

報道関係各位

## Press Release

2023年07月19日  
dot science 株式会社

### エディブルフラワー研究所とナナズグリーンティーがコラボレーション 『花と果実の夏煎茶』 ナナズグリーンティー自由が丘店限定で登場 星付きレストラン愛用の食用花でつくる華やかな水出し煎茶

7/20 (木) -8/31 (木) にナナズグリーンティー自由が丘店限定で登場

飾りととどまらない「おいしい花体験」を創作するエディブルフラワー研究所（運営：食べられる花屋 EDIBLE GARDEN 代表 小澤 亮）が、日本文化を再解釈した「新しい日本のカタチ」として、抹茶・日本茶のカフェを国内外に80店舗以上展開するナナズグリーンティーとコラボレーション。ナナズグリーンティー自由が丘店限定で『花と果実の夏煎茶』を販売します。フレーバーは“さ姫ローズグリーンティー ¥720（税込）”と“マリーゴールドマンゴーグリーンティー ¥680（税込）”の2種類。2023年7/20（木）-8/31（木）の期間で提供します。



エディブルフラワー研究所  
食べられる花屋 EDIBLE GARDEN  
ナナズグリーンティー

: <https://eflab.jp/>  
: <https://ediblegarden.flowers/>  
: <https://www.nanasgreentea.com/>

#### 飾りだけではない、「おいしい」「花のお茶」

エディブルフラワーを主役にした、美しいだけではなく、“おいしい花体験”の創作に取り組むエディブルフラワー研究所。100パーセント農薬不使用の食べられる花屋として、世界一のレストラン noma をはじめとした3ツ星レストランからも、エディブルフラワーをご愛用いただいています。

## Press Release

—

2023年07月19日  
dot science 株式会社

す。今回のテーマは、そんな日本を代表する高品質な食べられる花をつかった「花のお茶」。江戸時代より受け継がれる技術と磨き抜かれた感性により調合されたオリジナルブレンドの「抹茶」や、国産の「有機米」など、日本各地の素晴らしい食材を日々使用しているナナズグリーンティーと共に、新しい体験の開発に向き合いました。



### 花と相性の良いフルーツで構成した『花と果実の夏煎茶』

薔薇にはストロベリー、マリーゴールドにはマンゴー。素晴らしい品質のエディブルフラワーと相性の良いフルーツをジャムにして、ナナズグリーンティー定番の水出し煎茶と組み合わせました。



## さ姫ローズグリーンティー ¥720 (税込)

### Press Release

—

2023年07月19日  
dot science 株式会社



美しい深紅の色、肉厚な花卉、最高峰の香り高さを有する食用バラ「さ姫」。肉厚な花びらで、フルーティーな香りが特徴な日本にしかないオリジナルエディブルローズです。そんな「さ姫」とナナズグリーンティー定番の水出し煎茶とストロベリーを組み合わせました。薔薇の香りを楽しみながら飲める、美しくも美味しい夏煎茶です。

## マリーゴールドマンゴーグリーンティー ¥680 (税込)



マリーゴールドはキク科のエディブルフラワーの1種。「白ワイン、ソーヴィニヨン・ブランのような爽やかなアロマ」と「味のアクセントとして際立つ苦み」が特徴の食用花です。そんなマリーゴールドとナナズグリーンティー定番の水出し煎茶、さらにマンゴーを組み合わせました。マリーゴールドならではの香りと苦みが、水出し煎茶にアクセントを与え、さらにマンゴーの甘さが、マリーゴールドとお茶の苦みをおいしく引き立てて



## Press Release

2023年07月19日  
dot science 株式会社

くれます。夏にふさわしく、すっきりと楽しめる、バランスの良い夏煎茶です。

### コラボレーションの概要

#### ■販売期間

7/20 (木) -8/31 (木)

#### ■営業時間

11:00 - 21:00

#### ■販売店舗

ナナズグリーンティー自由が丘店

東京都目黒区自由が丘 1-14-16 Nanaha 1F

#### ■販売メニュー

花と果実の夏煎茶

01. さ姫ローズグリーンティー：¥720 (税込)

02. マリーゴールドマンゴーグリーンティー：¥680 (税込)

#### ■本件に関するナナズグリーンティーのリリースはこちら

[https://www.nanasgreentea.com/blogs/news/jiyugaoka\\_202307](https://www.nanasgreentea.com/blogs/news/jiyugaoka_202307)

#### ■プロフィール

食べられる花屋 EDIBLE GARDEN (エディブルガーデン)



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。

エディブルフラワー研究所

# E.F. Lab.

Edible Flower Laboratory

- Twitter : [https://twitter.com/ryo\\_eflab](https://twitter.com/ryo_eflab)  
- Instagram : [https://www.instagram.com/ryo\\_eflab/](https://www.instagram.com/ryo_eflab/)

## Press Release

—  
2023年07月19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>

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/>
- 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