

報道関係各位

Press Release

—
2021年11月11日
dot science 株式会社

世界初、完全閉鎖型植物工場で栽培に成功 冬期をはじめとする通年出荷できる食用バラ「Nobel Rose」 利用店舗数が100件を突破&冬の注文を受付中

通常では栽培ができない冬のシーズンでも安定供給が可能な食用バラ

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）と、株式会社丸和製作所（以下、丸和製作所：代表取締役社長 寺田謙継）が共同開発した「世界初の完全閉鎖型植物工場で栽培する食用バラ「Nobel Rose（ノーベルローズ）」」の利用店舗数が100件を突破しました。生の食用バラが採れなくなる冬場でも安定供給が可能なため、クリスマスやバレンタインデーにもご注文を受付いたします。

EDIBLE GARDEN の公式 Web サイト：
Nobel Rose の販売ページ：

<https://ediblegarden.flowers/>

<https://ediblegarden.flowers/category/flower/nobelrose/>



■世界初の技術によって生まれた革新的な食用バラ

Nobel Rose という名称は、ノーベル賞で世界的に著名なスウェーデンの発明家” Alfred Bernhard Nobel ”と”新しい、革新的”という意味をもつ”Novel”をかけあわせた、”革新的でサイエンティフィックな食用バラ”としてのイメージを表現しています。無農薬栽培が難しい香り高いバラを、完全閉鎖型植物工場にて、通年で提供ができる世界初の栽培技術確立することで、クリスマスやバレンタインデーなど、生の食用バラの流通がなくなる冬期にもお求めやすい価格で提供します。

