

Press Release

—
2021年10月5日
dot science 株式会社

報道関係各位

**食べられる花屋 EDIBLE GARDEN とショコラティエ瀧島誠士が
“花のデザート”でコラボレーション「バラといちじくのパルフェ」
を日本橋三越本店のフランス展にて販売**

2021年10/6(水)から10/11(月)まで

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、スイーツの世界大会にて優勝経験もあるショコラティエ瀧島誠士シェフとコラボレーション。1日25個限定の「バラといちじくのパルフェ (1,700円 税抜)」を、日本橋三越本店のフランス展にて販売いたします。

EDIBLE GARDEN の公式 Web サイト :
瀧島誠士オフィシャルページ :

<https://ediblegarden.flowers/>
<https://seijitakishima.mystrikingly.com/>



■瀧島誠士×EDIBLE GARDEN バラといちじくのパルフェ

気鋭の若手ショコラティエ瀧島シェフにより、バラを中心に香りを楽しむ特別なパルフェが完成しました。秋の味覚の高貴な香りの移ろいをお愉しみください。新潟県佐渡島産の黒いちじくと奥出雲の薔薇のさ姫、西インド産のカカオのクリームと中国茶の鳳凰単叢のジュレを盛り込んだ、香り高くフルーティーなパルフェです。2021年10/6(水)から10/11(月)の日本橋三越本店のフランス展にて、1日25個限定で販売いたします。

Press Release

—
2021年10月5日
dot science 株式会社

バラを主役に秋の味覚の高貴な香りの移ろいを愉しむ特別なパフェ

バラと素材ごとの美味しさが所々に顔を出します。構成は、西インド産65%のチョコレートとさ姫のクリーム、黒いちじくのソテーソーテルヌ風味、中国茶、鳳凰単叢、蜜蘭香のジュレ、北海道産のチーズのクリームにさ姫、黒いちじく。最後にさ姫の香りを移した国産のオリーブオイルで仕上げました。



瀧島シェフによる試作風景

■瀧島誠士シェフからのコメント

「バラ自体は芳醇で厚みのある香りを感じる一方とても繊細です。西インド産のレッドフルーツのようなアロマのチョコレートと、薔薇をミルクでゆっくり煮出して合わせることで、違和感なく溶け込み自然な余韻を感じるクリームに仕上げました。搾りたてのようなフレッシュな静岡県産のオリーブオイルは、薔薇を数日漬け込むことでオイルに香りを移し野生的な薔薇の表情を引き出しました。百花蜜の蜂蜜、バター、シナモン、ソーテルヌワインでソテーをした新潟県佐渡島産の黒いちじくと北海道産チーズ

食べられる花屋

EDIBLE GARDEN

Press Release

—

2021年10月5日
dot science 株式会社

のクリームで濃厚な旨みと深みを。鳳凰単叢のジュレは苦味の中にライチを感じさせ全体を包み込んでいます。」



■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/>
- ツイッター：<https://twitter.com/EDIBLEGARDEN2>
- Instagram：<https://www.instagram.com/ediblegarden.flowers/>

瀧島誠士

帝国ホテルにてキャリアをスタートし全セクションを経験し、その間、国内外のコンクールで多数受賞。2019年に日本初出店のフランスのMOFアルノーラエールのシェフに就任。同年にイタリア・ミラノで開催されたスイーツの世界大会にて、ショコラ担当で日本チームのキャプテンとして出場し、優勝。2020年には〈LikeSweetsBOX〉の総合監修として自身のスタイルを確立。2021年、満を持して立ち上げたチョコレートブランド〈Seiste〉をリリース。

- 公式サイト：<https://seijitakishima.mystrikingly.com/>
- Instagram：<https://www.instagram.com/seiste.chocolate/>

<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

食べられる花屋

EDIBLE GARDEN

Press Release

—

2021年10月5日
dot science 株式会社

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/>