

2023年5月29日  
(株)レ・コネクション

## 京町家一棟貸し宿泊施設「奏」×「GOOD NATURE MARKET」 混雑を避け滞在を楽しむ「京都ブランド」ミールキット 5/29 本格的に発売開始

京都市内において不動産売買や宿泊施設、飲食施設の管理運営を行う株式会社レ・コネクション（京都市下京区、代表取締役:奥田久雄）は運営する宿泊施設ブランド「奏(かなで)」のうち10施設において、京都・四条河原町の複合型商業施設 GOOD NATURE STATION 内「GOOD NATURE MARKET」が提供する「京都ブランド」にこだわったミールキット3種を2023年5月29日より本格的に販売いたします。軽い夕食や朝食にぴったりの自家製ローストビーフと京都産のおからを使用したフムスのサラダセットや、薬膳カレー、旬の京野菜のスープなどいずれも厳選素材を使用した、心と体に嬉しいキットです。



サラダミールキット（盛り付け例）を宿で

### ■背景

2022年10月以降日本への入国制限が緩和されたことによる訪日客の増加や「全国旅行支援」等の影響で国内旅行需要が回復し、京都の街はコロナ禍以前のような賑わいを取り戻しています。また、日本政府は5月8日以降新型コロナの新感染症法上の位置付けを5類に移行し、これに伴い入国規制を撤廃したことから、今後さらに訪日客、そして京都への観光客の増加が予想されます。

活気を取り戻した京都ですが、有名観光地はどこも大混雑、飲食店も長蛇の列ということも珍しくありません。当社の運営する宿泊施設ブランド「奏」では、通常はお食事を付けないプランのみをご提供しており思い思いの夕食や中食をお楽しみいただいておりますが、今回はご滞在そのものをゆっくりお楽しみいただきたいという想いから、運営する宿泊施設のうちの10施設において「GOOD NATURE MARKET」とのコラボレーションによるミールキットの販売を開始することにいたしました。京都のおからをふんだんに使用し、厳選したスパイスやハーブを加えたヘルシーな薬膳カレーや、旬の京野菜を原料に、保存料・着色料・化学調味料・無添加のスープ、牧草牛の自家製ローストビーフとフレッシュ野菜のサラダなど、いずれも厳選した素材を使用した、心と体に嬉しいキットです。加工食品のキットはそのままお土産としてもご利用いただけます。

### ■「GOOD NATURE MARKET」とのコラボ企画

展開している宿泊施設ブランド「奏」は一棟貸切の京町家を中心に、現在京都市内で 32 棟を運営しています。「暮らすように泊まる」をコンセプトに、プライベートで上質な空間での宿泊を楽しめるとあり、多くのお客さまに「住んでいるかのように寛げる」とご好評をいただいております。  
 “信じられるものだけを、美味しく、楽しく。”をコンセプトに掲げている複合型商業施設「GOOD NATURE STATION」内の店舗「GOOD NATURE MARKET」と当社のコラボレーションは、これまでにミルククーポン付き宿泊プランや、当社運営の「tsumugi cafe」でのピクニックセットを販売しており、今回が3回目となります。「奏」の施設内には簡単な調理器具やコンロなどもご用意しておりますので、観光地の喧騒から離れた宿でのひととき、そして京都のお土産としてぜひご利用ください。

■ 宿泊予約受付

- 伏見稻荷別邸 : <https://kanade-kyoto.jp/facility/383/>
- 京都八条口 : <https://kanade-kyoto.jp/facility/570/>
- 河原町二条 : <https://kanade-kyoto.jp/facility/384/>
- 京都駅南 : <https://kanade-kyoto.jp/facility/679/>
- 松原御幸町 : <https://kanade-kyoto.jp/facility/297/>
- 九条明田町別邸 : <https://kanade-kyoto.jp/facility/2682/>
- 松原御幸町 もみじ邸 : <https://kanade-kyoto.jp/facility/367/>
- 東寺南門 : <https://kanade-kyoto.jp/facility/402/>
- 東山三条 : <https://kanade-kyoto.jp/facility/2087/>
- 四条西洞院 : <https://kanade-kyoto.jp/facility/2681/>



