

報道関係各位

Press Release

—
2021年04月01日
dot science 株式会社

自然栽培の食用バラ YOKOTA ROSE 全国トップシェアの食用バラと比較して約3,840倍香り高いこと を科学的に証明

~食品の品質を科学的に証明する成分分析ブランディングが発表~

食品の品質を科学的に数字で証明する成分分析ブランディング (dot science 株式会社/東京都中央区銀座/代表:小澤 亮) は、自然栽培で食用バラを栽培する横田園芸 (神奈川県平塚市/代表:横田敬一) の食用バラ YOKOTA ROSE について、品質の数値化を実施しました。その結果、YOKOTA ROSE は全国トップシェアの慣行農法で栽培される食用バラと比較して、**香り成分の含有量が約 3,840 倍**だということを証明。したがって、YOKOTA ROSE は、全国トップシェアの食用バラよりも香り高さが圧倒的に優れていることを明らかにしました。

YOKOTA ROSE HP : <https://ediblegarden.flowers/category/flower/yokotarose/>
成分分析ブランディング HP : <https://rebranding.science>



香り高さはなんと 3,840 倍！ 自然農法にこだわる「横田園芸」の食用バラ

神奈川県平塚市北部の緑豊かな場所にある「横田園芸」。2009年より食べるためのバラ YOKOTA ROSE の生産を始めましたが、その栽培方法が実にストイック。農薬、肥料、除草剤を一切使わずに栽培しています。花はよい香りを出して虫を寄せつけ交配するので、虫はついて当たり前。それでも無農薬で育てるために長年の試行錯誤の末行き着いたのが、自然の摂理に委ねる栽培法。アブラムシ対策にテントウムシを放ったり、さまざまな害虫を捕食してくれるクモを大事にしたり、また、あえて畑を耕さないことで土壌の微生物や菌の活性を促すなど、生態系のバランスを最大限に利用しています。また、横田さんは、見た目だけでなく香りや味にも妥協を許さず、自ら 200 品種以上のバラを食べ比べ、現在はそのうち香りがよく味が優れた 4 品種を栽培しています。その結果、**全国トップシェアの食用バラよりも約 3,840 倍香り高い究極の食用バラ**が完成しました。

Press Release

—

2021年04月01日
dot science 株式会社

01.課題

一般流通する食用バラは香りがなく単価は約20円/輪 YOKOTA ROSEには品質相応の価格づけが重要

料理やスイーツを華やかに彩るエディブルフラワー（食用花）。国内における市場規模は2～3億円とされており（大田市場関係者からのヒアリングおよび平成26年産地域特産野菜生産状況調査（愛知県版）の調査結果を参照）、市場規模が2兆円を超える野菜に対して約0.01%と非常に小さい市場である一方、プレゼンテーションにこだわるシェフやパティシエからの注目度は高く、レストランやカフェ、洋菓子店などからのニーズは年々増加しています。しかしながら、その単価は低く、全国トップシェアの食用バラは1輪あたり約20円です（※2020年11月における都内百貨店での店頭販売価格を参照）。その低単価とは価格競争をせずに、農薬、肥料、除草剤を一切使わずに栽培するYOKOTA ROSEならではの品質に見合った価格設定が重要となります。

02.生産者の特徴

自ら200品種以上のバラを食べ比べ、現在はそのうち香りがよく味が優れた4品種を栽培

横田さんは、見た目だけでなく香りや味にも妥協を許さず、自ら200品種以上のバラを食べ比べ、現在はそのうち香りがよく味が優れた4品種を栽培しています。さらに、農薬、肥料、除草剤を一切使わずに手間をかけて辛抱強くバラの世話をし品質を保っています。



横田園芸 横田敬一さんのインタビュー動画：<https://youtu.be/iFUPYuEQtwE>

03.成分分析の方向性

成分分析ブランディングで

YOKOTA ROSEと全国トップシェアの食用バラの品質を数値で比較

大切に育てられた横田園芸の食用バラ。見た目は文句なしの美しさですが、「香りを食べる」というコンセプトを強化するため、今回は「香り」に注目して成分分析を行います。ご協力いただいたのは、香りのスペシャリストとして名高い、島根大学 生物資源学部の池浦博美准教授。比較したのは、

