

報道関係各位

Press Release

—

2022年03月24日
dot science 株式会社

「美味しい花体験」を創作するエディブルフラワー研究所、アシェットデセールの人気店 EMME とコラボレーションした『**薔薇のパフェ**』の提供を好評につき 2022年4月末まで延長

表参道の EMME にて 4/30 (土) まで

「美味しい花体験」を創作するエディブルフラワー研究所（運営：100% 化学農薬不使用のエディブルフラワー専門店 EDIBLE GARDEN 代表 小澤亮）は、表参道の人気アシェットでセール店 EMME とコラボレーション。「**苺と薔薇のパンペルデュパフェ**（2,420円）」が好評なことを受け、3/31（木）までを予定していた提供期間を、4/30（土）まで延長します。

エディブルフラワー研究所公式 HP

: <https://eflab.jp/>

EMME の公式 HP

: <https://www.emme-wine.com/>



苺と薔薇のパンペルデュパフェの動画 : <https://youtu.be/ANxMLNo7e8Y>

薔薇香る和紅茶のアイスクリームの上にはアツアツの苺のパンペルデュ。フレッシュの苺と香り高い薔薇をあしらったアツアツ、冷たいパフェ。

EMME とエディブルフラワー研究所による「薔薇のパフェ」の第二弾。今回の特徴は、苺の果汁に自家製ブリオッシュをじっくり漬け込み、たっぷりのバターで焼き上げてアツアツに仕上げたパンペルデュ（フレンチトースト）。薔薇と和紅茶の香りをミルクに移してつくったアイスクリームの上に、サクサクのクランブルとアツアツのパンペルデュ、フレッシュの苺と薔薇を乗せたら完成です。アツアツと冷たさ、ただようバラ香りをお楽しみください。

エディブルフラワー研究所

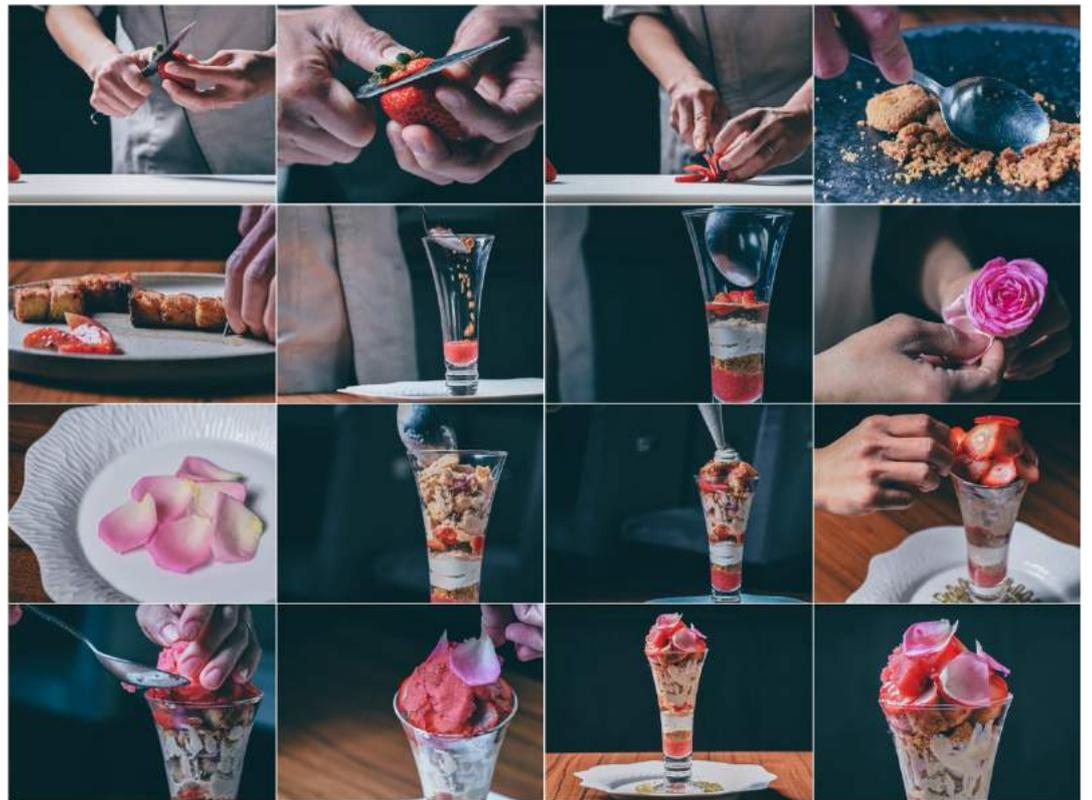
E.F. Lab.

Edible Flower Laboratory

Press Release

—

2022年03月24日
dot science 株式会社



前回の薔薇のパフェ

バラとルバーブのピンクローズパフェ (2,420円)



バラとルバーブのピンクローズパフェ動画：<https://youtu.be/JdZEex5soYQ>

食用バラの香りと味を最大限に生かすために、バラとの相性を計算し尽くされた構成が特徴です。その構成は、ピンクグレープフルーツのソース、クランブル、和紅茶のクレームブリュレ、カンパリのジュレ、ルバーブの

Press Release

—
2022年03月24日
dot science 株式会社

ソルベ、薔薇のブランマンジェ、そして、そのまわりにルバーブのコンポートやピンクグレープフルーツ。上にはバラをあしらいました。

前回のプレスリリース：<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000033.000030481.html>

薔薇のパフェが体験できる店舗

ワインバーとアシェットデセール EMME

芸術的なアシェットデセールとソムリエ厳選ワインが楽しめる大人の憩いの場。昼はランチとデザートが楽しめ、夜はワインバーという2つの顔を持っています。目の前でパティシエが腕を振るう作りたてのデザートが味わえる「アシェットデセール」とソムリエが厳選した豊富なワインが人気です。

EMME

東京都渋谷区渋谷2丁目3-19 ローゼ青山 2F
03-6452-6167
12:00~16:00(L.O.15:30) 17:00~翌 2:00
日曜営業

■プロフィール

E.F.Lab (エディブルフラワー研究所)

E.F.Lab (エディブルフラワー研究所) は、創造的であたらしい花食体験を実現するチームです。世界初の科学技術による新しい花品種を開発し、成分分析からその素質を見出します。さらに、花本来の価値と可能性を最大限に引き出すことができるクリエイターと共に、花食ならではの未体験の味覚を生み出します。飾りにとどまっていた「食べられる」から「味わえる」へ。香りと視覚、そして味覚がもたらす驚きの体験を発表します。

E.F.Lab 公式サイト：<https://eflab.jp/>
Instagram：<https://www.instagram.com/e.f.lab/>
Twitter：https://twitter.com/E_F_Lab

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。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。

食べられる花屋 EDIBLE GARDEN 公式サイト：<https://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まいります。

エディブルフラワー研究所

E.F. Lab.

Edible Flower Laboratory

Press Release

—

2022年03月24日
dot science 株式会社

- 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