

報道関係各位

dot science株式会社

「香りをたべる」バラのアイスクリームブランドが新登場

フレグラス 『FRAGLACE ローズバニラ』 フレグラス 『FRAGLACE ローズチョコレート』

新発売に先駆け、2017年12月21日(木) 先行予約開始

dot science 株式会社（本社：東京都中央区銀座3丁目11番3号／代表取締役：小澤 亮）は、この度「香りをたべる」アイスクリームブランド「FRAGLACE」を新たにローンチし、新商品の「FRAGLACE^{フレグラス} ローズバニラ」を2018年1月15日（月）に新発売、また、バレンタインシーズンに向けた新商品「FRAGLACE ローズチョコレート」を1月31日（水）より新発売いたします。2種の商品は2017年12月21日（木）より先行予約を開始いたします。FRAGLACE ホームページ：<https://fraglace.jp>



「FRAGLACE（フレグラス）」は、英語で香りを意味する「fragrance（フレグランス）」とフランス語でアイスクリームを意味する「glace（グラス）」を掛け合わせて作られた造語です。「FRAGLACE」が提供するの、「香りを食べる」という甘美な体験。まるで香水を楽しむように、舌の上で変化する香りのノートを味わえる今までにない新感覚のアイスクリームです。主役であるバラは、農薬不使用で育てられた最高品質の国産食用バラ2種、平塚市の横田園芸の「YOKOTA ROSE」と奥出雲薔薇園の「さ姫」などのバラを贅沢に使用。弊社取締役であり、白金台のフレンチレストラン「TIRPSE」のシェフでもある田村浩二がレシピ監修して作り上げました。

ローズの香りに浸りながら、心までとろける、そんな大人のためのデザートです。「香りをたべる」という甘美な体験は、日常のひとときをロマンティックなものに変えてくれます。頑張った自分へのご褒美としてはもちろん、特別な方へのプレゼントやホームパーティなどの差し入れとしてもぴったりです。舌の上に広がる、みずみずしく、美しいバラの味わいをぜひ一度ご体感ください。

《商品概要》

商品名	FRAGLACE (フレグラス) ローズバニラ	FRAGLACE (フレグラス) ローズチョコレート
内容量	100ml 6 カップ入り (ローズバニラ、ローズチョコレート、2種たべ比べの3種類のラインナップです)	
販売価格	5,400 円(税 400 円)	
発売日	発売日：2018 年 1 月 15 日 (月)	発売日 2018 年 1 月 31 日 (水)
予約開始日	予約開始日 12 月 21 日 (木)	
販売期間	通常販売商品 発売日以降はいつでもお求めいただけます。	
種類別	アイスクリーム	
原材料名	【アイスクリーム】生乳、47%生クリーム、グラニュー糖、バラ、ココナッツ、バニラ、トンカ豆、アスコルビン酸、乳化剤、安定剤 【コンフィチュール】リュバープ、バラ、グラニュー糖、レモン果汁	【アイスクリーム】生乳、47%生クリーム、グラニュー糖、カカオパウダー、バラ、乳化剤、安定剤 【コンフィチュール】リュバープ、バラ、グラニュー糖、レモン果汁
製造業者	茨城県筑西市吉田 636-12、NPO 法人歩実	
販売業者	東京都中央区銀座 3-11-3、dot science 株式会社	
保存上の注意	ご家庭では-18℃以下で冷凍保存してください	
購入方法	ホームページ上でのインターネット通信販売	
送料	全国一律 1,200 円。10,000 円以上の購入で送料が無料。	

《2種類のフレーバーについて》

「FRAGLACE」のアイスクリームは、ベースとなるアイスクリームと、ソースとなるコンフィチュールがセットになっており、コンフィチュールには2種の農薬不使用で生産した国産バラを使用しています。それらは大変希少で価値が高く、いずれも1kgあたり約10万円で販売されています。

「ローズバニラ」のベースとなるアイスクリームは、バラの香りを深く感じて頂くため、バラと同系統の香りを有するバニラとココナッツ、トンカ豆を原料に使用しております。それらを組み合わせることで相乗効果が生まれ、重厚感のある味わいと香りを実現、香水の世界では「グルマン」と呼ばれる“美味しい香り”を表現することに成功しました。コンフィチュールは、無農薬の国産バラの香りをより強く残すために、火を入れすぎず、バラの花びらの形を残したままリュバープとともにピューレ状に仕上げ、「フローラル」と呼ばれる“花の香り”を表現しました。バラの代表的な香りであるエレガントでスイートな香りと、香料では味わえない天然の生バラ使用ならではの柑橘のようなフルーティな香りが楽しめます。新しい香りと味覚への感動とともに、どこか懐かしい記憶を呼び覚ますような、至高の体験を味わえるアイスクリームです。

また、バレンタインシーズンに向けて新発売となる「ローズチョコレート」は、香り成分はバラとカカオのみで作上げたチョコレートのアイスクリームです。バラとカカオの甘い香りの組み合わせは相性抜群で、濃厚なチョコレートがリッチな、上質な味わいと香りを楽しめます。コンフィチュールはローズバニラと同様となります。



《お召し上がり方～3段階の香りの変化を楽しめます～》

1. まずはバラのアイスクリームを「とけかけ」で。

冷凍庫から出して10分。スプーンがゆっくり入るくらいが食べごろです。珠玉のバラの風味が、舌の上で、すーっとほどけていきます。アイスクリームはゆっくりと舌の上で溶けていくため、バラ、バニラとココナッツ、トンカ豆が織りなす重層的な香りの感覚を、じっくりと味わえます。

