

報道関係各位

Press Release

—

2023年01月19日
dot science 株式会社

食べられる花屋と MAAHA CHOCOLATE が サスティナブルな『花のチョコレート』でコラボレーション 高島屋のアムール・デュ・ショコラ限定で販売開始

全国の高島屋の店頭にて1月下旬から順次発売

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）が、2022年に続いて今年も MAAHA（代表取締役 田口愛）とサスティナブルな「花のチョコレート（9種計9個入：3,845円）」でコラボレーション。高島屋のバレンタイン催事「アムール・デュ・ショコラ」限定で販売いたします。主要店舗（日本橋・新宿・横浜・大阪・岡山）の販売期間は1/25（水）から2/14（火）まで。

食べられる花屋 EDIBLE GARDEN : <https://ediblegarden.flowers/>
エディブルフラワー研究所 : <https://eflab.jp/>



花のチョコレートのメイキング映像 : <https://www.youtube.com/watch?v=Ghp-0q0MN3c>

花のチョコレートの店頭販売は1月下旬からスタート

1月下旬から全国の高島屋各店にて順次店頭販売を開始いたします。販売店舗は、日本橋店、新宿店、横浜店、玉川店、柏店、大宮店、高崎店、岐阜店、大阪店、京都店、堺店、泉北店、岡山店。詳しくはアムール・デュ・ショコラの公式HPをご覧ください。

アムール・デュ・ショコラ公式HP
<https://www.takashimaya.co.jp/store/special/amour/index.html>

エディブルフラワー研究所

E.F. Lab.

Edible Flower Laboratory

■花のチョコレート (9種計9個入) 3,845円

Press Release

—

2023年01月19日
dot science 株式会社



去年の高島屋オンラインストアおよび店頭で早々に完売した MAAHA による花のチョコレート。日本に輸入されているカカオの8割は、地球の裏側のガーナからきています。しかしガーナのカカオ農家の多くは、自分が生産したカカオから作られたチョコを食べたことがないという実情を知り、田口 愛氏が現地で立ち上げたチョコレートブランド「MAAHA」(マーハ)。ガーナで起業し、自身で生産したカカオからチョコレートを製造し、売上金の一部は、カカオ農家の自立支援や環境保全、女性の雇用創出など、ガーナでの活動に還元されます。



MAAHA CHOCOLATE 公式 HP

: <https://maaha-chocolate.myshopify.com/>

Press Release

—

2023年01月19日
dot science 株式会社

■公開1週間でTweet数17,000件を突破！先行公開した花チョコのWebコンテンツはSNSで大きな話題に



株式会社カヤック（本社：神奈川県鎌倉市 代表取締役 柳澤大輔）が制作したWebコンテンツ「あなたと花とチョコレート」のTwitterへの投稿数が、発表から7日間（期間：2023/1/6 – 2023/1/12）で、17,000件を突破して大きな話題となっています。“エディブルフラワー”を使って自分がWeb上でデザインしたチョコレートを大切な人へシェアをする新しいコミュニケーションとして活況です。

「あなたと花とチョコレート」特設サイト：<https://amour-takashimaya.com>

■食べられる花屋によるサスティナブルな“食べられる押し花”



チョコレートの上に乗せたのは食べられる花屋 EDIBLE GARDEN によるエディブルフラワーの押し花。農薬、化学肥料、重機や暖房機器による化石燃料を使わない地球環境に配慮した栽培のエディブルフラワーを使用しています。これをプレスした上でドライに加工したものをチョコレートに

Press Release

—

2023年01月19日
dot science 株式会社

トッピングしました。おいしくて、美しいことはもちろん、背景のストーリーも一緒にお召し上がりいただけますと幸いです。

■プロフィール

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。

- 公式サイト：<https://ediblegarden.flowers/>

- ツイッター：<https://twitter.com/EDIBLEGARDEN2>

- Instagram：<https://www.instagram.com/ediblegarden.flowers/>

<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。

■ 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/>

エディブルフラワー研究所

E.F. Lab.

Edible Flower Laboratory

■ 究極の餅 THE OMOCHI

<https://theomochi.com/>

Press Release

—

2023年01月19日
dot science 株式会社

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