

**Press Release**

—  
2019年10月1日  
dot science 株式会社

報道関係各位

食べられる花屋 EDIBLE GARDEN presents 「おいしい花畑」  
レストランがエディブルフラワーで彩られる体験型アートイベ  
ント 2019年10月8日(火) -11月11日(月) に限定開催

食べられる花屋 EDIBLE GARDEN を運営する dot science 株式会社 (代  
表取締役 小澤亮) は、2019年10月8日(火) -11月11日(月) の間、  
ITALIAN RESTAURANT & BAR GOHAN 池袋サンシャイン通り店にて、  
体験型アートイベント「おいしい花畑」を開催いたします。

おいしい花畑公式 Web サイト : <http://art.ediblegarden.flowers>



来場者は空間に散りばめられたエディブルフラワーを摘んでオリジナルドリンクをカスタマイズ

■おいしい花畑とは -エディブルフラワーとアートを融合させた新感覚  
のフード体験-

「おいしい花畑」は、食べられる花屋 EDIBLE GARDEN とフラワーアー  
ティスト edalab.による、エディブルフラワーとアートを融合させた新感  
覚のフード体験。edalab.とセキネットモイキ氏が運営するフードインス  
タレーション“飲む植物園”から着想を得て生まれました。来場者はレストラ  
ン内に装飾されている「エディブルフラワーの花畑」から「食用花」と  
「ハーブ」を摘み取って、自分だけの花のドリンクをカスタマイズ。そ  
れを空間内の装花アートと一緒に写真撮影できます。今回は6種類のハ  
ーブと6種類のエディブルフラワーの中から自分好みにカスタマイズす  
ることができる「クラフトフラワーモヒート」または「クラフトモヒートソ  
ーダ」780円(税抜)づくりをご体験いただきます。

EDIBLE GARDEN 公式 Web サイト : <https://ediblegarden.flowers/>

edalab.公式 Web サイト : <http://www.edalab-flower.com>

飲む植物園 Web サイト : <https://boozygarden.wixsite.com/works>

*Press Release*

—  
2019年10月1日  
dot science 株式会社

■化学農薬不使用栽培の最高品質の食用花を摘んで食すアート



空間を彩るのは、食べられる花屋が監修する最高品質の国産エディブルフラワー。ミシュランガイド星つきレストランでも採用されている障がい者福祉施設で栽培する各種食用花を中心に空間を演出します。



障がい者福祉施設発の食べられる花 AYUMI  
AYUMIの栽培ストーリー（動画）：<https://youtu.be/Gkm63DM3cAc>

■期間限定のエディブルフラワーメニューが登場

体験型アート「おいしい花畑」は、池袋サンシャイン通り店限定ですが、同店舗を含む「ITALIAN RESTAURANT & BAR GOHAN」の直営7店舗にて、食べられる花屋 EDIBLE GARDEN の食用花をつかったメニューが登場します。紫色が美しい「バタフライ ボタニカルソーダ」「バラフライ ボタニカルサワー」、ローズピンクの「ローズソーダ」「ローズモスコミュール」の4種類が各580円（税抜）。エディブルフラワーに彩られる食事体験をお楽しみください。



フラワードリンク（580円）と ITALIAN RESTAURANT & BAR GOHAN 池袋店

**Press Release**

—

2019年10月1日  
dot science 株式会社

■主催者のプロフィール  
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。指定の生産者による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）を取り扱う。食用花の食事シーンを増やすために、大学と食用花の栄養価や香気成分の分析も研究中。

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

フラワーアーティスト「edalab.」



edalab.は 2016 年より始動した前田裕也の植物プロジェクト。京都に拠点を構え、店舗植栽やブライダル装花、イベントを中心に活動しながら並行してアートワーク『花面』などの制作も行う。また、セキネトモイキと結成したフードインスタレーションユニット【飲む植物園】の視覚担当としても活動中。

- 公式サイト : <http://www.edalab-flower.com>

## Press Release

—

2019年10月1日  
dot science 株式会社

### ■開催期間

2019年10月8日(火) 19:30～11月11日(月)

※エディブルフラワーがなくなり次第終了します

### ■営業時間・定休日

月～金、祝前日: 11:00～15:00

17:00～翌0:00

土、日、祝日: 11:00～翌0:00

※月～金、及び祝前日は15:00～17:00の間をCLOSEとさせていただきます。

定休日：無休

### ■開催場所

ITALIAN RESTAURANT & BAR GOHAN 池袋サンシャイン通り店  
〒170-0013 東京都豊島区東池袋1丁目2-1-3 aune 池袋 3F

### ■アクセス

JR・地下鉄 池袋駅 徒歩3分、池袋駅 32番出口 徒歩3分

### ■ITALIAN RESTAURANT & BAR GOHAN 池袋サンシャイン通り店

<https://bd-gohan.jp/shop/ikebukuro>

- ITALIAN RESTAURANT & BAR GOHAN 全店舗  
<https://bd-gohan.jp/shop/>

### dot science について

---

dot science 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。「FOOD VISIONING」を掲げて、理想の「食」の未来像を描きながら、課題解決にチャレンジします。「ビジョニング」の意味は、「継続的に変化していく世の中の未来を見据える」ということです。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。それを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いきたいと考えています。社名の「science」とは、科学的知識体のこと。これは、各業種ごとに点在する個々のプロフェッショナルによる集合体を意味しています。2017年10月に、食べられる花屋 EDIBLE GARDEN を。2018年1月には、「香りをたべる」アイスクリームブランド「FRAGLACE」をリリース。

- EDIBLE GARDEN <https://ediblegarden.flowers/>
- FRAGLACE <https://fraglace.jp>
- THE OMOCHI <https://theomochi.com/>
- THE ROSE <https://therose.ediblegarden.flowers/>

会社名: dot science 株式会社

食べられる花屋  
**EDIBLE  
GARDEN**

***Press Release***

—

2019年10月1日  
dot science 株式会社

資本金: 2,900,000 円  
住所: 〒104-0061 東京都中央区銀座3丁目11番3号  
電話番号: 03-4540-4271  
代表取締役: 小澤 亮  
ホームページ: <https://foodvisioning.science/>

---