

報道関係各位

Press Release

—

2022年09月28日
dot science 株式会社

TBS テレビ「王様のブランチ」のリアル店舗「ブランチパーク」と エディブルフラワー研究所が“薔薇を飲む体験”でコラボレーション 田村浩二シェフが監修した薔薇香る『ローズレモネード』が登場

オープニングの10/1（土）より提供開始

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、情報番組「王様のブランチ」がプロデュースするショップ&レストラン「ブランチパーク（2022年10月1日より赤坂に常設店としてオープン）」とコラボレーション。さまざまなエディブルフラワーをつかったグルメメニューを連続的に発表します。今回提案するのは、香り高い“薔薇を飲む体験”。香りをテーマにした料理で人気を博する田村浩二シェフが監修した『ローズレモネード』の提供を、10/1（土）よりスタートいたします。

エディブルフラワー研究所の公式 HP
ブランチパーク公式 HP
田村浩二シェフの Instagram

: <https://eflab.jp/>
: <https://brunchpark.jp/>
: <https://www.instagram.com/tam30929/>



赤坂駅から徒歩1分！次世代型トレンドスポットでおいしい花体験を

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。次代の花食カルチャーをつくることを目指して、連続的なコラボレーションを展開します。今回は、情報番組「王様のブランチ」がプロデュースするショップ&レストラン「ブランチパーク」とコラボレーション。赤坂駅から徒歩1分の立地で、今話題のフードやスイーツ、エンタメ企画などがいち早く体験できる、トレンドスポットから“花を食べる体験”を発信してまいります。

ブランチパークのプレスリリース： <https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000044.000046840.html>
ブランチパークの花のメニュー紹介ページ： https://brunchpark.jp/blogs/topics/20220903_3

Press Release

—
2022年09月28日
dot science 株式会社

本物の“薔薇の香りを飲む体験”田村浩二シェフによるローズレモネード

ローズレモネード



食べられるバラとレモンをシロップ漬けにしてつくった、薔薇の香りが全て溶け込んだ自家製オリジナルローズレモネードシロップ。それを炭酸でさわやかに割り、仕上げに食べられるバラを添えました。



メインにつかった食用バラ「さ姫」は、重厚で美しい最高品質のエディブルローズです。農薬不使用栽培で、甘く芳醇な香りと深い赤色と大輪の花が特徴です。独自開発の天然有機質素材を使用し、土壌内における微生物を活性化させることで、健康的で美しいバラを育てています。このミシュランガイド星付きレストランでも愛用される食用バラを贅沢に使用しました。

エディブルフラワー研究所

E.F. Lab.

Edible Flower Laboratory

Press Release

—
2022年09月28日
dot science 株式会社

10/1のオープニングに登場するその他3つの花メニュー

花とフルーツのブーケサラダ ※レシピ監修：ブランチパーク



食べられるお花と季節のフルーツを使い、ブーケ風に盛り付けたサラダメニュー。花束のような、見た目にもかわいい一皿です。

香りを食べるローズパフェ ※レシピ監修：ブランチパーク



バラの「香り」を食べるアイスパフェ。ミシュランガイド星付きレストランでも採用されている食べられる生のバラに、田村浩二シェフが開発したバラジャムを添えて。フタを開けると広がるバラの甘く華やかな香りと甘酸っぱさを楽しんでいただきます。

華やぐフラワーパンケーキ※レシピ監修：ブランチパーク

Press Release

—
2022年09月28日
dot science 株式会社



ローズパウダーを加え、香りも豊かなパンケーキに、ストロベリーとマスカルポーネチーズのクリームをたっぷりかけました。食べられる季節のお花を散らし、仕上げにローズシロップをかけることでバラの香りと味を楽しんでいただけます。



コラボメニューにつかうエディブルフラワーについて

どれも100%化学農薬不使用。中にはSDGsに貢献できる食用花もエディブルフラワー研究所の運営元である「食べられる花屋エディブルガーデン」は、日本で唯一の農薬不使用のエディブルフラワー専門店。国内最高品質の食用バラをはじめ、ミシュランガイド星付きレストランでも愛用されるエディブルフラワー各種（生食用花・ドライ）を30種類以上取りそろえています。また、食べて“おいしい”花品種の新規栽培にも積極的に取り組むことで、おいしい花体験の実現を目指しています。

