

報道関係各位

Press Release

—

2022年03月23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 クラフトコンブチャブランドの SCOBY TEA とコラボレーション ディールを花ごとつけたコンブチャ『Healing Heart』を限定販売

有明ガーデンモール内 SCOBY TEA の店舗にて限定 200 本

「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、クラフトコンブチャのブランド SCOBY TEA（SPOONING 株式会社）とコラボレーション。農薬不使用栽培のハーブディールの「花」をつかった新フレーバーのコンブチャ「Healing Heart（385ml：1,944 円、750ml：3,240 円）を、200 本限定で2022年3/24（木）より販売します。お求めは有明ガーデンモール内 SCOBY TEA の店舗および SCOBY TEA のオンラインストアにて。

エディブルフラワー研究所公式 HP
SCOBY TEA オンラインストア

: <https://eflab.jp/>

: <https://earth-labo.shop/pages/scoby-tea>



エディブルフラワー研究所の新作無農薬ハーブ「ディール」の花を発酵熟成。非加熱・生菌100%・ハーブの花をつかった特別なコンブチャが完成。

創造的であたらしい花食体験「美味しい花体験」の創作に取り組むエディブルフラワー研究所。香りも味わいもあるおいしい花品種の栽培にも取り組んでいます。今回のテーマは「ハーブの花」。無添加・非加熱でクラフトコンブチャづくりをおこなう SCOBY TEA にミントの花、オレガノの花、タイムの花など、数種類のハーブの花でご試作いただきました。その結果、もっとも味わいのよかった「ディールの花」を採用。ディールを花ごとつけた新フレーバーのコンブチャとして、200 本限定販売でいたします。発酵熟成させたディールの「花」と「葉」による爽やかでスッキリした飲み心地をおたのしみください。

Press Release

—
2022年03月23日
dot science 株式会社

ディルとクラフトコンブチャによる「おいしい花体験」



忘れられない感動をテーマにニューフレーバーを誕生させている SCOBY TEA。紅茶を発酵させる事で、非加熱・生菌100%の植物性乳酸菌が腸まで届くように独自製法で醸しています。無添加で製造し発酵熟成させたクラフトコンブチャに農薬不使用栽培のディルを使い「ヒーリングハート」が出来上がりました。自家製の無農薬レモンシロップも加えディルの香りで爽やかでスッキリした飲み心地です。朝起きてからの一杯や疲労を感じる夕方に飲むのがオススメです。和食との相性も良いのでペアリングティーとしてもお楽しみいただけます。

エディブルフラワー研究所が取り組む「おいしい花の品目の栽培」

現在、市場に流通するエディブルフラワーの多くは、香りや味に特徴がないため、食材としてではなく、料理の装飾として使用されています。それを飾りにとどまらない「食べて感動する体験」まで高めることを目的に、エディブルフラワー研究所では香り高い花、酸味や甘みなどの食味に特徴がある花を通年で栽培、販売します。ディルの花を筆頭に、カタバミ（クローバー）、レンゲ、サルビア、ベゴニアのほか、バジル、ミント、オレガノなどのハーブの花も試験栽培中です。ハーブの花は、香り、味が濃縮されているため、葉や茎の部分よりも食材としての価値が高い可能性を秘めています。



前回のコラボレーション（薔薇のコンブチャ）

Press Release

SCOBY TEA RAW ROSE 375ml×2本（¥4,320）、750ml×1本（¥3,672）

—

2022年03月23日
dot science 株式会社



最高品質ローズ『さ姫』を二次発酵させたコンブチャ「SCOBY TEA RAW ROSE」。「さ姫」はポリフェノールが多く含まれ、甘く芳醇な香りと深い大輪の花が特徴です。甘酸っぱい微炭酸のSCOBY TEAととても相性がよく、コンブチャ本来のコクに加え、華やかな味と香りはさ姫でしか醸し出せません。生の花びらを発酵させた世界でここでしか味わえない一杯をお楽しみいただけます。

前回のプレスリリース：<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000034.000030481.html>

SCOBY TEA「Healing Heart」の購入はこちら

【店舗】SCOBY TEA /PLANT LOVE

東京都江東区有明2丁目1-8

有明ガーデンモール2F

営業時間 10:00～21:00

TEL 03-6822-2128

【通販】SCOBY TEA オンラインストア

<https://earth-labo.shop/pages/scoby-tea>

■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

Press Release

—

2022年03月23日
dot science 株式会社

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/>

SCOBY TEA

Biople by CosmeKitchen（ビープルバイコスメキッチン）七里ヶ浜店でのPOP UP STORE では二日で完売した大人気のクラフトコンブチャブランド。ELLE café とのスペシャルコラボレーションボトルのお披露目や、渋谷Miyashita Park OR（オア）では日本で初めてクラブシーンにコンブチャを導入。ストリートカルチャー雑誌「FLJ」でも健康とファッションをテーマにした連載が話題を呼んでいます。一杯の発酵コンブチャを、毎晩のお酒や朝のコーヒーの代わりに。スタイリッシュに展開していきます。

SCOBY TEA 公式サイト : <https://earth-labo.shop/pages/scoby-tea>

SCOBY TEA Instagram : https://www.instagram.com/scobytea_tea

<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。

- 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