に堆肥化するため、分別をきちんと行います。ゴミは分別することで資源に。

2022年度  
生ゴミ処理量  
29.7t

循環型農業を実践する「NPO法人日本食品リサイクルネットワーク」と「近江園田ふぁーむ」に協力を依頼し、施設内の食品廃棄物をコンポスト（生ゴミ処理機）で農業用肥料に生まれ変わらせ育てたお米を、毎秋収穫しています。



GOOD NATUREスタッフも手伝い

# コスタリカのカカオ豆



**RAU**  
PATISSERIE & CHOCOLATE

*Sachi Takagi*



カカオは、児童労働などその生産体制にまだまだ多くの問題を抱えています。

そんな中、RAUのシェフショコラティエールが着目したのがコスタリカのカカオ。パティシエ自身が

コスタリカに渡り、生産者や研究者と直接会い、無農薬の素晴らしい生産環境と品質に感動し

採用を決めました。英国のシンクタンクが発表する「地球幸福度指数」で1位となったコスタリカ。

世界の0.03%程の国土に地球上の動植物の5%が生息する自然豊かな中米の小国は、1980年代から国家を挙げた環境政策に取り組む世界でも最もサステナブルな国の一つです。

RAUはフェアトレードにこだわり、マーケットに左右されない正当な価格でカカオ豆を

購入することに徹底。そしてより多くのカカオ豆を継続的に購入する事で、生産者の方の安定した収入源を確保できる循環作りに努めています。



アップサイクル商品の開発





# NEMOHAMO

オーガニックコスメブランド”NEMOHAMO”は、名前の通り植物の根も、葉も、茎も、花も、実も、あますところなくエキスとして抽出し、植物の力を最大限に活かしているのが特徴です。商品に使う資材も厳選し、できるだけ環境に負荷のかからないもの作りをしています。



## Sustainability①

原料となる植物は化学肥料を使わずに有機栽培で育て、収穫後は低温真空抽出法という製法で水を一滴も使わずに搾り、濃密なエキスを抽出。そのエキスに加水せず、防腐剤も加えずにつくっています。製造過程においても排水や排煙を一切出さず、100%クリーンエネルギーを使用。自然環境に与える負荷を最低限に抑えています。また、エキスを抽出した後の残渣や余った原料も農園に還し、堆肥として再利用。



## Sustainability②

シャンプーやトリートメントなどのバスアメニティの容器にはサトウキビを原料としたバイオマスプラスチックを使用。オイルなど小さくて重たくない商品にはガラス瓶を使用するなど、できるだけ環境に配慮した素材を使用しています。



使い終わった容器は、  
回収し、リサイクルします。

テラサイクル・ジャパンと協働し、使用済み容器の回収リサイクルを通じて、お客さまと企業がともに環境課題について考え、解決する活動を開始しました。

# プラスチックゴミ削減 & 循環型社会の実現にむけて



## ホテル

GOOD NATURE HOTELでは、2019年12月の開業時から客室にプラスチック製使い捨てアメニティを置かず、お忘れのお客様には無料で竹歯ブラシなどをお渡ししておりましたが、2022年4月から施行されたプラスチック資源循環促進法にともない、アメニティを有料販売しております。また、客室設置のミネラルウォーターペットボトルをリサイクル率の高いアルミ缶に変更。より環境に負荷の低い選択を志しています。

2022年度 プラスチック廃棄量削減効果  
1,378kg



### オーガニックタオル

ホテルでは、IKEUCHI ORGANICのオーガニックコットン100%タオルを使用。環境負荷やフェアトレードを考慮して作られたエシカルなタオル。



### タンブラーの設置

ペットボトルのゴミを減らすため、ホテルの各フロアにはウォーターサーバーがあり、お部屋に置いてあるタンブラーを使って給水することができます。



### 環境にも健康にも配慮したこだわりのアメニティ

オリジナルオーガニックコスメ NEMOHAMOのシャンプー・トリートメント・ボディソープ・ハンドソープを全客室に設置。



### 客室茶器の金継ぎ

大切な茶器を長く大事にしているため、欠けたり割れてしまった茶器は金継ぎをして使用しています。

## ① 省エネの徹底

グリーンビルディング認証「LEED認証」を取得しており、照明・機械設備における高効率機器の採用、人感センサーによる節電などにより、基準よりエネルギー使用量を24%削減しています。また、日々の細かいデマンドコントロールにより、省エネに徹底して取り組んでいます。2022年度CO<sup>2</sup>削減量411t。

## ② 創エネ・CO<sup>2</sup>吸収の取り組み

- ・GOOD NATURE STATION駐車場屋上に太陽光パネルを設置し発電し、館内で使用しています。
- ・吹き抜け中庭の壁面全面を緑化して、CO<sup>2</sup>を吸収しています。壁面緑化面積は、1,000m<sup>2</sup>あり、建物内の壁面緑化では日本最大です。



## ③ 再エネの調達

- ・2023年度より非化石証書の購入を開始し、ホテルを含む全館で使用する全ての電力を実質再生可能エネルギー由来の電力100%に転換します。

人も地球も元気にする

“GOOD NATURE”なものだけを集めた

ライフスタイル施設



**HELLO GOOD NATURE !**

**GOOD-BYE BAD NATURE !**