

報道関係各位

## Press Release

—

2022年11月12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のグルメメニューの第2弾！ スイーツブランド2社とコラボした 「薔薇のチョコレート」と「花のクッキー」の販売を開始

スイーツ専門メディア「ufu. (ウフ)」とおやつの定期便「snaq.me (スナックミー)」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）と、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」のコラボレーションの第2弾。スイーツブランド2社とコラボした「花のお菓子」のテイクアウトメニューを販売します。全国の最新トレンドスイーツ情報を発信するスイーツメディア「ufu.」とは、7色の薔薇の花を使ったチョコレート。おやつサブスクリプションサービス「snaq.me」とは、7色の花を使ったクッキーを開発しました。12月を目処に販売を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  
スイーツメディア ufu.  
おやつ定期便 snaq.me

: <https://eflab.jp/>  
: <https://brunchpark.jp/>  
: <https://www.ufu-sweets.jp/>  
: <https://snaq.me/>



### 7人組アイドルグループ「8LOOM」をイメージした花のお菓子

火曜ドラマ『君の花になる』に出演している8LOOM。メンバーそれぞれのテーマカラーに合わせた食用花を、エディブルフラワー研究所が選定。それをつかって人気スイーツブランドの2社が、おいしい花のお菓子をつくりました。「8LOOMY 7色の薔薇のチョコレート」と「8LOOMY 7色の花のクッキー」を、ブランチパークにてテイクアウトで販売いたします。

エディブルフラワー研究所

E.F. Lab.

Edible Flower Laboratory

## Press Release

—

2022年11月12日  
dot science 株式会社

### 8LOOMY 7色の薔薇のチョコレート



全国の最新トレンドスイーツ情報を発信するスイーツメディア「ufu.」とのコラボレーションによる、「8LOOMY」のメンバーカラー7色の花を使ったチョコレート。女性シヨコラティエである佐藤美歩による監修で、美しくかつ華やかなチョコレートが仕上がりました。



メインにつかった食用バラは「NICO ROSE」。国内最大規模の生産拠点にて、化学農薬不使用で育てられています。品種のバラエティが豊富なため、7色のカラーバリエーションを実現させました。



## Press Release

—  
2022年11月12日  
dot science 株式会社

### 8LOOMY 7色の花のクッキー



おやつサブスクリプションサービス「snaq.me」を運営する株式会社スナックミーとのコラボレーションによる、「8LOOMY」のメンバーカラー7色の花を使ったクッキー。それぞれのカラーごとに異なる種類のエディブルフラワーを使用し、香りも楽しめるスイーツとなっています。



メインにつかった食用花は「OShibana」。1年以上の保管が可能。ハウス栽培をしたエディブルフラワーを手作業で採取し、新鮮な状態でプレスして、さらにドライ加工をしました。食用花の栽培は、農薬や化学肥料を使わない地球環境に持続的な方法を実現。複数の土を独自にブレンドし、肥料成分が潤沢な土壌で栽培をすることで、基本的に肥料を使用せずに花を育てています。基本的に無味無臭なため、飾りの用途でご用意いただいています。



エディブルフラワー研究所

# E.F. Lab.

Edible Flower Laboratory

## コラボメニューにつかうエディブルフラワーについて

### Press Release

—

2022年11月12日  
dot science 株式会社



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。

## 「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

—

2022年11月12日  
dot science 株式会社

※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)



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)

### 食べられる花屋「EDIBLE GARDEN」





## Press Release

—

2022年11月12日  
dot science 株式会社

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/>

### スイーツ専門メディア「ufu.」

スイーツがないと始まらない。

# ufu.

ウフ

カフェやパティスリーなどの飲食店から、トレンドのアフタヌーンティー、スイーツカクテルなど、あらゆるスイーツを扱う専門メディア。インフルエンサーがライターとなり情報発信を行っており、「チョコレート」や「スイーツビューフェ」、「お取り寄せ」など、さまざまな切り口の記事を月60本前後のペースで配信し、日々1万人を超える人がアクセスする。

スイーツ専門メディア ufu.公式サイト : <https://www.ufu-sweets.jp/>

### おいしいおやつの定期便「snaq.me」



マルシェや街のお菓子屋さんにあるような、素材本来のおいしさを最大限に活かしたおやつを楽しむことができる、おいしいおやつ定期便「snaq.me（スナックミー）」。1,000億通り以上の組み合わせから、お客様ごとに好みを導き出す

## Press Release

—  
2022年11月12日  
dot science 株式会社

「おやつ診断」を通して、食べきりサイズで8つのおやつを詰め合わせてお届けします。おやつは、日本全国の生産者さんと一緒に開発した100種以上のオリジナル商品です。届いた瞬間から「わお！」が溢れる、おいしい時間をお届けします。

### 株式会社スナックミー

「おやつと世界を面白く。」を理念とする当社は、おやつの可能性を信じ、探求する。おやつにもっとテクノロジーとアイデアを。おやつで社会をよくしていく。という考え方のもと、“お菓子”というモノではなく、“おやつ”という体験を提供するブランドを生み出していきます。デジタル発の新しいおやつメーカーとして、webサービスのようにお客様のフィードバックを活用し「永遠のβ版」としてサービス改善を続け、製菓業界の枠組みにとらわれない面白い挑戦を続けてまいります。

所在地：東京都中央区日本橋箱崎町 44-1 イマス箱崎ビル 8階

代表者：代表取締役社長 服部慎太郎

事業内容：食品の開発・製造・販売

お問い合わせ先：株式会社スナックミー 広報

Email : [pr@snaq.me](mailto:pr@snaq.me)

コーポレートサイト : <https://snaqme.com/>

snaq.me 公式サイト : <https://snaq.me/>

### 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/>

### <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。

エディブルフラワー研究所

# E.F. Lab.

Edible Flower Laboratory

## Press Release

—

2022年11月12日  
dot science 株式会社

- 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