2. バラのコンフィチュールを「あとがけ」で。

弾ける花びらの素材感で一気にバラの世界に引き込まれます。コンフィチュールから香る上質なバラの香りが、アイスクリームのなめらかな口どけと調和します。先にアイスクリームが舌の上で溶けて、その後コンフィチュールに入ったバラの花びらを噛むことでバラの香り成分が弾け、更にフレッシュなバラの香りのハーモニーが生まれます。

3. バラの香りの変化をゆっくり感じる。

アイスクリームが更に柔らかくなり、ソースとの調和が深まる頃、アイスクリームとコンフィチュールから漂う香りを楽しみつつ、口どけが更に良くなったアイスは、滑らかでスッと入り込んでいきます。コンフィチュールの酸味が味わいに変化を生み、最後まで美味しくお召し上がりいただけます。変化していく香りの余韻を味わいながら、心までとろけるようなひとときをお楽しみください。

《使用しているバラについて》

●横田園芸「YOKOTA ROSE」（神奈川県平塚市）

無農薬・無肥料・自然栽培で咲かせているこだわりの「バラ」。「色と香」の探求、そして食べることを考えて安心安全の追求を行っています。島根大学池浦准教授との研究調査により、YOKOTA ROSEは平均的なベルローズと比較して、1輪あたり約3,840倍ものバラ様香気成分を含んでいる*ことが明らかになりました。また、酸臭含有量が非常に少ないため「雑臭が少ないこと」も判明しています。

※ P5 参考資料参照



●出雲薔薇園「さ姫」（島根県大田市）

10年の品種、栽培技術の研究開発を経て、島根の奥出雲で誕生したさ姫。酔うほどにフルーティな芳香性と美しい深紅の色、花卉の肉厚さが特徴です。栽培期間中、一切の化学農薬、化学肥料を使用しておりません。



《レシピ監修シェフ プロフィール》

田村 浩二（たむら こうじ）

料理人。アロマティザンクリエイター。「Restaurant FEU(レストラン フウ)」でキャリアをスタートし、「Edition Koji Shimomura(エディション・コウジ シモムラ)」の立ち上げに加わる。その後イタリア料理に移り南イタリアの郷土料理を学ぶ。表参道「L'AS(ラス)」を経て渡仏。フランス南部マントン「Mirazur(ミラズール)」、パリ「Restaurant ES(レストラン エス)」で1年間修業した後に帰国。2017年から「TIRPSE」シェフに就任。2017年春に『香り 薫る 馨れ』をブランドテーマに掲げたオリジナルブレンドアロマティザー「L'aromatisane (アロマティザン)」を発表。自身の作る料理の核を『香り』とし、レストランのみならず様々な方面で『香り』を用いたプロダクトを発信していく。



《dot science について》

dot science はシェフ、マーケター、研究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。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、たべられる花屋 EDIBLE GARDEN をリリース。無農薬栽培のバラを中心としたエディブルフラワーのブランディングを開始。エディブルフラワーはミシュラン星付きレストランなどでも愛用されています。

■EDIBLE GARDEN

<https://ediblegarden.flowers/>

【会社概要】

会社名：dot science 株式会社

資本金：1,000,000 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://ediblegarden.flowers>

【ご参考～島根大学とのバラの香りの研究結果について～】

YOKOTA ROSE における香気成分の分析結果

dot science は、島根大学に研究委託を行い、YOKOTA ROSE における香気成分の分析を行いました。

「横田ローズ(ピンク)」は一般流通品「ベルローズ」と比較して、約 550 倍(1g あたり)のバラ様香気成分を含みます。さらにバラ 1 輪あたりのバラ様香気成分では、「横田ローズ(ピンク)がベルローズと比較して約 3,840 倍のバラ様香気成分を含んでいることが明らかになりました。

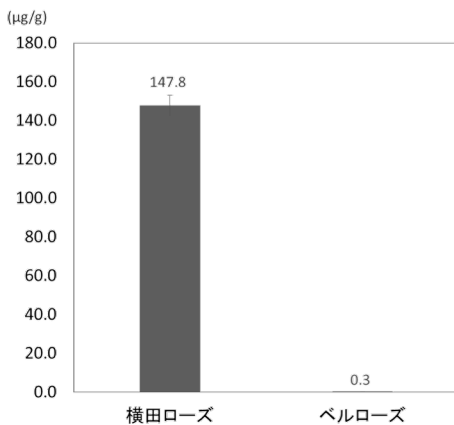


図 1. バラ花弁 1g あたりのバラ様香気成分含有量

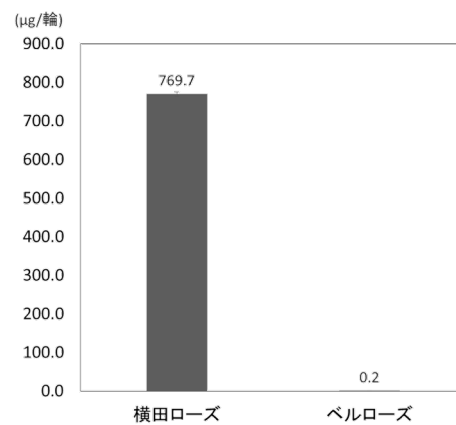


図 2. バラ花弁 1 輪あたりのバラ様香気成分含有量

分析方法:バラ花弁をジエチルエーテルにて香気成分を抽出し、内部標準(1000 mg/L)を 50µL 添加、硫酸ナトリウムにより脱水.その後ガスクロマトグラフ質量分析計により同定・定量を実施。

※2017 年 8 月 島根大学 生物資源化学科 池浦博美准教授調べ