

報道関係各位

Press Release

—

2022年05月31日
dot science 株式会社

薔薇でコーヒーの新体験を。様々なマリアージュで香り高い食用バラとゲイシャコーヒーを愉しむ『バラのコーヒーのフルコース』 KOFFEE MAMEYA Kakeru にて6月限定で提供を開始

エディブルフラワー研究所の食用バラと KOFFEE MAMEYA Kakeru のコラボレーション

「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、コーヒーをコース仕立てで提供する KOFFEE MAMEYA Kakeru と「バラのコーヒーのフルコース」でコラボレーション。同研究所の食用バラ Nobel Rose との相性を考えて、バリスタが選び抜いたコロンビア産 Finca Tatambo のゲイシャ品種を、様々な方法で抽出。食用バラを掛け合わせたバラのコーヒーのフルコース『=equal 03 E.F.Lab × Koffee Experience (¥4,800)』を、2022年6月限定で清澄白河の KOFFEE MAMEYA Kakeru より提供します。

エディブルフラワー研究所公式 HP
KOFFEE MAMEYA の公式 HP

: <https://eflab.jp/>

: <https://www.koffee-mameya.com/>



「食用バラ」と「フルコース」が、コーヒーを非日常の世界へ

一流の抽出技術とサービス、空間とで“記憶に残る体験”を提供し続けている KOFFEE MAMEYA Kakeru。これまでもコーヒーを Mocktail や Cocktail として、様々な食材と掛け合わせてきました。フルーティーでフルーラルなスペシャルティコーヒーは、実は果物やお花との相性が格別。コーヒーはバラの要素を感じられるものもあり、相性は良さそうでしたが、実際に食用バラを使うことは初めての実験でした。今回のフルコースの構成は、①Cold Brew / ②Filter・Mocktail / ③Latte × Koffee Kashi の3部制。LEAVES COFFEE ROASTERS（蔵前）が焙煎したコーヒーを、気鋭のバリスタが食用バラと掛け合わせます。

Press Release

—

2022年05月31日
dot science 株式会社

バラのコーヒーのフルコース

『=equal 03 E.F.Lab × Koffee Experience

① Cold Brew



Cold Brew では浅煎りの Finca Tatambo 単体とバラ入りを飲み比べ。非常にクリーンなコーヒーだからこそバラの香りとのバランスをお楽しみいただけます。コーヒー、バラと水を常温で一晩漬込んで抽出。心地のよい濃度感を出し、バラに合わせるコーヒーの特徴を捉えやすくしました。

エディブルフラワー研究所

E.F. Lab.

Edible Flower Laboratory

② -1.Filter

Press Release

—

2022年05月31日
dot science 株式会社



Filter では、酸味と香りが存分に楽しめる温かいコーヒーにして味わっていただきます。RoseWater を自作。その上で、Aeropress という抽出器具を使って RoseWater のコーヒーを抽出しました。Geisha 品種由来の Jasmine や Apricot の味わいに初めてバラが出会います。

エディブルフラワー研究所

E.F. Lab.

Edible Flower Laboratory

② -2.Mocktail

Press Release

—

2022年05月31日
dot science 株式会社



Mocktail では抽出したての Rose Water コーヒーを使用し、キャラクターを引き出すイメージでクリエイトしました。まったく新しいコーヒーの世界を感じていただけます。

Press Release

—
2022年05月31日
dot science 株式会社

③ Latte×Kashi



Latte では贅沢な Geisha 種のエスプレッソと甘味を最大限に引き出したミルクを合わせます。バニラクッキーにバラジャムをのせて最高のペアリング体験をお楽しみいただけます。

使用する食用バラ

”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）」

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”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を確認することで、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高品質な食用バラをお求めやすい価格で提供しています。

エディブルフラワー研究所

E.F. Lab.

Edible Flower Laboratory

Press Release

—

2022年05月31日
dot science 株式会社



KOFFEE MAMEYA Kakeru 『バラのコーヒーのフルコース』概要



■店名
KOFFEE MAMEYA Kakeru

■住所
東京都江東区平野 2-16-14

■電話番号
03-6240-3072

■営業日時
11:00~19:00 無休

■席数
28席

■提供期間
2022年6月中

ご予約はこちらから

<https://yoyaku.toreta.in/koffeemameya-kakeru/#/>

Press Release

—
2022年05月31日
dot science 株式会社

■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/>

KOFFEE MAMEYA Kakeru

国内外の優秀な焙煎士とともに店オリジナルのローストやブレンドを開発するなど、コーヒー豆の次世代的セレクトショップとして存在感を放つ表参道のKOFFEE MAMEYAの新業態。「日常的なコーヒーを非日常の体験の場にする」とをテーマに、コーヒーのフルサービスを提供するKOFFEE MAMEYA Kakeruを2021年1月清澄白河にオープン。コーヒーをコース仕立てで提供するという、いわばコーヒー界の“グランメゾン”。“Kakeru（かける）”という店名は、「x焙煎士、xパティシエ、xシェフ…と、その道のプロとのコラボレーションによって、格別一杯を創り出すことを表している。

KOFFEE MAMEYAの公式HP : <https://www.koffee-mameya.com/>

<エディブルフラワー研究所の運営会社について>

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/>

エディブルフラワー研究所

E.F. Lab.

Edible Flower Laboratory

Press Release

—

2022年05月31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:	〒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