

報道関係各位

Press Release

—
2020年11月12日
dot science 株式会社

イニシャルケーキに花束を添えたアートのようなギフト Flower Lettercake® (フラワーレターケーキ) 食べられる花屋 EDIBLEGARDEN の食用バラとコラボ開始 華やかなエディブルローズの香り漂うフレーバークーキが2020年12/1(火)より販売

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、株式会社 Nurse&Co（東京都港区、代表取締役:寺脇加恵）が手がける、イニシャルケーキに食べられる花束を添えた、まるでアートを食べているかのようなギフト向けケーキ『Flower Lettercake®』とコラボレーション。2020年12月1日より、食用バラ『Nobel Rose』をつかったケーキ（6名分サイズ 1,5000円～、10名分サイズ 20,000円～）を Flower Lettercake®より発売いたします。

EDIBLE GARDEN の公式 Web サイト：

<https://ediblegarden.flowers/>

Flower Lettercake®の公式 Web サイト：

<https://www.flowerlettercake.jp/>



■大輪のエディブルローズが佇む、まさに食べられるアート

アルファベットや数字をモチーフとしたイニシャルケーキに、食べられる花屋 EDIBLE GARDEN の食用バラ「Nobel Rose」、旬のフルーツ、ヴァローナチョコレートベースの軽やかなムース、余韻を深めるナッツやカカオニブ入りのフルーツコンフィチュールのジュレを盛り付けました。さらに、花束とケーキをつなぐフラワーチューブに入ったローズウォーターが、ケーキの乾燥を防ぐだけでなく、ほのかな香りを添えています。特別な日の高揚感を演出する、ここにしかないギフトです。

食べられる花屋
**EDIBLE
GARDEN**

Press Release

—
2020年11月12日
dot science 株式会社



■ 食べ終わったあとはインテリアにして余韻を楽しむ

ケーキを食べ終わった後は、フラワーチューブの花を抜いて、グラスやお皿などに活け替えることで、テーブルアレンジメントに。日々の生活を彩り、お祝いの余韻を長く楽しめます。



Press Release

—

2020年11月12日
dot science 株式会社

■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。

EDIBLE GARDENでは、化学農薬不使用で高品質な食用花を栽培する農家を応援しています。しかしながら、素材としての食用花の用途は、デザートを中心とする「飾り」であり、活用シーンが限定的すぎて一般化しない、という課題があります。よって、これからの市場の成長には、花という素材のポテンシャルを、最大限に引き出した「飾り以外」の創造性が不可欠だと考えました。その思いから、見た目と味の両面を追求するクリエイターとのコラボレーションを連続的に企画しています。

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

株式会社 Nurse&Co

寺脇加恵 代表取締役 / Flower Lettercake® chef

上智大学法学部在学中ヴィンテージアパレル業で起業。オートクチュールを持つフランスメゾンのハイヴィンテージのみを扱うファッションや家具、宝飾の輸入、修復、販売を10年間手がけた後、飲食業に転向。買い付けで55カ国を廻った際、いろいろな国の食文化に触れる。起業時に重度のアトピー症状で悩んだ経験から、飲食業では、世界各国料理の調理法を組み合わせ、化学調味料を使用しないナチュラルな調理にこだわるようになった。ファッション事業でのデザイン経験を生かし、会場装飾の創込みをワンストップで手がけられる事を特徴としている。飲食事業の法人設立と同時期に、財団法人IWCJ（IWCJ財団 <http://www.iwcj.org/>）の立ち上げに関わり、副理事に就任。2015年現在まで65カ国の大使館と小学生の子供と親を対象とした、国際多様性、食育の共催イベントを行う。数年前からは、大使公邸料理人のいない国のイベントシェフを臨時で務めるように。他、国内外の飲食店のメニュー開発プロデュース、食品メーカーの調味料開発、社会人陸上チームの海外高地合宿の栄養管理業務なども手がけている。

<運営会社について>

dot science 株式会社はシェフ、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。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。伝統食を中心に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参ります。

食べられる花屋

EDIBLE GARDEN

Press Release

—

2020年11月12日
dot science 株式会社

- 食べられる花屋 EDIBLE GARDEN <https://ediblegarden.flowers/>
- 食用花 体験型アート おいしい花畑 <https://art.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: 〒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/>