障がい者福祉施設で栽培される高品質のエディブルフラワーAYUMI

Press Release

—

2022年09月28日
dot science 株式会社



障がい者福祉施設に導入した植物工場を中心に農薬不使用栽培。規格の1,000倍以上の衛生基準で育てることで、平均的な食用花と比較して2倍以上の期間で鮮度保持を実現しました。福祉施設利用者への工賃は全国平均の2倍を目指しています。SDGs 貢献型の食用花であり、高級ホテルをはじめ、ミシュランガイド星付きレストランでも愛用されています。

製造現場の動画はこちら：

<https://youtu.be/Gkm63DM3cAc>

通年出荷が可能な食用バラ Nobel Rose



無農薬栽培が難しい香り高い食用バラを、化学農薬不使用かつ通年で提供ができる植物工場栽培。クリスマスやバレンタインデーなど、生バラの流通がない冬期でも、安価で販売しています。

利用シーンの動画はこちら：

<https://youtu.be/DipTc-CYXEI>

エディブルフラワー研究所

E.F. Lab.

Edible Flower Laboratory

薔薇の香りを最大限に引き出した国産最高品質のバラジャム

Press Release

—
2022年09月28日
dot science 株式会社



世界でもあまり類を見ない素晴らしい香りの食用バラ。それを、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。レシピの監修は、Mr. CHEESECAKE（ミスターチーズケーキ）をはじめとして「香り」をテーマに活躍する田村浩二シェフ。バラの香りを最大限に引き出すために、甘味・酸味・食感・香りの相性のバランスにこだわり抜きました。

バラジャムの Web ページ：

<https://eflab.jp/flower-jam/>

「ブランチパーク」店舗概要



店舗名： ブランチパーク
公式 HP： <https://brunchpark.jp>
アクセス： 〒107-0052 東京都港区赤坂 5-4-7 THE HEXAGON 1F
営業時間： 10：00～17：00
18：00～23：00

エディブルフラワー研究所

E.F. Lab.

Edible Flower Laboratory

Press Release

※日曜は 17:00 まで

定休日： 不定休

■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)

—
2022 年 09 月 28 日
dot science 株式会社



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/>

株式会社 BAKERU

ブランチパークのプロデュースを担当。エディトリアルとデザインの可能性を広げるため、2006 年に設立されたクリエイティブカンパニー「東京ピストル」を中核としたクリエイティブのプロ集団と場づくりのプロ集団が 2020 年に合流し、新たに再スタートを切った「場を仕掛けるクリエイティブカンパニー」。“オリジナリティあふれる場づくり+クリエイティブの掛け算“により、単なる制作会

Press Release

—

2022年09月28日
dot science 株式会社

社ではなく、コミュニティ形成やブランディング、PR までも含めた総合エンターテインメント創出企業としての成長を目指しています。

社名： 株式会社 BAKERU
代表： 代表取締役 CEO 小林 肇
設立： 2006年
本社所在地： 東京都渋谷区渋谷 1-20-9 co-factory 渋谷 402
電話番号： 03-6427-7145

株式会社 BAKERU の公式サイト：<https://bakeru.co.jp/>

料理人 田村浩二



神奈川県三浦市生まれ。新宿調理師専門学校を卒業後、乃木坂「Restaurant FEU(レストラン フウ)」にてキャリアをスタート。ミシュラン二ツ星の六本木「Edition Koji Shimomura (エディション・コウジ シモムラ)」の立ち上げに携わる。表参道の「L'AS (ラス)」で約3年務めたのち、渡仏。World's 50 Best Restaurants 2019の1位を獲得したミシュラン三ツ星のフランス南部マントン「Mirazur (ミラズール)」、一ツ星のパリ「Restaurant ES (レストラン エス)」で修業を重ね、2016年に日本へ帰国。2017年には、世界最短でミシュランの星を獲得した「TIRPSE (ティルプス)」のシェフに弱冠31歳で就任。World's 50 Best Restaurantsの「Discovery series アジア部門

」選出、「ゴーエミヨジャパン 2018 期待の若手シェフ賞」を受賞。現在は Mr. CHEESECAKE の他、複数の事業を手掛ける事業家として活動。

田村浩二シェフの Instagram

：<https://www.instagram.com/tam30929/>

<エディブルフラワー研究所の運営会社について>

エディブルフラワー研究所はシェフ、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 dot science 株式会社が運営しています。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

エディブルフラワー研究所

E.F. Lab.

Edible Flower Laboratory

Press Release

—

2022年09月28日
dot science 株式会社

ちの「食」の未来。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