

報道関係各位

## Press Release

—

2022年03月18日  
dot science 株式会社

### 「美味しい花体験」を創作するエディブルフラワー研究所始動。 花のカクテルを研究・発表するプロジェクト 『花酒研究所』を同時開設し、『薔薇のカクテル』の提供を開始

エディブルフラワー研究所とミクソロジスト南雲 主于三氏によるコラボレーション  
虎ノ門、赤坂、銀座の3店舗にて提供を開始

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 (dot science 株式会社 代表 小澤亮) は、2022年3/18(金)に「美味しい花体験」を創作するエディブルフラワー研究所を設立しました。同時に、スピリッツ&シェアリング株式会社(代表 ミクソロジスト南雲 主于三氏)とコラボレーションし、花のカクテルを研究・発表するプロジェクト「花酒研究所」を開設しました。

花酒研究所では花の魅力を最大限に引き出したカクテルを生み出します。第一弾は薔薇。薔薇の価値を豊かな味わいに昇華させたスピリッツ、5つのカクテルを創作しました。現在、memento mori (虎ノ門)、code name MIXOLOGY akasaka (赤坂)、MIXOLOGY SALON (銀座)の3店舗にて先行して体験を提供しておりますが、この度特設ウェブサイトでの紹介を開始しました。

花酒研究所の Web ページ  
エディブルフラワー研究所公式 HP

: <https://eflab.jp/kashu-lab/>  
: <https://eflab.jp/>



#### 薔薇の香りを閉じ込めた、未体験のカクテルを創作

創造的であたらしい花食体験「美味しい花体験」の創作に取り組むエディブルフラワー研究所。花のポテンシャルを最大限に引き出した「飾り以外」の創造性を追い求めて、各業界のトップクリエイターとコラボレーションを展開します。今回は世界のBARシーンで腕をふるう、ミクソロジスト南雲主于三氏の門戸を叩きました。南雲氏の独創的なアイデアと技術が

## Press Release

—

2022年03月18日  
dot science 株式会社

らつくられたのは、まるで花束に顔をうずめているかのような、花香るカクテルたち…。美しさと美味しさを兼ね備えた「花のカクテル」を研究するプロジェクト「花酒研究所」を創設すると共に、これまでの花食のイメージを根底から覆してしまうような「花の酒」の体験を、連続的に創作し、発表してまいります。

### 01.ローズスピリッツ (虎ノ門 memento mori)

7種類以上の薔薇の香りをウォッカに移した薔薇のスピリッツ



ローズスピリッツの動画

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

ローズスピリッツの解説

: <https://eflab.jp/techniques/01/>

すべてのカクテルのベース。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から生まれた、まるで薔薇の花束に顔をうずめたかのような鮮烈な香りを感じる「薔薇のスピリッツ」です。7種類以上の生バラを蒸留して抽出した薔薇のエキスを、最高級ウォッカであるグレイグースとブレンド。複層的な薔薇の香りが口内で爆発する「ローズスピリッツ」が完成します。

### 02.ギフトローズフィズ (虎ノ門 memento mori)

エディブルフラワーの既成概念を覆した「薔薇の花束」のカクテル

## Press Release

—  
2022年03月18日  
dot science 株式会社



ギフトローズフィズの動画  
ギフトローズフィズの解説

: [https://youtu.be/DCDh\\_9nVxc4](https://youtu.be/DCDh_9nVxc4)  
: <https://eflab.jp/go-to/03/>

バラ以外の香りの要素はすべてそぎ落とし、グリーン、ダマスクローズ、フルーティなど、バラが持っている複層的な香りを最大限に生かした「まるでバラの花束を思わせる」ようなカクテル。7種類以上の薔薇を使用して作ったローズスピリッツを最大限に活かしました。

### 03.アマゾンカカオとローズ (虎ノ門 memento mori)

18世紀の貴族が愛飲した薔薇のショコラショーを再現



アマゾンカカオとローズの動画  
アマゾンカカオとローズの解説

: <https://youtu.be/dKtdb3v6RjI>  
: <https://eflab.jp/go-to/02/>

300年前にアステカ帝国からスペインにカカオが渡り、貴族がこぞって愛したのがショコラショー。彼らは自前でカカオ工房を作り、様々なショコラショーを作ったそうです。昔の文献に「薔薇のショコラショー」という言葉も残っており、それを再現したのがこのカクテルです。