Press Release

2021年04月01日
dot science 株式会社

一般的に流通している「ベルローズ」です。エディブルフラワーは全国シェアの90%以上が豊橋温室園芸農業協同組合のベルローズといわれています。

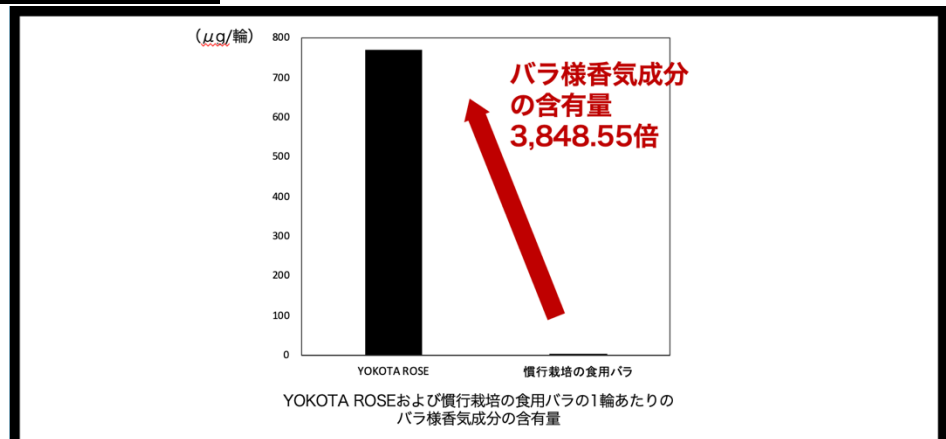
香り成分の分析結果

YOKOTA ROSE は全国トップシェアの食用バラよりも香り高さが約3,840倍であった

分析を進めるとその差は歴然。横田園芸で育った「YOKOTA ROSE (ピンク)」はベルローズと比較して、1輪あたりのバラ様香り成分の含有量が769.71 μ g/輪であり、ベルローズの0.20 μ g/輪と比較して3,848.55倍でした*¹。これは、横田園芸のバラが、一般流通する慣行農法の食用バラよりも約3,840倍香り高いことを表します。

*分析数値については小数点第3位を四捨五入し記載。倍率については、四捨五入しない数値を元に算出

バラ様香り成分の含有量



04.まとめ

食用バラ YOKOTA ROSE は慣行栽培をする全国トップシェアの食用バラと比較して香り成分の含有量が3,848.55倍多い。したがって香り高さにおいて圧倒的に優位性がある食用バラである。

横田園芸の取材記事はコチラ：<https://rebranding.science/coverage/yokota-rose/>

Press Release

—
 2021年04月01日
 dot science 株式会社

対象の食品

食用バラ
YOKOTA ROSE

分析の結果

慣行栽培をする全国トップシェアの食用バラと比較して
香り成分の含有量が
3,848.55倍多い
 したがって
 香り高さにおいて
 圧倒的に優位性がある食用バラ

は である

成分分析 ブランディング

なにを	どこと比べて	どのような品質が	どれくらい違ったのか
対象の食品	比較した食品	分析項目	結果
食用バラ YOKOTA ROSE	全国トップシェアの 慣行栽培で育てた 食用バラ	香り成分 バラ様香氣成分	3,848.55倍多い

成分分析 ブランディング

05.成分分析ブランディングの効果と今後

相場の35倍の高価格で販路開拓に成功

香り高さ約3,840倍。この圧倒的な数字を後ろ盾に、YOKOTA ROSEは相場の35倍の高価格を設定。一般流通する食用バラが1輪20円なのに対して、YOKOTA ROSEは1輪700円としました。それでも、その美しい見た目と華やかな香りは全国の有名シェフや人気パティシエから高い評価を受け、星付きレストランを中心に着実に販路を広げています。また、これまでメインの横に添えられる脇役的な存在だった食用バラですが、その香り高さや豊かな味わいから、YOKOTA ROSEを主役としたドリンクやアイスクリームが開発されるなど、活用の場も広がっています。上品な香りなので、洋食だけでなく和食にも用いられるのもYOKOTA ROSEの特徴です。美しさと香り高さ、そして安心・安全をも兼ね備えた横田園芸のエディブルフラワーは、まさに奇跡の花。愛とこだわりが詰まった一輪のバラは、食卓だけでなく口にした人たちの心も華やげます。

相場より高く売ろう



Press Release

—

2021年04月01日
dot science 株式会社

06.関係者について

■横田園芸とは

神奈川県平塚市北部の緑豊かな場所にある「横田園芸」は、野菜や食用バラを栽培する農園です。代表の横田敬一さんは、家業である観賞用のバラの栽培を受け継ぎ、品評会で数々の賞を受賞しているという業界では知る人ぞ知る存在。2009年より YOKOTA ROSE の生産を開始しました。

■成分分析ブランディングとは

食品の品質を科学的に数字で証明します。自社と他社の食品の品質を数字で比較することで、品質の差が見える化し、差別化します。キャッチコピーは、“相場より高く売ろう”。「こだわりのある農畜水産の生産者が相場より高く売ること」を応援するために生まれました。

- 公式サイト：<https://rebranding.science>

■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/>
- 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/>