

報道関係各位

## Press Release

—  
2021年1月20日  
dot science 株式会社

### 食べられる花屋 EDIBLE GARDEN とフルーツブランデー専門の BAR B&F が食用バラをつかったカクテルでコラボレーション 「バラ香るジャックローズ」の提供を開始

2021年1/20(水)より

日本で唯一の100%化学農薬不使用のエディブルフラワー専門店 EDIBLE GARDEN (運営会社: dot science 株式会社 代表取締役 小澤亮) は、世界でも珍しいフルーツブランデー専門の BAR B&F (東京都新宿区西新宿 1-13-7 大和家ビル 2F) と食用バラをつかったカクテルでコラボレーション。「バラ香るジャックローズ」の提供を2021年1/20(水)より開始いたします。

EDIBLE GARDEN の公式 Web サイト：  
BAR B&F のフェイスブックページ：

<https://ediblegarden.flowers/>  
<https://www.facebook.com/barbandf/>



バラ香るジャックローズの動画：

<https://youtu.be/OXCC2BI975c>

#### ■クラシック・カクテル「ジャックローズ」を新解釈

樽熟成をしていないリンゴのブランデー、フレッシュのザクロジュース、フレッシュライムジュース、そして EDIBLE GARDEN の食用バラを使用する事により、華やかでバラが香るジャックローズに仕上げました。通常のジャックローズは、色合いはバラのように真っ赤ですが、香り、味わいにおいてバラを感じることはありませんでした。そこで、香り高い食用バラを中心にカクテルを再構築。完成したカクテルのその芳醇な香りから「バラ香るジャックローズ」と名付けられました。

## Press Release

—

2021年1月20日  
dot science 株式会社

### ■BAR B&F 高梨 寛実氏による解説

#### 1) 「バラ香るジャックローズ」の製法について



「使う材料はフレッシュのザクロ、奥出雲薔薇園のさ姫、素焚糖、フレッシュライムジュース、食塩水、そして2種の樽熟成させていないアップルブランデー2種。まず材料を全て入れ、ボストンシェイカーの中で潰しながら全ての材料を混ぜ合わせていきます。ザクロを使う事により、爽やかな酸味と甘味を。ベースとなるアップルブランデーは味わいの違う2種類のを合わせる事により、優しい味わいの中に複雑さをつくりました。樽香がついていないので、ザクロと薔薇を生かします。甘味は奄美諸島の素焚糖を加え、優しい甘味とコクを与え、食塩水を少し加える事によって味に立体感を加えます。あとは味のバランスを整える為、フレッシュライムジュースで酸味を。これらが混ざったらシェイクし、薔薇の氷が入ったグラスに注ぎ、薔薇を飾ります。まずは香りを楽しんでから飲んでみてください。」

#### 2) 「バラ香るジャックローズ」に込めたテーマについて



「20世紀初頭に誕生したと伝わるクラシック・カクテル「ジャックローズ」。現在でも老若男女問わず、とても人気の高いカクテルです。通常ジ

食べられる花屋

# EDIBLE GARDEN

## Press Release

—  
2021年1月20日  
dot science 株式会社

ジャックローズはカルヴァドス、グレナデンシロップ、ライムジュースで作られます。ジャックローズというカクテル、色合いはたしかに真っ赤でバラのようですが、香り、味わいにおいてバラを感じる事ができませんでした。以前から、もっとカクテル名に近づけたいと思っており、他の食用バラで試そうとしたこともありましたが、そもそも食用バラ自体の種類が少なく香りもとても弱かったので、使用したところで飾りのみで、香り等に活かす事ができませんでした。構想のみで考えあぐねていたところ、ちょうど EDIBLE GARDEN の食用バラに出会いました。こちらのバラはとても香りも強く、変な雑味もないので、他の材料の邪魔もせず、構想していた「バラ香るジャックローズ」を作る事ができました。樽熟成をしていないリンゴのブランデー、フレッシュのザクロジュース、フレッシュライムジュース、バラを使用する事により、華やかなジャックローズに仕上げています。」



### ■主催者のプロフィール

#### フルーツブランデー専門 BAR B&F

「Asia's 50 Best Bars」「World's 50 Best Bars」にもランクインする『Bar Ben Fiddich』のオーナー・鹿山博康氏が2017年4月にオープンした姉妹店『Bar B&F』

世界でも珍しいフルーツブランデー専門のBARとして日本で初めてオープン。日本未入荷のフルーツブランデーも備え、現在約200種類のフルーツブランデーを取り揃える。フルーツブランデーはフルーツを原料に発酵、蒸留した蒸留酒。香りは甘くも味わいはドライなので甘いものが苦手な方もストレートからカクテルまで様々な飲み方でお楽しみ頂けます。

## Press Release

—  
2021年1月20日  
dot science 株式会社

### BAR B&F

東京都新宿区西新宿 1-13-7 大和家ビル 2F  
03-6258-1441  
15:00～翌 1:00 (通常時)  
現在 15:00～20:00 (緊急自体宣言に伴い)  
定休日 月曜

### 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/>

### <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/>