

Press Release

—
2021年7月16日
dot science 株式会社

報道関係各位

**食用バラのクラフトコンブチャが登場！食べられる花屋 EDIBLE
GARDEN と SCOBY TEA がコラボレーション
「SCOBY TEA RAW ROSE」を販売開始**

2021年7/16（金）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、CRAFT KOMBUCHA（クラフトコンブチャ）ブランドの SCOBY TEA（運営：SPOONING 株式会社）と食用バラをつかったコンブチャでコラボレーション。「SCOBY TEA RAW ROSE 375ml×2本（¥4,320）、750ml×1本（¥3,672）」を2021年7/16（金）から販売いたします。

EDIBLE GARDEN の公式 Web サイト：
SCOBY TEA ROSE の通販サイト：

<https://ediblegarden.flowers/>

<https://earth-labo.shop/products/st375-e01>



■バラの香りに包まれるビューティードリンク

食べられる花屋 EDIBLE GARDEN の最高品質ローズ『さ姫』を二次発酵させたコンブチャ「SCOBY TEA RAW ROSE」が完成しました。「さ姫」はポリフェノールが、多く含まれ、甘く芳醇な香りと深い大輪の花が特徴です。甘酸っぱい微炭酸の SCOBY TEA ととても相性がよく、SCOBY TEA 本来のコクに加え、華やかな味と香りは EDIBLE GARDEN のさ姫でしか醸し出せません。芳醇な薔薇の香りが口の中いっぱい広がります。生の花びらを発酵させた世界でここでしか味わえない一杯をお楽しみください。

食べられる花屋

EDIBLE GARDEN

Press Release

—

2021年7月16日
dot science 株式会社

■SCOBY TEA RAW ROSE を体験できる場所

01.SCOBY FACTORY



東京都世田谷区深沢 2-3-15 1F

03-5941-6603

営業日：月水 11:00~17:00

定休日：火、木、土、日、祝日

02.CASA BINE



東京都港区元麻布 2-8-1

070-1734-9165

営業日：12:00-20:00(Lo19:00)

定休日：月

食べられる花屋

EDIBLE GARDEN

Press Release

—

2021年7月16日
dot science 株式会社

■ 「SCOBY TEA」は、植物性の乳酸菌飲料



SCOBY TEA は、スコビー菌、オーガニック紅茶、すだき糖のみを合わせ、じっくり時間をかけ醸し出した植物性の乳酸菌飲料です。アメリカではスーパーマーケットでも様々な種類のものが置いてあり、セレブの間でも人気が高く、KOMBUCHA（コンブチャ）の名称で親しまれています。製法は2000年前からはじまり、モンゴルが発祥の地とされています。スコビー菌には自然の力がたっぷりと宿り、発酵していくと甘酸っぱく変化していき、微炭酸のスッキリさと生命力を感じる一杯になります。

白砂糖不使用、保存料不使用、防腐剤不使用、合成香料不使用、合成着色料不使用、そしてクラフト製法



コンブチャは、スコビー菌の餌となる素材の品質によって、仕上がりが大きく変わります。そこで、SCOBY TEA は、日本初の「有機認証」を受けた国産のオーガニック紅茶と奄美大島で収穫されたミネラルが豊富なすだき糖を使用。また、精製後は、熱処理をしていないため、菌を生きのままお届けしています。コンブチャは、その日の気候や環境によっても味に変化があるので、毎日その日の状態をチェックして調整し、美味しく仕上がった SCOBY TEA だけをお届けするクラフト製法を採用しました。

Press Release

—
2021年7月16日
dot science 株式会社

■主催者のプロフィール

SPOONING 株式会社

SPOONING 株式会社は、インテリア・内装・外装・制服や MENU に到るまであらゆる視点からカフェや雑貨店などをトータルプロデュースするデザイン会社です。世界各国を旅し仕事してきた代表の浜野ならではの感性でつくられる空間を提供しています。そんな SPOONING が、以前から実践してきた健康や美味しさへのこだわりを形にしたのが SCOBY TEA です。もっと近くでより多くの方に喜んでもらえる様な商品づくりを目指します。

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。

- 成分分析ブランディング <https://rebranding.science/>
- 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/>