

報道関係各位

## Press Release

—

2023年11月14日  
dot science 株式会社

エディブルフラワー研究所「薔薇とスコーン」をテーマに POP UP。  
『花のジャム』と『花のジャムを食べるためのスコーン』  
を期間限定で販売。

11/15 (水) -11/30 (木) 新宿マルイ本館 B1F コンセプトショップスにて

飾りにとどまらない「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）は、新宿マルイ本館 B1F コンセプトショップスにて『薔薇とスコーン』をテーマにした POP UP を 11/15(水)-11/30(木)に出店します。人気のバラのジャムを中心とした7種の花のジャムに加えて、花のジャムを美味しく食べるためにシェフコラボで開発した4種のスコーンを販売します。



エディブルフラワー研究所  
食べられる花屋 EDIBLE GARDEN  
バラのジャムの通販サイト

: <https://eflab.jp/>  
: <https://ediblegarden.flowers/>  
: <https://eflab.theshop.jp/>

### 花のジャムの香りを引き立てる構成のスコーンを限定販売

エディブルフラワーが主役の“おいしい花体験”の創作に挑戦するエディブルフラワー研究所の POP UP。今回は人気の「花のジャム」シリーズに相性抜群のスコーンをシェフコラボで用意しました。パティスリーレゼンシエルの牛島源希シェフからは、「トンカとバニラ（486円 税込）」「紅茶とフランボワーズ（540円 税込）」のスコーン。Carpediemの河村望心シェフからは「米粉と塩（464円 税込）」「薔薇と紅茶とチョコレート（486円 税込）」のスコーンが登場。どちらも花のジャムをたっぷりつけてお召し上がりください。

## Press Release

—  
2023年11月14日  
dot science 株式会社

### パティスリーレセンシエル 牛島源希シェフ トンカとバニラのスコーン (486円 税込)



バラのジャムとの香りの相性を考えた華やかな香りのスコーン。バラと相性の良いトンカとバニラの香りが、バラのジャムの香りを引き立てます。小麦粉を3種類ブレンドしたしっとりさっくりな食感は、今までのスコーンとは違うレセンシエルオリジナルです。

### 紅茶とフランボワーズのスコーン (540円 税込)



お花のブーケのような香りがある、マリアージュフレールのマルコポーロの茶葉を使用した、贅沢な香りをたのしむためのスコーン。茶葉の香りと、フランボワーズのほのかな酸味が、花のジャムをより一層華やかに。

## Press Release

—

2023年11月14日  
dot science 株式会社

### Carpediem 河村望心シェフ 米粉と塩のスコーン (464円 税込)



小麦粉を使用せず米粉のみの配合でザックリとした食感に。塩味を少し効かせることで、花のジャムの甘味や香りを引き出せる様に仕立てました。

### 薔薇と紅茶とチョコレートのスコーン (486円 税込)



バラのジャムと相性抜群のスコーン。バラの花びらと紅茶を練り込むことで、より香りを引き立てるように仕上げました。上掛けのピンクチョコレートが溶け出すとベリー風味の甘みと酸味が加わり、よりバラのジャムとのマリアージュを楽しめます。

エディブルフラワー研究所

E.F. Lab.

Edible Flower Laboratory

Press Release

—

2023年11月14日  
dot science 株式会社

香りを食べる「花のジャム」

バラのジャムと花と果実のジャムが7種のバリエーションで登場

一番人気『バラのジャム』シリーズ

バラのジャム（税込 1,620 円）



田村浩二シェフによるバラのジャム。星付きレストランも愛用する食用バラ「ドラマチックレイン」の花弁を、そのまま食べるジャムにしました。弾ける花びらの素材感、ジャムからは上質なバラのアロマを感じる、まるでデザートのようなジャムです。上質なバニラアイスクリームや、柑橘系のサブレにかけたり、バゲットにバターを乗せてからたっぷりとジャムをかけると美味しくお召し上がりいただけます。

バラのジャム rouge（税込 2,160 円）



## Press Release

—

2023年11月14日  
dot science 株式会社

田村浩二シェフによるバラのジャム。3つ星レストランも愛用する食用バラ「さ姫」の花弁を、そのまま食べるジャムにしました。美しい深紅の色、肉厚な花弁、最高峰の香り高さ。香りを食べるバラのジャムの真髓をこの1瓶に込めました。おすすめは、上質なバニラアイスクリームやレモンなどの柑橘系のサブレにジャムをたっぷり。リコッタチーズ+蜂蜜にジャムをかけても美味しく召し上がりいただけます。

### バラのジャム spécialité (税込 2,700 円)



田村浩二シェフによるバラのジャム。世界でも類を見ない素晴らしい香りをもつ「自然栽培ローズ」を使用。ピンク・紫・白の3つの品種を配合することで、複層的かつ最高峰の香りを実現しました。超少量しか採れない品種のため、数量限定のスペシャルティ版です。上質なバニラアイスクリームや、フレッシュチーズ（フロマージュブラン）、ベルガモットなどの柑橘系のサブレにジャムをたっぷりかけてお召し上がりください。

### 『花と果実のジャム』シリーズ

### マリーゴールドと杏とオレンジのジャム (税込 1,944 円)

## Press Release

—

2023年11月14日  
dot science 株式会社



As 青木繁シェフとのコラボレーション。甘酸っぱいアプリコットに、相性の良いオレンジを合わせて、花の中でも複雑な香りを持つマリーゴールドのお花を加えてつくった香り豊かなジャムです。上質なチョコレートのアイスクリームや、ギリシャヨーグルトやフロマージュブランのような濃厚な乳製品、パンにバターとジャムを塗ってトーストするとアプリコットパイのような味わいでお楽しみいただけます。

