

報道関係各位

Press Release

—

2022年06月29日
dot science 株式会社

香り高い最高級の国産バラとフレッシュな桃がたっぷり入った “バラと桃のクレープ”『クレープ・ローズペッシュ』 イクアリー（表参道）にて7/1（金）より1ヶ月限定で販売

エディブルフラワー研究所の食用バラとのコラボレーション

飾りにとどまらない「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、催事で最大3時間待ちの人気クレープ店『Equally（イクアリー）』の友納 滉一シェフとコラボレーション。7月限定で“バラと桃のクレープ”『クレープ・ローズペッシュ- crepe rose pêche -』（2,540円税込）を販売します。

エディブルフラワー研究所の公式HP
Equally（イクアリー）のInstagram

: <https://eflab.jp/>

: https://www.instagram.com/equally_creperie/



フレッシュな薔薇とジューシーな白桃をたっぷりとほおぼるクレープ

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。花のポテンシャルを最大限に引き出した「飾り以外」の創造性を追い求めて、各業界のトップクリエイターと連続的にコラボレーションを展開します。今回はイクアリー（表参道）の友納 滉一シェフとのコラボレーション。薔薇の優雅な香りと、桃の甘くとろける様な香りが絶妙にマリアージュした“バラと桃のクレープ”が誕生しました。

まるでパフェのように複雑な構成は気鋭のパティシエならではの技術

Press Release

—
2022年06月29日
dot science 株式会社



フレッシュな薔薇とジューシーな白桃をたっぷりつつかったクレープ・ローズペッシュ。メニューの骨格になる生地と白桃クリームにはバニラを混ぜており、薔薇と合わせることで豊かな印象に。一列に並べる桃はジューシーさを楽しんでいただけるよう大きめに。角切りにした桃、薔薇、ローストした胡桃をマリネして散りばめ、ローズウォーターと白桃で作ったジュレと共に食感に幅を与えました。中央付近にはホワイトチョコのガナッシュを忍ばせ2、3口目とは違うミルクィさを。そして薔薇のリキュールで香り付けした甘酸っぱいフランボワーズのソースをアクセントとして随所に散らしました。メインに使用した薔薇「オーバーナイトセンセーション」のフレッシュ感や、薔薇らしくも優しい丸みのある香りと、桃特有のねっとりとした甘さを合わせました。薔薇の種類も複数使い、複合的な香りを演出。口に入れば甘くとろける様な桃の香りに包まれ、徐々に薔薇の優雅な香りが顔を出し、余韻はフレッシュにすっきりと仕上げました。



トッピングにはフレッシュな桃と薔薇の花びらを多く置き、あえて他のパーツを乗せすぎないように。まずはシンプルに桃と薔薇の花びらを一緒に召し上がりください。中身は食べ進めるうちに新しい驚きや楽しさを味わえるよう、さまざまなパーツを加工し、組み合わせています。細部まで趣向を凝らした贅沢なクレープをぜひお楽しみください。

Press Release

—
2022年06月29日
dot science 株式会社

組み合わせたのは世界初の技術によって生まれた革新的な食用バラ



メインに使った食用バラは『Nobel Rose』。無農薬栽培が難しい香り高いバラを、完全閉鎖型植物工場にて、通年で提供ができる世界初の栽培技術確立。生の食用バラの流通がなくなるクリスマスやバレンタインデーなどの冬期でも提供が可能な革新的なブランドです。今回はその中でも特に香り高い「オーバーナイトセンセーション」という品種をふんだんに使用しました。

Nobel Rose という名称は、ノーベル賞で世界的に著名なスウェーデンの発明家” Alfred Bernhard Nobel ”と”新しい、革新的”という意味をもつ”Novel”を掛けあわせた、”革新的でサイエンティフィックな食用バラ”としてのイメージを表現しています。

バラと桃のクレープ『クレープ・ローズペッシュ』概要

■店名

Equally (イクアリー)

■住所

東京都渋谷区渋谷2丁目2-4 青山アルコーブ 204

■販売日程

7/1 (金) より1ヶ月間

■価格

クレープ・ローズペッシュ- crepe rose pêche -』 (2,540円税込)

■営業日時

11:00-17:00、日曜日のみ11:00-19:00

定休日：水曜日、不定休

Press Release

2022年06月29日
dot science 株式会社

■関係者のプロフィール

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 (エディブルガーデン)

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/>

Equally (イクアリー) 友納 滉一

駒沢「ル・パティシエ・タカギ」「ル・ショコラテイエ・タカギ」にて菓子づくりの基礎を習得し、等々力「パティスリー・アサコイワヤナギ」にて研鑽を積む。2021年10月より、自身のブランド<equally(イクアリー)>を始動。

Equally (イクアリー) の Instagram : https://www.instagram.com/equally_creperie/

<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/>
- 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