

Press Release

—
2020年11月25日
dot science 株式会社

報道関係各位

**複層的な薔薇の香りを閉じ込めた酒「薔薇のスピリッツ」
まるで、薔薇の花束に顔をうずめたような、別世界の香りを表現
ミクソロジスト南雲主于三氏監修の memento mori にて販売**
食べられる花屋 EDIBLE GARDEN の食用バラとコラボレーション 2020年11/27（金）より

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、ミクソロジスト南雲主于三氏の『memento mori（東京都港区虎ノ門1丁目17-1 虎ノ門ヒルズ ビジネスタワー 3階）』とコラボレーション。同店より食用バラ Nobel Rose を使用した「薔薇のスピリッツ（1,790円・税込）」を2020年11/27（金）から販売します。

薔薇のスピリッツのPV：
EDIBLE GARDEN の公式 Web サイト：
mementomori の facebook ページ：

<https://youtu.be/DjpTc-CYXEI>
<https://ediblegarden.flowers/>
<https://www.facebook.com/spiritsandsharing/>



■トップミクソロジストが創造する、ここにしかない食用花の新世界

食べられる花屋 EDIBLE GARDEN 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。その想いが、ミクソロジスト南雲

Press Release

—

2020年11月25日
dot science 株式会社

主于三氏が創り出した、素材としての薔薇のポテンシャルが最大限に発揮された「薔薇のスピリッツ」とのコラボレーションにつながりました。

■薔薇のスピリッツとは

10種類以上の生バラをMIX。複層的な薔薇の香りを閉じ込めたお酒に薔薇のスピリッツは、世界のBARシーンで腕をふるう南雲主于三氏の独創的なアイデアの結晶です。

南雲主于三氏による製法の解説

1) 薔薇の香りを最大限に保つ



「まずは、フレッシュの薔薇の花弁を丁寧にばらしていき。そして、-196度の液体窒素で薔薇を冷凍粉碎する。こうすることによって薔薇の質量は変わらずに、体積だけぐっと小さく出来る。薔薇の花びらはふわふわしていて、大量に使うにはどうしてもこのふくらみをどうかしないといけない。ちぎったり、しぼったりすると花びらにストレスを与えるので、香りが劣化する。そのため、その場で急速冷凍して粉碎してあげると酸化を抑えてフレッシュな香りを保ったまま使用することが出来る。」

2) 水蒸気蒸留によるエキスの抽出



Press Release

—

2020年11月25日
dot science 株式会社

「そして、それを水と合わせて減圧蒸留器にかけて、低い沸点で水蒸気蒸留していく。こうして抽出した薔薇のエキスをフランスの最高級ウォッカであるグレイグースと適量ブレンドすると、薔薇の花束で顔をうずめたような香りの薔薇のスピリッツが完成する。」

3) 1年を通して楽しめる味わいに

「そのままストレートで薔薇の複雑かつ華やかな香りと味を楽しんでもらいたい。味わいも食用の薔薇のため、薔薇特有の甘さをしっかり感じる。カクテルは究極のローズマティーニ、洋梨と薔薇のカクテル、苺と薔薇のカクテルなど1年中、あらゆる素材と合わせて楽しめる。ここにしかない、薔薇の花束に顔をうずめたような、別世界の香りを体験して欲しい。」

■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/>

南雲主于三（ナグモ シュウゾウ）



1980年11月25日岡山県生まれ。最先端の技術と機材を巧みに操り、既存にない新しいカクテルを生み続けている日本随一のMIXOLOGIST。1998年池袋Bar X-Marks the spotにてバー業界に入る。都内で大小様々な店舗で勤務後、独立前の一年間と決め2006年7月に単身渡英。ロンドンのメトロポリタンホテル内のNobu Londonで勤務。ヨーロッパをくまなく周り、2007年8月に帰国。2007年11月にXEX東京のヘッドバーテンダー就任。2009年1月にスピリッツ&シェアリング(株)を設立。代表取締役就任。現在は都内Mixology Group5店舗のBarを運営。Mixology Salon（銀座）Mixology Heritage（日比谷）Mixology Akasaka（赤坂）

Mixology Spirits Bang(k)（銀座）memento mori（虎ノ門）店舗経営の他に、メーカーのプロモーション企画コンサルティング、大手外資ホテルのメニュー開発、外資酒類大手との商品開発コンサルティング、様々な団体や企業などのパーティへのカクテルメイクのケーターリングなどを中心に事業を拡大。アジアを中心に世界中でイベント、カクテルセミナーを行いつつ、国内外と多岐に渡り活躍中。

Press Release

—
2020年11月25日
dot science 株式会社

執筆・監修書籍

【The Art of Advanced cocktail】旭屋出版 著 いしかわあさ子
【Twist Cocktails】旭屋出版 著 いしかわあさ子
【MIXOLOGY COCKTAIL】旭屋出版
【進化する BAR by drink planet】柴田書店
【The Mixology】柴田書店著南雲主于三 2019年7月発売

<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 <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/>