

報道関係各位

Press Release

—

2022年08月18日
dot science 株式会社

好評につき第2弾！香り高い最高級の国産バラジャムがたっぷり入った『バラのシュークリーム』パティスリーレセンシエル（茗荷谷）にて8/26（金）8/27（土）8/28（日）の3日間で限定販売

バラジャムを増量して再登場。エディブルフラワー研究所のバラジャム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、香りをテーマにした人気パティスリー『レセンシエル』の牛島 源希シェフとコラボレーション。SNSで24,000以上の「いいね」がついて話題になったスペシャリテ『トンカ豆のシュークリーム』に、エディブルフラワー研究所の最高級の国産バラジャムをたっぷりと入れた『バラのシュークリーム』企画の第2弾を実施します。今回は即完売した『バラのシュークリーム（650円税込）』のバラジャムを増量。加えてペアリングに4種の『フルーツフラワーティー（700円税込）』をお選びいただけます。期間は8/26（金）8/27（土）8/28（日）の3日間で10:00-18:00まで。各日50個限定です。

エディブルフラワー研究所の公式HP
エディブルフラワー研究所のバラジャム
バラのシュークリームのPV

: <https://eflab.jp/>
: <https://eflab.jp/flower-jam/>
: <https://youtu.be/Q2Boc9A-x6s>



トンカ豆のコクのあるカスタードクリームにバラジャムをたっぷりと

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連続的にコラボレーションを展開します。今回はパティスリーレセンシエル（茗荷谷）の牛島 源希シェフとのコラボレーション。シェフのスペシャリテのシュークリームをベースに、濃厚なカスタードクリームとルバーブの心地よい酸、そして鼻から抜けるローズ香の調和がとても心地よい一品になりました。

午前中に完売した前回から、バラジャムを増量して再登場

Press Release

—
2022年08月18日
dot science 株式会社



農薬不使用で香り高い食用バラは、その栽培難易度の高さから非常に希少。ミシュラン星つきレストランやホテルをはじめとする高級店を中心に使用されています。1枚の花びらが40円に近いものもある高級な食材です。この香り高い高級食用バラのB品でバラジャムをつくることで、体験しやすい価格帯のバラのシュークリームを実現。バラの味はなかなか想像がしづらいですが、今回は行列のまま完売し、香りのあるバラのおいしさを、150名の方々と共有することができました。今回はそのバラジャムを増量。よりリッチさを増した香りの体験を用意させていただきました。

SNSで24,000以上の“いいね”がついた人気のシュークリームを限定アレンジ



Press Release

—

2022年08月18日
dot science 株式会社

パティスリーレセンシエルのスペシャリテである“香り”が主役の『トンカ豆のシュー・ア・ラ・クレーム』。たっぷりと詰め込まれたカスタードクリームには、バニラビーンズではなく、トンカ豆を使用しています。シュー生地は、サクッとした食感が特徴のクッキータイプ。そこから中へ進むほど、生地はしっとりとして変化。クリームにたどりつくと、『トンカ豆』がもつ“桜餅”や“杏仁豆腐”を彷彿とさせる芳醇な香りが、鼻の中を駆け抜けていきます。その美味しさやクリームたっぷりのビジュアルもあって、SNSでは24,000を超える「いいね」がついて話題となりました。今回はそんなシュークリームに、香りの女王『バラ』のジャムをふんだんに盛り込みました。粉糖、フランボワーズパウダー、バラジャム、トンカのカスタードクリームのマリアーージュをお楽しみください。

ペアリングのフルーツフラワーティーは『花が咲くお茶』



お湯を注ぐと、色とりどりの花が舞い香り立つ。初恋、万華鏡、椿姫つばきひめ…フレーバーに込めた物語が、あなたを贅沢なティータイムに誘います。ご用意するフレーバーは4種類。『薔薇の和紅茶×苺×薔薇の花びら』『薔薇の和紅茶×レモン×ビオラの花びら(青)』『薔薇の緑茶×レモン×薔薇の花びら』『薔薇の緑茶×柚子×ビオラの花びら(黄紫)』。見て楽しく香りをたのしむフルーツフラワーティーです。



組み合わせるのは星付きレストランで愛用されるバラジャム

Press Release

—
2022年08月18日
dot science 株式会社



国産の高級食用バラでつくったバラジャム。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、花卉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、花卉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。

Press Release

—
2022年08月18日
dot science 株式会社



バラのシュークリームのイベント概要

■店名

パティスリーレセンシエル

■住所

東京都文京区小石川 4-16-7

■販売日程

8/26 (金) 8/27 (土) 8/28 (日) ※各日限定 50 個

■価格

バラのシュークリーム : 650 円 (税込)

ペアリングのハーブティ : 700 円 (税込)

■営業日時

10:00-18:00

定休日：木曜日

■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」

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

Press Release

—

2022年08月18日
dot science 株式会社

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り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/>

パティスリーレセンシエル 牛島源希シェフ

1986年2月生まれ。岡山県出身。高校卒業後 Salon de thé La provence にて経験をつむ。19歳のとき青木シェフに出会い、Pâtisserie Sadaharu AOKI paris にて修行。その後フランス・ニースへ渡り、KEISUKE MATSUSHIMA でフランスの文化や素材がもつ香りの素晴らしさに深く感銘を受ける。2014年文京区播磨坂に、香りをテーマとした「Pâtisserie L'essentielle」をOPEN。

パティスリーレセンシエルの公式HP : <https://www.lessentielle.info/>

<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