

報道関係各位

食べられる花 体験型アートイベント「おいしい花畑」 1日限定でレストランが最高級のエディブルローズで彩られる 「バラの花畑」イベントを開催 2019年11/4（月祝）

食べられる花屋 EDIBLE GARDEN を運営する dot science 株式会社（代表取締役 小澤亮）は、ITALIAN RESTAURANT & BAR GOHAN 池袋サンシャイン通り店にて開催中の体験型アートイベント「おいしい花畑」の食用花を、すべて最高級の食用バラにする1日限りのイベント「バラの花畑」を11/4（月祝）に開催いたします。

おいしい花畑公式 Web サイト：<https://art.ediblegarden.flowers>



来場者は空間に散りばめられたエディブルローズを摘んでオリジナルドリンクをカスタマイズ

■最高級のエディブルローズをトッピングして自分だけのバラのドリンクづくりを体験

「おいしい花畑」は、エディブルフラワーとアートを融合させた新感覚のフード体験。10/1（火）にリリースして以降、関連記事が5,000ツイート、15,000いいねを獲得するなど、好評を博しています。そこで、1日限定ですべてのエディブルフラワーを「食用バラ」に置き換える特別な日を設けることにいたしました。来場者はレストラン内に装飾されている「エディブルローズの花畑」から「食用バラ」と「ハーブ」を摘み取って、自分だけのバラのドリンクをカスタマイズ。それを空間内の装花アートと一緒に写真撮影できます。カスタマイズするのは「クラフトフラワーモヒート」または「クラフトフラワーソーダ」780円（税抜）。エディブルローズとアートが融合した体験をお楽しみください。

EDIBLE GARDEN 公式 Web サイト：<https://ediblegarden.flowers/>

Press Release

—
2019年10月29日
dot science 株式会社

■ミシュランガイド星付きレストラン採用の食用バラで体験するアート

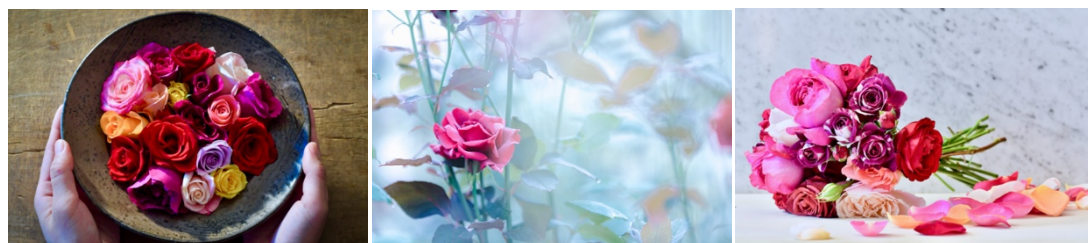


空間を彩るのは、食べられる花屋が監修する最高品質の国産エディブルローズ。ミシュランガイド星つきレストラン採用の生産者指定食用バラを、「花びら」だけでなく、1輪単位の「花」としても数量限定で用意。

■食用バラのご紹介



自然栽培の食用バラ YOKOTA ROSE とさ姫、アップルロゼは星付きレストランでも愛用されています
YOKOTA ROSE の栽培ストーリー（動画）：<https://www.youtube.com/watch?v=iFUPYuEQtwE>



NICO ROSE

Dew Rose

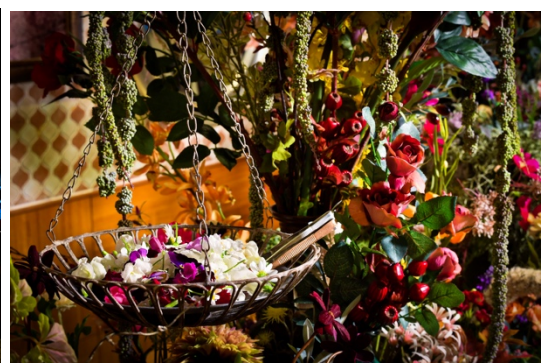
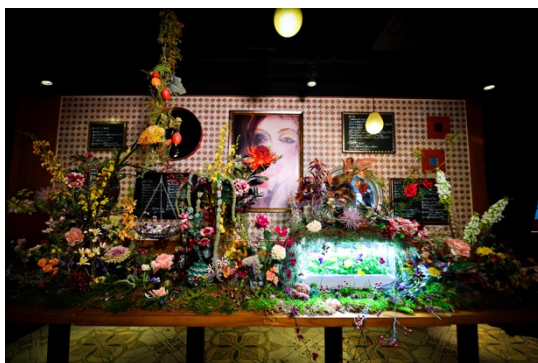
Anny Rose

