

報道関係各位

## Press Release

—

2022年08月16日  
dot science 株式会社

花を選びながら「フラワーティー」と「薔薇のチーズ」が体験できる  
期間限定の“食べられる花屋”『Eatery Flower boutique』  
8/19（金）8/20（土）8/21（日）に re:ROSE 銀座で限定開催  
エディブルフラワー研究所とフラワーアーティスト Masashi がコラボレーション

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、「移動式花屋プロジェクト」と題した、ポップアップ・フラワーショップをゲリラ開催するフラワーアーティストの Masashi とコラボレーション。好みの花を選びながら、「フラワーティー」と「薔薇のチーズ」を体験できる“食べられる花屋”『Eatery Flower boutique（イーターフラワーブティック）』を re:ROSE 銀座（東京都銀座7丁目7-12 圭田ビル 1F）で開催します。8/19（金）8/20（土）8/21（日）の3日間。12:00-20:00まで。



エディブルフラワー研究所の公式 HP  
フラワーアーティスト Masashi の Instagram

: <https://eflab.jp/>  
: [https://www.instagram.com/1222\\_masashi/](https://www.instagram.com/1222_masashi/)

### 花を選び、愛で、食す。五感をつかって花を味わう体験を銀座から

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。今回は若手フラワーアーティスト Masashi とのコラボレーション。このイベントのために仕入れた花を使って、ご来場いただいた方にオーダーメイドで花束を制作します。それと共に、待ち時間には、エディブルフラワーを使った、特別な「フラワーティー」や「薔薇のチーズ」を用意しました。花を選び、愛で、食す。五感をすべてつけた新しい花体験をお届けいたします。

## Press Release

—  
2022年08月16日  
dot science 株式会社

**この日のために仕入れた特別な花を選んだら、フラワーアーティスト Masashi が花束をつくります**



フラワーアーティスト Masashi が、あなただけの花束を制作します。花は一本単位から購入可能（金額は花の種類によって異なります）なので、お気軽にお越しください。ドリンクと花束のセットは5,500円（税込）から。

**花に囲まれた空間で花を選びながら、フラワーティーや薔薇のチーズを体験**



この日のために用意した花のドリンクは2つ。食用バラをつかった「薔薇茶」「ローズベリーソーダ」です。目で楽しみ、舌で味わい、さらに鼻から抜ける香りの余韻をお楽しみいただけます。さらに、国産の香り高い食用バラをふんだんにつかったバラジャムとチーズのペアリングを用意。ペアリングに選んだチーズは「サルヴァクレマスコ」。ミルク由来の優しい

エディブルフラワー研究所

# E.F. Lab.

Edible Flower Laboratory

## Press Release

—  
2022年08月16日  
dot science 株式会社

甘味と薔薇ジャムの酸に負けないコク、薔薇ジャムに寄り添う酸味のバランスが特徴です。チーズショップ LAMMAS（東京都港区六本木6丁目12-1 ヒルズレジデンス A 1階）のチーズ職人にお選びいただきました。



### チーズに合わせるの星付きレストランで愛用される香り高いバラジャム



一切の香料は不使用。本物の食用バラの香りをお楽しみいただけます。原材料は、リュバーク、砂糖、バラ、レモン果汁。酸味がバラの香りを引き立てる構成です。

### バラジャムへのこだわり

『国産のバラの素晴らしい香りを引き立たせるにはどうすればいいか？』を、とことん追求してこだわりました。バラ単体では香りは素晴らしいもののおいしさの核となる部分が弱い。それを砂糖だけで担うわけにはいかなかったため、香りの相性が良く、甘味と酸味のバランスが取れていて且つ自然な粘度でまとまってくれるリュバークを組み合わせました。このバ

## Press Release

—

2022年08月16日  
dot science 株式会社

ラにある甘い香りを、更に心地よく爽やかにするために、少量のレモンも加えることで、甘さだけではないこのバラの香りを引き出しています。

### バラジャムをつくった背景

世界でもあまり類を見ない香りの素晴らしい食用のバラ。この素晴らしさをどうやったら多くの人に伝えられるか？から考え、花弁をそのままお召し上がりいただけるジャムにしました。香りだけを使うことももちろんできましたが、食用で作っているバラだからこそ、花弁の食感や味わいまでも、全てを詰め込めるジャムが最適だなと感じました。このバラジャムが花をおいしくたべるきっかけとなり、日本だけではなく世界でも愛されることを目指しています。

### Eatery Flower boutique のイベント概要

#### ■店名

re:ROSE 銀座

#### ■住所

東京都銀座7丁目7-12 圭田ビル1F

#### ■日程

8/19 (金) 8/20 (土) 8/21 (日)

#### ■営業時間帯

12:00-20:00

#### ■価格

ローズベリーソーダ	: 990円 (税込)
薔薇茶	: 770円 (税込)
チーズとバラジャムのペアリング	: 550円 (税込)

### ■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

エディブルフラワー研究所

# E.F. Lab.

Edible Flower Laboratory

## Press Release

—  
2022年08月16日  
dot science 株式会社

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](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/>

### Masashi



## Press Release

—  
2022年08月16日  
dot science 株式会社

Flower Artist。自身が感じた花の価値を多くの人に届けるために、「移動式花屋プロジェクト」と題した、ポップアップのフラワーショップを各地で開催している。オーダーメイドでつくるブーケやアレンジメントは、生命力溢れる個性的なデザインであり、お客さまの想いを形にしている。またその中で、フラワーロスという社会問題に対しても取り組み、廃棄される運命にあった花たちを、フラワーカーの装飾として生かしたり、配布したりして、花の命の救済活動も行っている。それ以外にもマルチな表現活動を行いながら、自身の表現を追求する。

今夏からは、自身の移動式花屋の活動の中で、キッチンカーを使ってエディブルフラワーを使ったドリンクの販売もスタートする。

フラワーアーティスト Masashi の Instagram : [https://www.instagram.com/1222\\_masashi/](https://www.instagram.com/1222_masashi/)

### <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/>

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