

報道関係各位

Press Release

—

2022年03月30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 香り高い数種類の国産の食用バラをつかった『バラジャム』を発表 六本木ヒルズのチーズショップ LAMMAS にて販売を開始

2022年4/1（金）より

「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、香り高い数種類の国産食用バラをつかった『バラジャム』の提供を2022年4/1（金）よりスタートします。ジャムに使用した食用バラはいずれも農薬不使用栽培。ミシュランガイド星つきレストランでも採用されている品質です。同時にチーズショップ LAMMAS 六本木ヒルズ店の開店1周年を記念したコラボ商品も限定発売。チーズと薔薇のマリアージュを楽しめる『ROSE CHEESE ブリアサヴァランとバラジャムのセット（税込2,700円）』と『バラジャム（税込1,620円）』を、LAMMAS 六本木ヒルズ店の店頭および LAMMAS のオンラインショップにてお買い求めいただけます。

エディブルフラワー研究所公式 HP : <https://eflab.jp/>
バラジャムの Web ページ : <https://eflab.jp/flower-jam/>
LAMMAS のオンラインショップ : <https://www.lammas.jp/>



香り高い薔薇ジャムと特別なチーズブリアサヴァランのマリアージュ

バラ、リュバーク、レモンで構成された酸味を効かせたバラジャムと合わせたチーズはブリアサヴァラン。フランスの美食家『ブリアサヴァラン』の名前を付けたチーズは、薄くモチっと繊細な外皮とシルキーな口溶けが特徴です。ミルク由来の優しい甘さと奥の方にほんのり酸味を感じます。口いっぱい広がる、薔薇の妖艶な香りと甘酸っぱいジャムが、ブリアサヴァランと最高の相性を魅せてくれるでしょう。シャンパーニュやお花の

Press Release

—
2022年03月30日
dot science 株式会社

香りがするワイン、ノンアルコールなら紅茶と合わせてお召し上がりください。LAMMAS 六本木ヒルズ店の開店1周年の限定商品です。

▼ブリアサヴァランとバラジャムの先行予約はコチラ

【店頭受け取り】六本木ヒルズ店での受け取り：<https://www.lammas.jp/product/414>

【宅送受け取り】郵送での受け取り：<https://www.lammas.jp/product/413>



国産ローズのポテンシャルを完全に引き出した「忘れられない香り」

ミシュラン星つきレストランでも愛用される食用バラをふんだんに使用したバラジャム。弾ける花びらの素材感、ジャムから香る上質なバラのアロマが食体験をより上質なものに変えてくれます。バラが濃縮された贅沢すぎる味と香りは、まさに禁断の美味。生産者完全指定の国産食用バラをベースにして、火を入れすぎないことで、バラのフレッシュな香りを残しました。

バラジャムからただよう香り。バラの香りのカプセルが口の中で弾けたときの香り。体温であたためられたバラの香気が、カラダに巡っていくときの香り。3段階の香りの変化をお愉しみください。



Press Release

—

2022年03月30日
dot science 株式会社

LAMMAS の店頭で『バラジャム』とチーズのマリアージュを提案します

ジューシーなバラを食べているかのようなフレッシュさと濃縮感、バランスの取れた酸味を持つバラジャムには、ピュアなミルク感と酸味が優しく感じられるソフトタイプのチーズがおすすめです。シルキーな舌触りとハーブの様な爽やかさを感じるシェブルタイプや、クリーミーな白カビタイプなら間違いなし。熟成3~6ヶ月程の若い羊乳ハードタイプでは、羊乳らしい力強いミルクの甘味とのコントラストを楽しめます。ぜひ、LAMMAS の店頭にてご相談ください。



『ブリアサヴァランとバラジャム』 & 『バラジャム』 の購入はこちら

ブリアサヴァランとバラジャムの先行予約はこちら

【店頭受け取り】 六本木ヒルズ店でのお受け取り : <https://www.lammas.jp/product/414>
【宅送受け取り】 郵送でのお受け取り : <https://www.lammas.jp/product/413>

バラジャムの購入はこちら

【店舗】 LAMMAS 六本木ヒルズ店
東京都港区六本木6丁目12-1
ヒルズレジデンス A 1階
営業時間 11:00-21:00 / 木定休
TEL 03-6447-0120

■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30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り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/>

LAMMAS (ランマス)

チーズとワインの専門店。東京三軒茶屋に本店を構え、2021年3月に2号店となる六本木ヒルズ店をオープン。フランス、イタリア、イギリスを中心に熟成士や熟成会社の手掛けたこだわりのチーズを輸入しています。現地で美味しく熟成されたチーズを最高の状態でお届けできるよう、日々徹底した管理を行い、オーダーカットにて販売しています。ワインは、自然派を中心にチーズに寄り添うものをセレクト。常時200種類以上からお選びいただけます。店舗では、チーズの楽しみ方やお客一人一人のお好みに合わせた提案、ワインとのペアリングなどもスタッフがご案内いたします。

LAMMAS の公式 HP : <https://www.lammas.jp/>

<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