Press Release

—
2019年10月29日
dot science 株式会社

■おいしい花畑とは

食べられる花体験型アートイベントとして、2019年10月8日（火） - 11月11日（月）の間、ITALIAN RESTAURANT & BAR GOHAN 池袋サンシャイン通り店にて開催しています。空間を彩るのは、食べられる花屋が監修する最高品質の国産エディブルフラワー。ミシュランガイド星つきレストランでも採用されている障がい者福祉施設で栽培する各種食用花を中心に空間を演出します。



■主催者のプロフィール

食べられる花屋「EDIBLE GARDEN」



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。指定の生産者による国内最高品質の食用バラをはじめ、ミシュランガイド星付きレストランでも愛用されるエディブルフラワー各種（生食用花・ドライ）を取り扱う。食用花の食事シーンを増やすために、大学と食用花の栄養価や香気成分の分析も研究中。

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

Press Release

—

2019年10月29日
dot science 株式会社

フラワーアーティスト「edalab.」



edalab.は2016年より始動した前田裕也の植物プロジェクト。京都に拠点を構え、店舗植栽やブライダル装花、イベントを中心に活動しながら並行してアートワーク『花面』などの制作も行う。また、セキネトモイキと結成したフードインスタレーションユニット「飲む植物園」の視覚担当としても活動中。

- 公式サイト : <http://www.edalab-flower.com>

■開催期間

- おいしい花畑

2019年10月8日(火) 19:30~11月11日(月)

※エディブルフラワーがなくなり次第終了します

- バラの花畑

2019年11月4日(月祝) 11:00~翌0:00

※エディブルローズがなくなり次第終了します

■営業時間・定休日

月~金、祝前日: 11:00~15:00

17:00~翌0:00

土、日、祝日: 11:00~翌0:00

※月~金、及び祝前日は15:00~17:00の間をCLOSEとさせていただきます。

定休日 : 無休

■開催場所

ITALIAN RESTAURANT & BAR GOHAN 池袋サンシャイン通り店
〒170-0013 東京都豊島区東池袋1丁目2-13 aune 池袋 3F

■アクセス

JR・地下鉄 池袋駅 徒歩3分、池袋駅 32番出口 徒歩3分

Press Release

—
2019年10月29日
dot science 株式会社

■ **ITALIAN RESTAURANT & BAR GOHAN 池袋サンシャイン通り店**
<https://bd-gohan.jp/shop/ikebukuro>

- **ITALIAN RESTAURANT & BAR GOHAN 全店舗**
<https://bd-gohan.jp/shop/>

dot science について

dot science 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です。「**FOOD VISIONING**」を掲げて、理想の「食」の未来像を描きながら、課題解決にチャレンジします。「ビジョニング」の意味は、「継続的に変化していく世の中の未来を見据える」ということです。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。それを時代に合う形で変化させていきながら、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いきたいと考えています。社名の「**science**」とは、科学的知識体のこと。これは、各業種ごとに点在する個々のプロフェッショナルによる集合体を意味しています。2017年10月に、食べられる花屋 **EDIBLE GARDEN** を。2018年1月には、「香りをたべる」アイスクリームブランド「**FRAGLACE**」をリリース。

■ **EDIBLE GARDEN** <https://ediblegarden.flowers/>
■ **FRAGLACE** <https://fraglace.jp>
■ **THE OMOCHI** <https://theomochi.com/>
■ **THE ROSE** <https://therose.ediblegarden.flowers/>

会社名: dot science 株式会社
資本金: 2,900,000 円
住所: 〒104-0061 東京都中央区銀座3丁目11番3号
電話番号: 03-4540-4271
代表取締役: 小澤 亮
ホームページ: <https://foodvisioning.science/>
