

報道関係各位

**食べられる花屋と3つのチョコレートブランドが  
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19日（水）から2/14（月）まで

日本で唯一の100%化学農薬不使用のエディブルフラワー専門店 EDIBLE GARDEN（運営会社：dot science 株式会社 代表取締役 小澤亮）が、3つのチョコレートブランド（MAAHA、ブルガリ イル・チョコレート、マ・ブリエール）とサスティナブルな「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。販売期間は1月19日（水）から2/14（月）まで。高島屋各店にて順次スタートします。

食べられる花屋 EDIBLE GARDEN 公式 HP : <https://ediblegarden.flowers/>



花のチョコレートの動画

: <https://www.youtube.com/watch?v=Ghp-Oq0MN3c>

**1月19日（水）から店頭販売がスタート**

1月19日（水）から京都店・JU米子高島屋を皮切りに、2/14（月）までの期間で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、新宿、玉川、横浜、大宮、柏、高崎、大阪、堺、泉北、京都、岐阜、岡山。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>

**高島屋オンラインストア2月9日（水）午前10時まで**

<https://www.takashimaya.co.jp/shopping/food/0400000001/0400000012/>

Press Release

—  
2022年01月18日  
dot science 株式会社

■ 「MAAHA」 (マーハ) 花のチョコレート (9種計9個入) 3,537円



高島屋オンラインストアでは早々に完売した 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。





食べられる花屋

# EDIBLE GARDEN

Press Release

—  
2022年01月18日  
dot science 株式会社

■ 「ブルガリ イル・チョコレート」 高島屋オリジナル チョコレート  
フォー サステナビリティ (3種計3個入) 4,201円



高島屋限定フレーバーのローズピスタチオを含む3種のそれぞれのチョコレートに、エディブルフラワーでブルガリならではのエレガントさで彩りました。佐賀の手すき和紙工房がロスフラワーを用いて制作した高島屋限定のオリジナル和紙スリーブもお付けしてお届けいたします。



食べられる花屋

**EDIBLE  
GARDEN**

Press Release

—  
2022年01月18日  
dot science 株式会社

■「マ・プリエール」

ジャンデュジャセレクション (4種計4個入) 1,836円



レモン、イチゴ、抹茶、コーヒー、それぞれのフレーバーのジャンデュジャに、サブレフレークを組み合わせた食感も楽しい4粒。

■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。

## Press Release

—  
2022年01月18日  
dot science 株式会社

### ■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/>
- ツイッター：<https://twitter.com/EDIBLEGARDEN2>
- Instagram：<https://www.instagram.com/ediblegarden.flowers/>

### <運営会社について>

dot science 株式会社はシェフ、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。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。伝統食を中心に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参ります。

- 成分分析ブランディング <https://rebranding.science/>
- 食べられる花屋 EDIBLE GARDEN <https://ediblegarden.flowers/>
- 食用花 体験型アート おいしい花畑 <https://art.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  
ホームページ: <https://foodvisioning.science/>