

報道関係各位

Press Release

—

2022年05月30日
dot science 株式会社

薔薇が香るここだけのスイーツ体験を。
『バラのミルフィーユ』と『バラのバターサンド』
kissa nanaha（自由が丘）にて6/1（水）より提供を開始
エディブルフラワー研究所の食用バラと Seichiro,NISHIZONO がコラボレーション

「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』をテーマに、著名人からもおすすめスイーツとして紹介される人気のパティスリー「Seichiro,NISHIZONO」とコラボレーション。2022年6/1（水）から、バラのミルフィーユ『ミルフィーユ・パラディ（1,760円税込）』とバラのバターサンド『ドラマティック（620円税込）』を、kissa nanaha（自由が丘）限定で提供を開始いたします。

エディブルフラワー研究所公式 HP

: <https://eflab.jp/>

Seichiro,NISHIZONO の公式 HP

: <https://www.koffee-mameya.com/>

kissa nanaha の公式 HP

: <https://kissananaha.amebaownd.com/>



「記憶に刻まれる香り」をテーマにした。ここにしかないバラのスイーツを kissa nanaha で。

シングルオリジンのドリップコーヒー、炭火焙煎オリジナルブレンドのネルドリップアイスコーヒーなど、コーヒーにこだわる kissa nanaha。コーヒーの香りにはバラの要素を感じられるものもあり、実は相性が抜群です。そんなコーヒーとバラをまとわせた香りのお菓子のリアージュは、ここでしかできない体験です。

エディブルフラワー研究所

E.F. Lab.

Edible Flower Laboratory

Press Release

—
2022年05月30日
dot science 株式会社

kissa nanaha (自由が丘) 限定のバラのスイーツ

① バラのミルフィーユ『ミルフィーユ・パラディ』(1,760円税込)



バラとジャスミンのミルフィーユ「ミルフィーユ・パラディ」。出雲産の食用バラさ姫をふんだんに使用し、ジャスミンと合わせる事でパラディ（楽園）の様な香りを表現しました。フランス産発酵バターを使った、香ばしいパイ生地に、ローズが香るアイスクリーム、ジャスミンのクレーム・ディプロマットと、さ姫の花弁を一口で合わせて味わって頂きたい香りを活かした一品です。

Press Release

—
2022年05月30日
dot science 株式会社

② バラのバターサンド『ドラマティック』(620円税込)



Seiichiro,NISHIZONO のシグネチャーメニューであるドラマティックの要素を、バターサンドに落とし込んで表現した、まるで、ガトーのような贅沢なバターサンド。フランス・イズニー社の発酵バターを使用した、香ばしいサブレにローズリキュールを吹きかけて、ラズベリー風味のバタークリーム、フランスアンベール社のマロンクリーム、ラズベリーとローズのソースをサンドして、砕いた、ドライさ姫入りのホワイトチョコレートでコーティングしました。



kissa nanaha で提供される5種類のバターサンド

Press Release

—

2022年05月30日
dot science 株式会社

kissa nanaha(自由が丘)新デザートメニューの概要

より詳しいメニューのラインナップは、以下のリリースをご確認ください。

株式会社七葉報道発表資料

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000038.000042376.html>

kissa nanaha の店舗情報

■店名

kissa nanaha (自由が丘)

■住所

東京都目黒区自由が丘 1 丁目 26-8 キクモトビル 1F (自由が丘駅から徒歩 5 分)

■電話番号

03-5726-8517

■営業日時

11:00~18:00 (L.O. 閉店 30 分前)

■席数

40 席

■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/>

Press Release

—

2022年05月30日
dot science 株式会社

Seiichiro, NISHIZONO



西園誠一郎/Seiichiro, Nishizono

1981年生まれ。兵庫県出身。
フランス修業を経てヒルトン大阪、御影高杉
などで勤務後、製菓学校講師やアパレルブラン
ドとのコラボスイーツ発表を経験し、
2014年に自身の店
「Seiichiro, NISHIZONO」をオープン。

実績

2010.02 神戸コレクション内マーケットにてジルスチュアート・カフェ コラボ商品を発表
2011.01 徳島そごうに阿波の素材にこだわったブランド「AWA TERROIR」オープン
2013 スカパー「Journal sucre」を12か月に渡り放映（東京 MX にて再放送）
2013.02 世界的なチョコレートの祭典「salon du chocolat OSAKA」に出店
2013.04 毎日新聞に月1回「パティシエのおやつ」連載スタート
2013.06 岡山高島屋にプロデュース店「パティスリー・アンシャンテ」をオープン
2014.02 「salon du chocolat OSAKA」に2年連続出店 トークショーを行う
2015.02 大阪高島屋「アムール・ドゥ・ショコラ」に出店
2015.02 「salon du chocolat KYOTO」に出店
2015.06 京都祇園にプロデュース店「京都祇園 あのん」オープン
2016.03 開発商品「あんぼーね」がOMOTENASHI SELECTION2016受賞
2017 フランスの老舗マロン製品メーカー「アンベール・ジャパン」のアンバサダーに就任
2022 アーティスト Superfly のデビュー15周年を記念したコラボケーキを発表・販売

kissa nanaha ～あなたの行きつけの喫茶店～

2019年、自由が丘にオープン。
国内80店舗、海外5店舗を展開する抹茶・日本茶を中心とするカフェブランド
「nana's green tea」を運営する株式会社七葉の新業態のカフェ。豆の選定から、
最新のドリップマシンやネルドリップによる淹れ方までこだわったコーヒーを、
落ち着いた空間でご提供します。

- ・公式サイト <https://kissananaha.amebaownd.com/>
- ・Instagram <https://www.instagram.com/kissananaha/>
- ・運営 株式会社七葉（「kissa nanaha」「nana's green tea」「甘味茶屋七葉」を展開）

<エディブルフラワー研究所の運営会社について>

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/>

エディブルフラワー研究所

E.F. Lab.

Edible Flower Laboratory

■ 究極の餅 THE OMOCHI

<https://theomochi.com/>

Press Release

—

2022年05月30日
dot science 株式会社

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