

報道関係各位

Press Release

—

2022年04月15日
dot science 株式会社

地球環境にやさしい農薬不使用栽培のエディブルフラワーを使った 「花のお茶」アースデイ東京 2022 のカボニューブースにて 4/16（土）4/17（日）の2日間で提供を実施

エディブルフラワー研究所がレシピを監修

「美味しい花体験」を創作するエディブルフラワー研究所（運営：100%化学農薬不使用のエディブルフラワー専門店 EDIBLE GARDEN 代表 小澤亮）は、“地球にやさしいアクション”が集まる Web サイト『カボニュー・コミュニティサイト』が主催する地球環境を考える体験イベントを監修。地球環境にやさしい農薬不使用のエディブルフラワーのみを使用した「花のお茶」を製作しました。アースデイ東京 2022 の内、4/16（土）から4/17（日）に、代々木公園で出展するカボニューのブースにてご体験いただけます。

エディブルフラワー研究所公式 HP
カボニュー・コミュニティサイト

: <https://eflab.jp/>
: <https://caboneu.jp/>



「おいしい」をきっかけに環境問題を考える『花のお茶』

カーボンニュートラルや脱炭素社会に向けて、環境にやさしいアクションを発信する『カボニュー』。そんなカボニューの思想によりそった形で、農薬不使用栽培のエディブルフラワーや農薬不使用・減農薬栽培の茶葉、および生分解性素材を使用したティーバッグなどを使った『花のお茶』をデザインしました。お選びいただけるのは「①緑茶・レモングラス・エルダーフラワーのお茶」「②和紅茶・ローズピンク・ハイビスカスのお茶」の2種類です。

エディブルフラワー研究所とミシュランガイド星付きレストラン出身のテイククリエイター志水優子氏が手がけた「おいしいお茶」をきっかけに、地球にやさしい取り組みについて、楽しく学んでいただけます。

Press Release

—
2022年04月15日
dot science 株式会社



①緑茶・レモングラス・エルダーフラワーのお茶



②和紅茶・ローズピンク・ハイビスカスのお茶

地球にも人にもやさしいエディブルフラワーをつかって

エディブルフラワー研究所では、石油燃料由来の化学農薬を使わないことを前提に、自然栽培や有機農法、およびLEDを使った植物工場で育てている生産者と契約しています。各栽培方法ごとにその苦労は異なりますが、収穫までは雑草を手で抜いたり、害虫対策にテントウムシやクモを放ったり。発送時も虫の混入を防ぐために細心の注意を払い、4回にわたる目視チェックをおこなっていることも。農薬を使わない分、人手を介するため価格こそ上がりますが、残留農薬のリスクをゼロにすることができ、水で洗わずに食べることも可能です。植物工場では障がい者福祉施設の方々が栽培・収穫をしている生産拠点もあり、その品質の高さから星付きレストランや高級ホテルでもご愛用いただいています。また、福祉施設利用者への工賃は全国平均の2倍の基準を実現。そんな地球にも人にもやさしい背景をもったエディブルフラワーをぜひおたのしみください。



障がい者福祉施設で栽培するエディブルフラワー（動画）：<https://youtu.be/Gkm63DM3cAc>

アースデイ東京 2022 「カボニューブース」の出展概要

Press Release

詳細は下記リリースよりご確認ください。

—

2022年04月15日
dot science 株式会社

カボニュー報道発表資料

https://www.docomo.ne.jp/info/news_release/2022/04/04_00.html

※「カボニュー」は、株式会社NTTドコモの商標です。

■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。

E.F.Lab 公式サイト : <https://eflab.jp/>

Instagram : <https://www.instagram.com/e.f.lab/>

Twitter : 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。

食べられる花屋 EDIBLE GARDEN 公式サイト : <https://ediblegarden.flowers/>

Tea Creator 志水優子

ティークリエイター。オーガニックレストランの立ち上げと統括マネージャーを経て、西麻布81の支配人へ。四季折々のコースにてノンアルコールペアリングを確立。日本茶をベースにしながらハーブやスパイスを合わせ、シンプルな料理に寄り添いながらも相乗効果になるグラスを考案した。現在はフリーランスのティークリエイターとして、ノンアルコールティーを軸としたコンサルティングに取り組んでいる。

公式 Web サイト : <https://teacreator.jp/>

<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/>

エディブルフラワー研究所

E.F. Lab.

Edible Flower Laboratory

Press Release

—

2022年04月15日
dot science 株式会社

- 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
代表取締役: 小澤 亮