カカオカレーと有機ご飯のセット(左)、旨出汁にゆうめんと有機ご飯のセット(右)

■ ミールキット内容

<サラダミールキット>

(要冷蔵、消費期限はお渡し日翌日)

自然の力で育てられたフレッシュ野菜と牧草牛の自家製ローストビーフ、サステナブルの観点から販路を失った「おから」をフムスに仕立て、ヘルシーで栄養満点のアップサイクルされたドレッシングをご用意しました。パンもついているので朝食はもちろん、ランチや軽めのディナーなどにもぴったりです。  
 ※施設内の冷蔵庫にご準備。施設の食器をご利用になり、ご自身で盛り付けの上お召し上がりください。  
 ※(すべてのキットのご注文は2名様〜受付) / ※セット内容が一部変更となる場合があります。

内容：フレッシュ野菜のサラダ/牧草牛の自家製ローストビーフ/自家製デリ各種/本日のパン/おからで作った栄養満点のフムスドレッシング ※2名様で 3,800円(税込)相当

<From KYOTO>

(常温保存可。チェックイン時にお渡し致します。施設内でお召し上がりいただくことはもちろん、お

土産としてお持ち帰りもいただけます。)

1) カカオカレーと有機ご飯セット

「京都」ブランドで揃えたカカオカレー、有機ご飯、京すうぶのセット。

内容：スパイス&ハーブでおからが絶品 薬膳スパイスカレー/京のミルクとごろっと鶏肉のバターチキンカレー/エチエ農園有機米玄米ごはん/旬の京野菜を使った京すうぶ

※2名様で 5,000円(税込)相当

2) 旨出汁にゆうめんと有機ご飯セット

「京都」ブランドで揃えたにゆうめん、有機ご飯、味噌玉、かすてら、お茶のセット。

内容：九条ねぎと生姜の旨出汁にゆうめん/エチエ農園有機米玄米ごはん/発酵食堂カモシカの味噌玉/無添加三源庵かすてら/黄金比ブレンドのしあわせ茶 ※2名様で 3,800円(税込)相当

■“信じられるものだけを、美味しく、楽しく。”「GOOD NATURE STATION」

心と体にいいこと、もっと楽しもう。

“GOOD NATURE”という新しいライフスタイルを、ここ京都から。

「人にも、自然にも、いいものを。」

それはもう、いまを生きる私たちには、あたりまえに大切なことです。

でも、健康や環境にストイックに向き合うことは、本質的なしあわせとはちょっと違うと思います。

これからの時代に必要なのは、我慢するのではなく、楽しみながら、健康的でいいものを自分らしく取り入れるライフスタイル。それが“GOOD NATURE”という新しい考え方です。

URL：<https://goodnaturestation.com/>

■会社概要

社名	株式会社レ・コネクション
代表者	代表取締役 奥田 久雄
設立	2016年4月5日
所在地	京都市下京区油小路木津屋橋下る北不動堂町 482
電話番号	0120-14-6200/075-352-8600
事業内容	不動産流通業 不動産総合コンサルティング 新築建築・リフォーム 宿泊施設の企画・販売・運営・飲食事業 M&A コンサルティング
ホームページ	<a href="https://re-connection.co.jp/">https://re-connection.co.jp/</a>
自社ブランド	
奏	<a href="https://kanade-kyoto.jp/">https://kanade-kyoto.jp/</a>
tsumugi cafe	<a href="https://www.instagram.com/tsumugicafe_kyoto/">https://www.instagram.com/tsumugicafe_kyoto/</a>
大黒屋	<a href="https://www.instagram.com/daikokuya_kyoto/">https://www.instagram.com/daikokuya_kyoto/</a>

■報道関係者からのお問い合わせ

担当：佐塚 遼

TEL：075-352-8600

MAIL：[r.sazuka@re-connection.co.jp](mailto:r.sazuka@re-connection.co.jp)