

報道関係各位

Press Release

—

2023年01月20日
dot science 株式会社

食べられる花屋の「花のお菓子」が銀座三越に期間限定で登場 『花のキャンディ』『バラジャムのクッキー』 『薔薇のチョコレート』『バラのジャム』を販売

2/1 (水) から 2/14 (火) まで。「キュン♡があふれる ぎんみつ ギフトコレクション」にて

飾りとどまらない「美味しい花体験」を創作するエディブルフラワー研究所（運営：100%化学農薬不使用のエディブルフラワー専門店 EDIBLE GARDEN 代表 小澤 亮）は、銀座三越 本館 7階 GINZA ステージ「キュン♡があふれる ぎんみつ ギフトコレクション」に出品します。期間は 2/1 (水) から 2/14 (火) まで。「花のキャンディ」「バラジャムのクッキー」「薔薇のチョコレート」「バラのジャム」の4種の商品を販売いたします。

食べられる花屋 EDIBLE GARDEN
エディブルフラワー研究所

: <https://ediblegarden.flowers/>
: <https://eflab.jp/>



飾りだけではない、次世代の“おいしい”「花のお菓子」が登場！

エディブルフラワーの食体験の UP DATE に挑むエディブルフラワー研究所。今回発表するのは「花のキャンディ（税込 1,080 円）」「薔薇のチョコレート（税込 2,700 円）」「バラジャムのクッキー（税込 3,888 円）」「バラのジャム（税込 1,620 円）」。映えるのはもちろんのこと、しっかりと“おいしい”次世代の花のお菓子体験を提案します。

キュン♡があふれる ぎんみつ ギフトコレクション

https://www.mistore.jp/shopping/event/ginza_e/valentine_51

エディブルフラワー研究所

E.F. Lab.

Edible Flower Laboratory

■花のキャンディ (税込 1,080 円)

Press Release

—

2023年01月20日
dot science 株式会社



花を持ち歩くかのように花のキャンディを手にとっただけで幸せな気分になれる「花のキャンディ」ができあがりました。フレーバーは「ローズ&ストロベリー」と「ビオラ&オレンジ」の2種類。馨しい花の香りとフルーツの爽やかな酸味のハーモニーが楽しめます。素材は還元パラチノースなのでカロリーや歯磨きを気にしないでいいのも嬉しいヒミツ。ハッピー感高まる花のキャンディを街ブラのパートナーに。



食べられる花屋によるサステイナブルな“食べられる押し花”を使用

Press Release

—

2023年01月20日
dot science 株式会社



キャンディの上に乗せたのは食べられる花屋 EDIBLE GARDEN によるエディブルフラワーの押し花。農薬、化学肥料、重機や暖房機器による化石燃料を使わない地球環境に配慮した栽培のエディブルフラワーを使用しています。これをプレスした上でドライに加工したものをキャンディにトッピングしました。おいしくて、美しいことはもちろん、背景のストーリーも一緒にお召し上がりください。

■バラジャムのクッキー（税込 3,888 円）



バラジャムをたっぷりにつかった贅沢なクッキー

バラジャムの香りを活かすことを第一に考え、雑味が少ないがクリアなバターを使用。砂糖にはレモンの表皮を擦り込み、爽やかな酸味と食べ飽きない軽さを表現しました。食感はサクッと歯切れ良く、咀嚼するたびにしっとり感とジャムの甘味、クッキーの香ばしさをバランスよく感じられるように仕上げています。クッキーの輪郭がシャープに出せる様な配合の中で美味しさを模索しました。

■薔薇のチョコレート（税込 2,700 円）

Press Release

—

2023 年 01 月 20 日
dot science 株式会社



薔薇と苺を散りばめたロマンティックなチョコレート

全国の最新トレンドスイーツ情報を発信するスイーツメディア「ufu.」所属のパティシエ佐藤美歩氏とコラボレーションした「薔薇のチョコレート」。ドライの苺とクランベリー、真っ赤な薔薇を使った華やかなタブレットチョコレートです。酸味のあるフルーツに、薔薇の香りが合わさり、よりフルーティーに、よりアロマが香るように仕上げました。

食べられる花屋による色鮮やかな“食べられる薔薇”を使用



国内最大規模の生産拠点にて、化学農薬不使用で育てられた食用バラ「NICO ROSE」。品種のバラエティも豊富で、ドライにしても鮮やかな色合いが残るため、多くのショコラティエに愛用されています。

■バラのジャム（税込 1,620 円）

Press Release

—

2023 年 01 月 20 日
dot science 株式会社



世界でもあまり類を見ない素晴らしい香りの食用バラ。それを、花弁をそのままお召し上がりいただけるジャムにしました。レシピの監修は、Mr. CHEESECAKE（ミスターチーズケーキ）をはじめとして「香り」をテーマに活躍する田村浩二シェフ。弾ける花びらの素材感、ジャムから香る上質なバラのアロマが食体験をより上質なものに変えてくれます。バラが濃縮された贅沢すぎる味と香りは、まさに禁断の美味。生産者完全指定の国産食用バラをベースにして、火を入れすぎないことで、バラのフレッシュな香りを残しました。バラジャムからただよう香り。バラの香りのカプセルが口の中で弾けたときの香り。体温であたためられたバラの香気が、カラダに巡っていくときの香り。3段階の香りの変化をお楽しみください。

■プロフィール

食べられる花屋 EDIBLE GARDEN（エディブルガーデン）



Press Release

—

2023年01月20日
dot science 株式会社

日本で唯一の100%化学農薬不使用のエディブルフラワー（食べられる花）専門店。世界初の通年栽培の食用バラをはじめ、障がい者福祉施設にて「規格の1,000倍以上の衛生基準」と「2倍以上の期間で鮮度保持」をする各種エディブルフラワーの栽培を監修。それらは、ミシュランガイド星付きレストランでも愛用されると共に、障がい者福祉施設の利用者への工賃は全国平均の2倍を達成中。また、大学とエディブルフラワーの栄養価や香気成分を研究しながら、花食文化の発展に挑戦しています。

- 公式サイト：<https://ediblegarden.flowers/>

- ツイッター：<https://twitter.com/EDIBLEGARDEN2>

- Instagram：<https://www.instagram.com/ediblegarden.flowers/>

<エディブルフラワー研究所の運営会社について>

エディブルフラワー研究所はシェフ、マーケター、科学者を中心に構成された食の領域の課題解決に取り組む専門家集団 dot science 株式会社が運営しています。様々なものが、刻一刻と変化する社会環境から見据えていくのは、わたしたちの「食」の未来。良いものをつくる生産者が、100年後までその事業を続けられるような、そんな未来を模索してまいります。

- 成分分析ブランディング <https://rebranding.science/>
- E.F.Lab（エディブルフラワー研究所） <https://eflab.jp/>
- 食べられる花屋 EDIBLE GARDEN <https://ediblegarden.flowers/>
- 香りを食べるアイス FRAGLACE <https://fraglace.jp>
- 干物を UPDATE したアタラシイヒモノ <https://himono.design/>
- 究極の餅 THE OMOCHI <https://theomochi.com/>

会社名: dot science 株式会社
資本金: 2,900,000 円
住所: 〒162-0055 東京都新宿区余丁町 12-29
電話番号: 03-4540-4271
代表取締役: 小澤 亮