## Press Release

—  
2022年03月18日  
dot science 株式会社

### 04.フルール・ド・パルファン (赤坂 code name MIXOLOGY akasaka)

「香水の花」を冠した薔薇とシャンパンのカクテル



フルール・ド・パルファンの動画  
フルール・ド・パルファンの解説

: <https://youtu.be/OQHpoVdTSTw>

: <https://eflab.jp/go-to/04/>

洋梨ブランデーに食用バラの香りを抽出したオリジナルスピリッツとシャンパンを使用。グリーンノートとフルーティーな香りが特徴のエディブルローズと洋梨の香りがバランス良く混ざり合います。そこにペリエジュエグランブリュットが持つ、桃やグレープフルーツといった清々しい香りと心地良い果実味を掛け合わせる事で、バラの香りを最大限に引き出したエレガントな一杯です。

### 05.スカーレットローズ (赤坂 code name MIXOLOGY akasaka)

薔薇と焼酎の組み合わせが、香りのポテンシャルを引き出す



スカーレットローズの動画  
スカーレットローズの解説

: <https://youtu.be/DKtVIPenNuk>

: <https://eflab.jp/go-to/05/>

## Press Release

—

2022年03月18日  
dot science 株式会社

カルバドスにエディブルローズの香りを抽出したオリジナルスピリッツと  
苺、芋焼酎を使用。グリーンノートとフルーティーなアロマが特徴の食用  
バラに、同じバラ科であるアップルブランデー（カルバドス）と苺を合わ  
せました。アクセントには赤ワイン酵母を使用した華やかな芋焼酎を。心  
地よい余韻が広がる一杯です。

### 06. 薔薇とダーズリンのティーテイル（銀座 MIXOLOGY SALON）

「茶」がコンセプトのカクテルバーがエディブルフラワーを新解釈



薔薇とダーズリンのティーテイルの動画  
薔薇とダーズリンのティーテイルの解説

: [https://youtu.be/ltcqHHJoH\\_Y](https://youtu.be/ltcqHHJoH_Y)  
: <https://eflab.jp/go-to/06/>

薔薇の香気成分であるリナロールやゲラニオールと同じ香気成分を持つダーズリンティー、リレブラン、エルダーフラワーで構成。花束に薔薇の花を1本ずつ増やしていくイメージで設計しました。温度が上がり、少しスワリングをしてみると香りに変化が起こるのも、ブルゴーニュグラスによる提供の醍醐味です。

### 薔薇のカクテルが体験できる店舗

#### memento mori

東京都港区虎ノ門1丁目17番1 虎ノ門ヒルズ ビジネスタワー 3階  
03-6206-6625  
営業時間  
14:00-23:00

#### code name MIXOLOGY akasaka

東京都港区赤坂3丁目14-3 渡林赤坂ビル 2F  
03-6459-1129  
営業時間  
平日 18:00-26:00、土曜 17:00-23:00  
定休日  
日曜、祝日

## Press Release

—  
2022年03月18日  
dot science 株式会社

### MIXOLOGY SALON

東京都中央区銀座6丁目10-1  
03-6280-6622

営業時間

11:00-23:00 定休日

GINZA SIX の休みに準ずる

### ■プロフィール

#### E.F.Lab (エディブルフラワー研究所)

E.F.Lab (エディブルフラワー研究所) は、創造的であたらしい花食体験を実現するチームです。世界初の科学技術による新しい花品種を開発し、成分分析からその素質を見出します。さらに、花本来の価値と可能性を最大限に引き出すことができるクリエイターと共に、花食ならではの未体験の味覚を生み出します。飾りにとどまっていた「食べられる」から「味わえる」へ。香りと視覚、そして味覚がもたらす驚きの体験を発表します。

公式サイト : <https://eflab.jp/>  
Instagram : <https://www.instagram.com/e.f.lab/>  
Twitter : [https://twitter.com/E\\_F\\_Lab](https://twitter.com/E_F_Lab)

#### 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。世界初の通年栽培の食用バラをはじめ、障がい者福祉施設にて「規格の1,000倍以上の衛生基準」と「2倍以上の期間で鮮度保持」をする各種エディブルフラワーの栽培を監修。それらは、ミシュランガイド星付きレストランでも愛用されると共に、障がい者福祉施設の利用者への工賃は全国平均の2倍を達成中。また、大学とエディブルフラワーの栄養価や香気成分を研究しながら、花食文化の発展に挑戦しています。

#### <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まいります。

- 成分分析ブランディング <https://rebranding.science/>
- E.F.Lab (エディブルフラワー研究所) <https://eflab.jp/>
- 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: 〒162-0055 東京都新宿区余丁町 12-29  
電話番号: 03-4540-4271

エディブルフラワー研究所

**E.F. Lab.**

Edible Flower Laboratory

代表取締役: 小澤 亮

## Press Release

—

2022年03月18日  
dot science 株式会社