食べられる花屋

EDIBLE GARDEN

Press Release

—

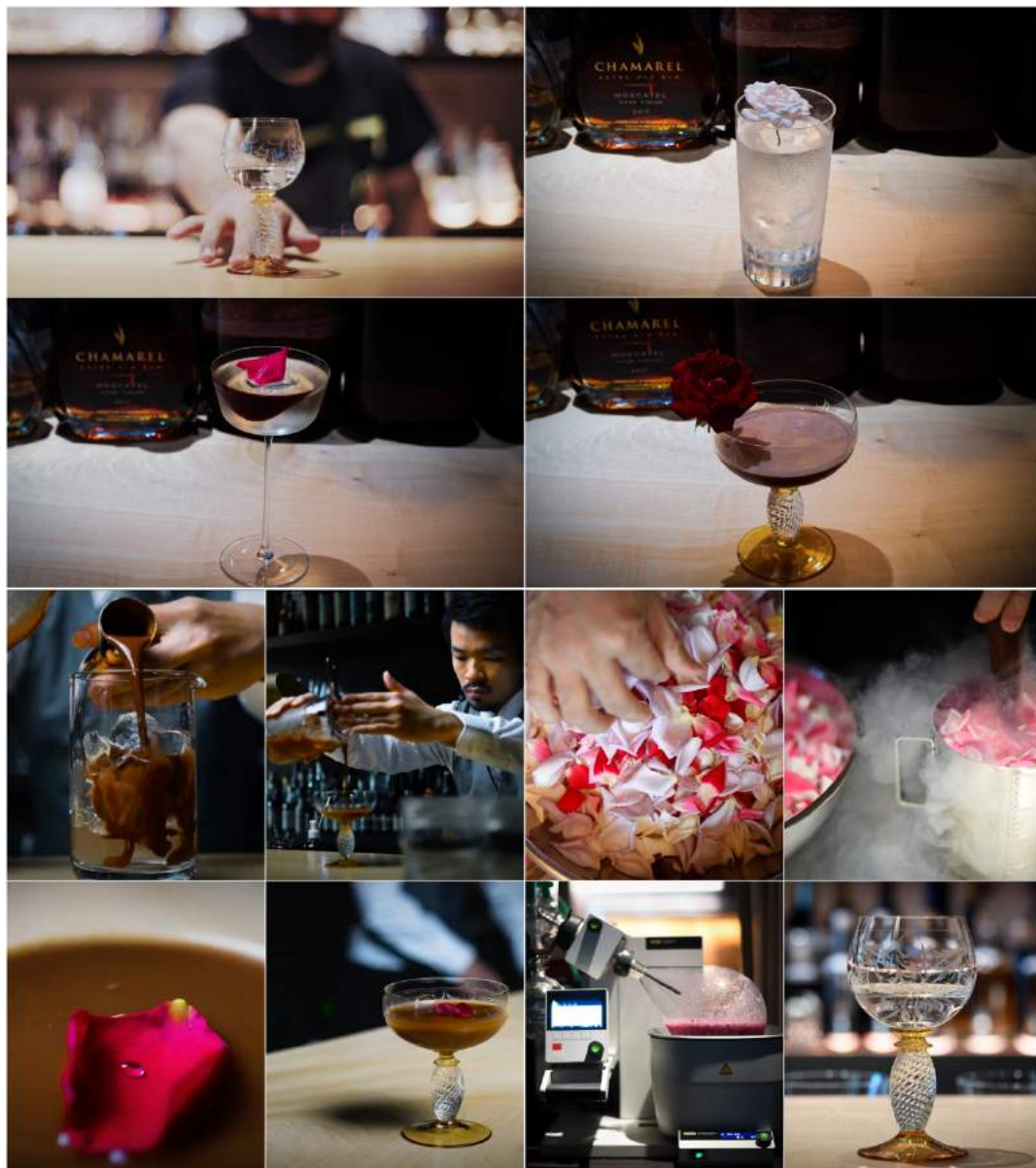
2021年11月11日
dot science 株式会社

■Nobel Rose が体験できるお店

虎ノ門ヒルズ memento mori

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

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ィアの結晶です。10種類以上の Nobel Rose の生バラを MIX。複層的な薔薇の香りを閉じ込めたお酒は、まるで薔薇の花束に顔をうずめたような香り。おすすめの飲み方は、まずは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ください。薔薇特有の甘さをしっかり感じるすることができます。カクテルはローズマティーニ、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ます。ここにしかない、別世界の香りを体験しにきてください。



薔薇のスピリッツの PV :

薔薇とアマゾンカカオのマティーニ PV :

<https://youtu.be/DjpTc-CYXEI>

<https://youtu.be/dKtdb3v6Ril>

Press Release

—

2021年11月11日
dot science 株式会社

■Nobel Rose × シェフのコラボレーション（期間限定）

※期間限定のため現在は販売していません

表参道 EMME

口中がバラの香りに包まれるバラを食べるためのパフェ

「バラとルバーブのピンクローズパフェ」で使っているバラは Nobel Rose の中でも特に香り高い「オーバーナイトセンセーション」を使用。食用バラの香りと味を最大限に生かすために、バラとの相性を計算し尽くされた構成が特徴です。その構成は、ピンクグレープフルーツのソース、クランブル、和紅茶のクレームブリュレ、カンパリのジュレ、ルバーブのソルベ、薔薇のブランマンジェ、そして、そのまわりにルバーブのコンポートやピンクグレープフルーツ。上にはバラをあしらっています。



バラとルバーブのピンクローズパフェ PV : <https://youtu.be/JdZEex5soYQ>

■エディブルフラワーを最も使用したい時期に市場にないという課題

エディブルフラワーは、その需要が増加している一方で、季節性や天候に影響を受けやすいため、露地栽培やハウス栽培では、通年で安定的に出荷することが難しいことが課題でした。特にエディブルフラワーの中でも需要の高い食用バラは、クリスマスやバレンタインなど、需要が増加するタイミングで開花させることが難しい、もしくは暖房費などによりコストがかかるため、一般的な栽培方法の農家による出荷量が減少してしまうという課題が認められています。

■世界初の完全閉鎖型植物工場での食用バラの量産出荷

そこで、丸和製作所では、室内でLED光源等を活用した完全閉鎖型植物工場のシステムにて「Nobel Rose」を栽培することで、気象条件や季節の影響を受けず、周年安定的に生産、出荷できる体制を構築しました。さらに、同社の完全閉鎖型植物工場では、元来、大手家電メーカーへ供給するテレビの液晶を中心とした電子部品の製造工場スペースを活用することで、クリーン度の非常に高い環境下で食用バラの生産を可能とし、害虫や

Press Release

—

2021年11月11日
dot science 株式会社

病原菌の侵入リスクを極小化、栽培期間中に化学農薬を一切使用することなく、収穫までの栽培・生産プロセスを確立しております。

■完全閉鎖型植物工場における食用バラ生産の将来展望

従来の完全閉鎖型植物工場にて生産される品目は、レタスやベビーリーフなどの葉物野菜がメインでした。これら需要の高い品目を、安定的に高品質で提供できる一方、一般の流通量が多い品目のため、高付加価値化が難しいという課題がありました。また、初期導入コストの回収や水道光熱費などの維持コストの負担が大きいため、採算ベースに見合う生産施設は限られており、完全閉鎖型植物工場の普及拡大の足かせとなっていました。この課題について、丸和製作所と dot science にて完全閉鎖型植物工場における食用花、その中でも特に需要が高く、高付加価値化を図れる食用バラを生産することで、いちごやレタスなどの促成栽培のように、市場流通量が少ない季節に商品を供給し、高収益化を達成、完全閉鎖型植物工場のさらなる普及拡大、発展に貢献できるものと期待します。

■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/>

<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/ |

食べられる花屋

EDIBLE GARDEN

Press Release

—
2021年11月11日
dot science 株式会社

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/>