

報道関係各位

Press Release

—

2022年07月01日
dot science 株式会社

アジアベストショコラティエ眞砂翔平シェフによる 花、桃、やぶきた茶など厳選した素材の複雑な味の変化を味わう “花と桃のパフェ” teal（日本橋兜町）にて7/2（土）より限定販売

エディブルフラワー研究所の食用花とのコラボレーション

飾りにとどまらない「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、渋谷栄一邸宅跡に展開するチョコレート＆アイスクリームショップ teal（東京都中央区日本橋兜町 1-10 日証館 1 階）とコラボレーション。2017年に Top of Patisserie in Asia ベストショコラティエを受賞した眞砂 翔平シェフによる『花と桃のパフェ（3,300円税込）』を、7/2（土）から8月末の期間で販売します。※桃の入荷次第で早期終了の可能性あり

エディブルフラワー研究所の公式 HP
teal の Instagram

: <https://eflab.jp/>

: https://www.instagram.com/teal_tokyo/



teal 店内にて提供する初のパフェはこだわり抜いた素材を複雑な構成で

創作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連続的にコラボレーションを展開します。今回は teal（日本橋兜町）の眞砂 翔平シェフとのコラボレーション。生産者から届く素晴らしい素材を楽しんでいただけるように、様々な創意工夫を凝らした構成のパフェが出来上がりました。厳選した「エディブルフラワー」「産直の桃」を軸に、10種類以上のパーツを使用した複雑な味の変化をたのしむ『花と桃のパフェ』をお楽しみください。

エディブルフラワー研究所

E.F. Lab.

Edible Flower Laboratory

Press Release

—
2022年07月01日
dot science 株式会社

10種類以上の素材を絶妙にマリアージュさせた「味の変化をたのしむパフェ」はアジアベストショコラティエの技術力の結晶



エディブルフラワーとハーブ、生産者様から届く桃、驚くほど滑らかな無農薬で作られた新芽のみのやぶきた茶ジェラート、香りを一晩かけてゆっくりと香りを抽出したベルベヌのグラニテ、ビントゥーバーチョコレートのカカオハスクから取った出汁のジュレ、酸味と乳間のバランスを追求したシャンティーヤオルト、しっかり焼き込んだバニラクランブル、桃のコンポート、アプリコットコンフィチュール、青リンゴコンフィチュール。teal 店内にて提供する初のパフェは、こだわり抜いた素材を絶妙にマリアージュさせた構成に仕上げました。



Press Release

—
2022年07月01日
dot science 株式会社

メインに組み合わせたのは世界初の技術によって生まれた革新的な食用バラ



メインに使った食用バラは『Nobel Rose』。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。生の食用バラの流通がなくなるクリスマスやバレンタインデーなどの冬期でも提供が可能な革新的なブランドです。今回はその中でも特に香り高い「オーバーナイトセンセーション」という品種をふんだんに使用しました。

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”を掛けあわせた、”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。

花と桃のパフェ概要

■店名

teal (ティール)

■住所

東京都中央区日本橋兜町 1-10 日証館 1階

■販売日程

7/2 (土) - 8/31 (水) ※桃の入荷次第で早期終了の可能性あり

■価格

花と桃のパフェ (3,300円 税込)

■営業日時

11:00-18:00

定休日：水曜日

Press Release

—
2022年07月01日
dot science 株式会社

■関係者のプロフィール

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 (エディブルガーデン)

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/>



眞砂 翔平

1988年、和歌山県生まれ。ア・キャトルを経て、【クリオロ】にてスーシェフ、溜池山王【パ斯卡ル・ル・ガック】にてシェフパティシエを務める。国内外のコンクールでの受賞多数。2013 Japan Cake Show 「味と技のピエスモンテ部門」金賞、2015 Japan Belcolade Award 優勝、2016 Japan Cake Show 「Top of Patisier」優勝、2017 Top of Patisier in Asia ベストショコラティエ受賞。

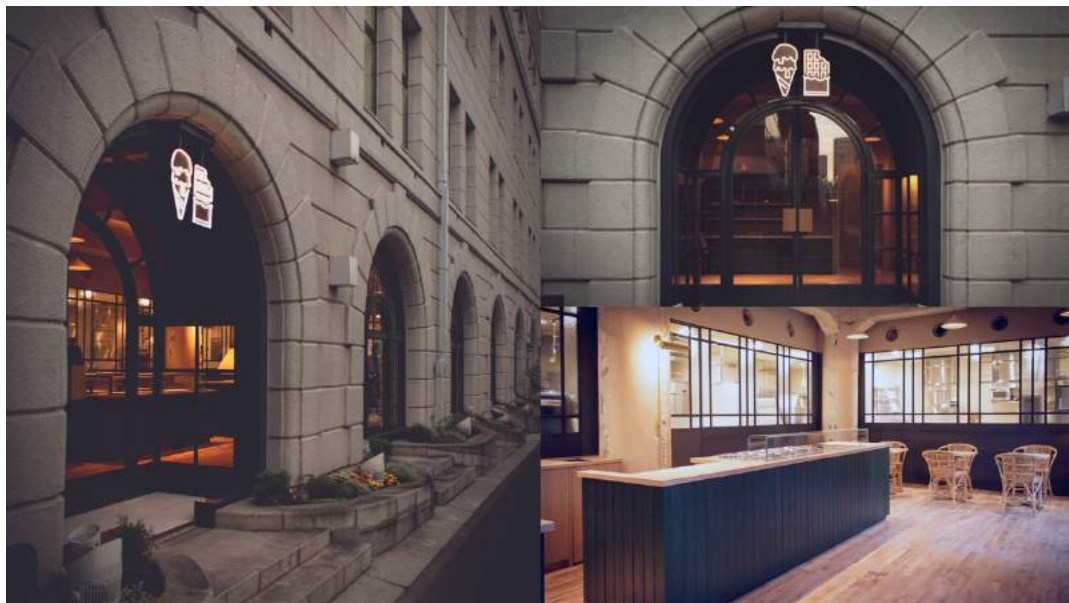
眞砂シェフの Instagram

https://www.instagram.com/shohei_manago_chocolatier/

Press Release

—
2022年07月01日
dot science 株式会社

teal (ティール)



2021年11月にオープンした teal は、元【パスカル・ル・ガック】眞砂翔平と日本橋兜町【ease】大山恵介の2人がタッグを組み、互いの個性を活かしたチョコレートとアイスクリームを展開する ease の姉妹店。眞砂は、2017年 Top of Patisserie in Asia ベストショコラティエ受賞した確かなチョコレート技術を活かし、大山はミシュラン星付きレストランパティシエの経験が生み出す絶妙なバランスの食材の掛け合わせを活かしながら、teal のチョコレートとアイスクリームを表現していきます。

teal の Instagram

: https://www.instagram.com/teal_tokyo/

<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。

- 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/>
- 成分分析ブランディング <https://rebranding.science/>
- 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