

報道関係各位

## Press Release

—

2022年09月21日  
dot science 株式会社

### フラワーブーケをつくりながら「薔薇のスイーツ」や 「薔薇のドリンク」を体験できる期間限定の“食べられる花屋” 9/23（金）-9/25（日）に re:ROSE 銀座で限定開催

Seiichiro,NISHIZONO による薔薇のバターサンドに薔薇ジャムを乗せて食べる限定のお菓子も

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、フラワーアーティストの Masashi とコラボレーション。フラワーアーティストと好みの花を選びながら、「薔薇のスイーツ」と「薔薇のドリンク」を体験できる“食べられる花屋”『Eatery Flower boutique（イーターリ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。9/23（金）から9/25（日）の3日間。12:00-21:30まで。



エディブルフラワー研究所の公式 HP

: <https://eflab.jp/>

### 花を選び、愛で、食す。五感をつかって花を味わう体験

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。それと共にエディブルフラワーを使った、特別な「薔薇のモクテル」や「薔薇のワイン」、さらに関西の人気パティシエ Seiichiro,NISHIZONO による「薔薇のバターサンド」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。

## 好みに合わせてフラワーアーティストがデザインするオリジナルブーケ

### Press Release

—

2022年09月21日  
dot science 株式会社



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。

## 花屋で花を選びながら、薔薇のドリンクや薔薇のデザートが“食べられる”



この日のために用意した花のドリンクは3つ。食用バラをつかった「ローズベリーソーダ」「薔薇のワイン」「薔薇のスパークリング」です。目で楽しみ、舌で味わい、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。スペシャルな薔薇のデザートとして、薔薇とラズベリーのソースとマロンクリームをサブレでサンドした Seichiro, NISHIZONO 氏による「薔薇のバターサンド」を用意しました。これにバラジャムをたっぷり乗せてお召し上がりいただきます。



## 薔薇のバターサンドに香り高いバラジャムをたっぷり乗せて

### Press Release

—  
2022年09月21日  
dot science 株式会社



薔薇のアロマが口の中に沸き立つような薔薇ジャムは、薔薇のバターサンドとも相性が抜群です。一切の香料は不使用で、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。

## 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

エディブルフラワー研究所

# E.F. Lab.

Edible Flower Laboratory

## Press Release

—  
2022年09月21日  
dot science 株式会社

### ■日程

9/23 (金) 9/24 (土) 9/25 (日)

### ■営業時間帯

12:00-21:30

### ■価格

|                 |                |
|-----------------|----------------|
| ローズベリーソーダ       | : 990 円 (税込)   |
| ワイン             | : 1,300 円 (税込) |
| スパークリング         | : 1,400 円 (税込) |
| ローズバターサンドと薔薇ジャム | : 770 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](https://twitter.com/E_F_Lab)

## Press Release

—  
2022年09月21日  
dot science 株式会社

### 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



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。その中にはエディブルフラワーをつかったドリンクも提供している。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

# E.F. Lab.

Edible Flower Laboratory

## Press Release

—

2022年09月21日  
dot science 株式会社

### <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