

報道関係各位

## Press Release

—

2022年07月08日  
dot science 株式会社

### 3日間で1.2万粒売れたCBDグミ「HARENOMI」 新フレーバー「バラワイン味」をAmazonで先行発売開始 ミシュラン星付きレストラン愛用の食用バラを睡眠サプリに

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。

Amazonで7月9日から先行販売を開始。本発売は7月末を予定。

飾りととどまらない「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、天然由来のCBD（カンナビジオール）成分を高濃度に配合した、糖質オフで無添加なCBDグミ HARENOMI（ハレノミ）とコラボレーション。Amazonにて3日間で1.2万粒売れた同グミの新フレーバー「バラワイン味（2,110円 税込）」に使用する食用バラを監修いたしました。7/9（土）からAmazonにて先行販売。本発売は7月末を予定しています。また、8/4（木）~8/10（水）に渋谷スクランブルスクエアのPOPUPでも販売予定です。

エディブルフラワー研究所の公式HP

[: https://eflab.jp/](https://eflab.jp/)

HARENOMI「バラワイン味」の購入ページ

[: https://www.amazon.co.jp/dp/B0B3NCG9BT](https://www.amazon.co.jp/dp/B0B3NCG9BT)



#### 最高級の国産ローズと北海道ワインを使った睡眠サプリが誕生

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。今回はクラウドファンディング Makuake にて CBD 食品カテゴリで1位（購入者数・購入金額）を達成した睡眠サプリ HARENOMI とコラボレーション。香り高い国産最高級の「薔薇」と北海道産ワインのフレーバーが、あなたの睡眠の質をより上質に整えます。

エディブルフラワー研究所

# E.F. Lab.

Edible Flower Laboratory

## Press Release

—  
2022年07月08日  
dot science 株式会社

**あなたが「休む」時間を上質でロマンティックに変える、  
香り高い最高級「ローズ」と「北海道産ワイン」のマリアージュ**



さりげない薔薇の香りとワインの優しい甘さが、「休む」体験を上質でロマンティックなものに。無農薬・有機肥料で大事に育てられた最高級の国産バラは、ミシュランガイド星付きレストランの愛用品。酔うほどにフルーティーな本物のバラの香りを感じていただけます。



北海道産の赤ブドウを100%使った酸化防止剤無添加ワインで自然な甘みを加えました。後味には、CBD本来の苦味がほんのりと感じられます。甘味料に頼らずとも、高濃度なCBDの苦味を抑えるために、何度も試作を重ね、優しい後味に仕上げました。さらに、よくグミに使われる添加物はなるべく不使用で。人工甘味料、白砂糖、還元水飴、光沢剤、ゲル化剤、着色料、調整剤\*(乳化剤、pH調整剤、増粘剤など)を使わずに、香料も最低限にしました。ナチュラルな素材の味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07月08日  
dot science 株式会社

### メインに組み合わせたのは日本が誇るオリジナルエディブルローズ



10年の品種、栽培技術の研究開発を経て、島根の奥出雲で誕生した「さ姫」。酔うほどにフルーティーな香りは、まるで「大きな花束を連想させるような」ゴージャスな印象。美しい深紅の色、花弁の肉厚さを有しながら、「バランスの取れた華やかさとつるっとした食感」が特徴です。HARENOMIを通じて、日本が誇るオリジナルエディブルローズの香りをお楽しみください。

### 「HARENOMI」新フレーバー「バラワイン味」の詳細



より詳しい情報は、HARENOMIの公式リリースをご確認ください。

株式会社 Chloni (クローニ)報道発表資料

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000006.000084022.html>

## Press Release

—  
2022年07月08日  
dot science 株式会社

### 渋谷スクランブルスクエアのPOPUPの概要

HARENOMIのPOPUPイベントにて、『バラワイン味』の全サイズを購入いただけます。

期間: 2022年8月4日~10日

会場: 渋谷スクランブルスクエア 6F エレベータ前

来場特典: 数量限定で『バラワイン味』と『柚子檸檬味』のサンプリング

### 関係者のプロフィール

株式会社 Chloni(クローニ)



株式会社 Chloni(クローニ)はZ世代とミレニアル世代のチーム。日本から世界へ新しいウェルネス体験を届け、メンタルヘルスケアを当たり前にすることを目指しています。サプリグミブランド「HARENOMI」のグミ開発のほか、チームの心理士とコラボしたメンタルケアの企画も展開していきます。

- HARENOMI 公式サイト : <https://harenomi.jp/>
- Instagram : [https://www.instagram.com/harenomi\\_cbd/](https://www.instagram.com/harenomi_cbd/)
- Twitter : [https://twitter.com/harenomi\\_cbd](https://twitter.com/harenomi_cbd)
- HARENOMI 公式 note <https://note.com/harenomi/>

### E.F.Lab (エディブルフラワー研究所)



## Press Release

—  
2022年07月08日  
dot science 株式会社

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](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/>

### <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。

- 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/>
- 成分分析ブランディング <https://rebranding.science/>
- 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