### バラとフランボワーズとショコラのジャム（税込 1,944 円）



Patisserie Chocolaterie Recit 寺崎貴視シェフとのコラボレーション。薔薇による華やかな香りとフランボワーズの爽やかな酸味をまとめ、更に昇華させるショコラオレの奥深さ。薔薇×フランボワーズ×ショコラオレの乗算が各々の食材を引き立て合い、新たな味わいを生み出します。レアチーズケーキやチョコレート味のクッキーにかけたり、焼いたバゲットにバターを乗せてからジャムをたっぷりかけてお召し上がりください。

## Press Release

—  
2023年11月14日  
dot science 株式会社

### バラと苺と和紅茶のジャム（税込 2,700 円）



VERT 田中俊大シェフとのコラボレーション。都内屈指「予約のとれないデセールコース」で供されるバラのジャムをご家庭でも。薔薇のような香りがする最高級の和紅茶で、薔薇の香りをさらに押し上げ、和紅茶の心地よい苦味に日本在来の伝統柑橘へべすを合わせ、よりフローラルに。美食家ほど熱狂する“苦味で美味しく食べる”ジャムを再現しました。上質なバニラアイスクリームや、ギリシャヨーグルトに蜂蜜と一緒にかけたり、梅酒+ソーダにジャムを加えてお召し上がりください。

### ビオラとライチとパッションフルーツのジャム（税込 1,944 円）



昆布屋孫兵衛 昆布智成シェフとのコラボレーション。スマイレの甘い香りと、爽やかで柔らかい甘味のあるライチ。そこに芳香な香りと強い南国感の酸味で味わいの輪郭をはっきりさせました。ココナッツアイスクリー

## Press Release

—

2023年11月14日  
dot science 株式会社

ム、ヤギのミルクのヨーグルト、マンゴー、ブッラータチーズなどにたっぷりかけて、お召し上がりください。

### 開発シェフに聞いた“おいしい”食べ方も公開中



星付きレストランも愛用する食用バラの花弁を、そのまま食べるジャムにしたエディブルフラワー研究所の「花のバラジャム」。弾ける花びらの素材感、ジャムからは上質なバラのアロマを感じる、まるでデザートのようなジャムです。冷やしてからそのまま食べてもおいしいジャムですが、考案者のシェフによる「おいしいアレンジ方法」を公開中です。

花のジャムのおいしい食べ方

: <https://eflab.theshop.jp/blog>

### イベントの概要

#### ■会期

11/15 (水) -11/30 (木)

#### ■時間帯

11:00 - 21:00

#### ■場所

新宿マルイ本館 B1F コンセプトショップス  
東京都新宿区新宿3丁目30-13

#### ■花のジャム

##### バラのジャム

01. バラのジャム : 1620円 (税込)



## Press Release

—  
2023年11月14日  
dot science 株式会社

02.バラのジャム rouge (ルーージュ) : 2160 円 (税込)

03.バラのジャム spécialité (スペシャリテ) : 2700 円 (税込)

田村浩ニシェフ

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

### 花と果実のジャム

01.マリーゴールドと杏とオレンジのジャム : 1944 円 (税込)

As 青木繁シェフ

: [https://www.instagram.com/as\\_dessert\\_parfait\\_ebisu/](https://www.instagram.com/as_dessert_parfait_ebisu/)

02.バラとフランボワーズとショコラのジャム : 1944 円 (税込)

Recit 寺崎貴視シェフ

: [https://www.instagram.com/recit\\_tokyo/](https://www.instagram.com/recit_tokyo/)

03.バラと苺と和紅茶のジャム : 2700 円 (税込)

VERT 田中俊大シェフ

: [https://www.instagram.com/vert\\_jpn/](https://www.instagram.com/vert_jpn/)

04.ビオラとパッションフルーツとライチのジャム : 1944 円 (税込)

昆布屋孫兵衛 昆布智成シェフ

: <https://www.instagram.com/tomo.kombu/>

### ■ (限定販売) 花のジャムを食べるためのスコーン

#### パティスリーレセンシエル 牛島源希シェフ

01. トンカとバニラのスコーン (486 円 税込)

02. 紅茶とフランボワーズのスコーン (540 円 税込)

パティスリーレセンシエル

: [https://www.instagram.com/patisserie\\_lesentielle/](https://www.instagram.com/patisserie_lesentielle/)

#### Carpediem 河村望心シェフ

01. 米粉と塩のスコーン (464 円 税込)

02. 薔薇と紅茶とチョコレートのスコーン (486 円 税込)

Carpediem 河村望心シェフ

: [https://www.instagram.com/carpe\\_diem\\_cd2022/](https://www.instagram.com/carpe_diem_cd2022/)

### ■プロフィール

#### 食べられる花屋 EDIBLE GARDEN (エディブルガーデン)



## Press Release

—

2023年11月14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。

- 公式サイト : <https://ediblegarden.flowers/>  
- Twitter : [https://twitter.com/ryo\\_eflab](https://twitter.com/ryo_eflab)  
- Instagram : [https://www.instagram.com/ryo\\_eflab/](https://www.instagram.com/ryo_eflab/)

### <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