

報道関係各位

Press Release

—

2022年09月07日
dot science 株式会社

ザクザク・モチモチ・フレッシュなバラの香りの共演
薔薇・木苺・フランス産発酵バターの『薔薇香るフランボワーズのクレープ』
伊勢丹新宿店フードコレクションにて9/14（水）より1週間の限定販売

「エディブルフラワー研究所」のバラとクレープリーブランド「Equally」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。9/14（水）から9/20（火）の1週間限定で、Equallyが出演する伊勢丹新宿店フードコレクション「罪深き誘惑、お菓子里に埋もれる7日間」にて、薔薇香るフランボワーズのホットクレープ（1,540円 税込）を販売いたします。

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/



クレープ生地をアツアツにして薔薇を“香りごとほおぼる”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の第三弾。薔薇が香るフランボワーズの甘酸っぱいソース、シンプルながら溶け出したバターと砂糖、そしてクレープ生地が口の中で絶妙に絡み合う。熱々ながらもフレッシュ感ある「薔薇のクレープ」が完成しました。

Press Release

—
2022年09月07日
dot science 株式会社

薔薇のクレープを持って伊勢丹新宿店フードコレクションを散策



鉄板に薄く広げた生地フランス産発酵バター「ルムニエ」を塗り、そこに薔薇とフランボワーズを混ぜ込んで作ったソースを塗り、グラニュー糖をまぶします。三角形に折り畳み、トッピングにフレッシュのフランボワーズと薔薇の花びらを添えました。お手持ちのクレープですのでそのまま上からお召し上がりください。最初は生地のザクザク感とフランボワーズ、薔薇の食感、フレッシュならではの香りを味わえ、中盤にいくとモチモチ感と加熱された事により出る変化した香りとお砂糖、バターが溶け出す事で全体の食感も変わります。シンプルながら変わっていく様をお楽しみください。

Equally@伊勢丹新宿店フードコレクションの概要



■店名
Equally (イクアリー)

Press Release

—

2022年09月07日
dot science 株式会社

■開催地

伊勢丹新宿店地下1階フードコレクション「罪深き誘惑、お菓子里もれる7日間」

■販売日程

9/14(水)から9/20(火)の1週間

■価格

薔薇香るフランボワーズのホットクレープ (1,540円 税込)

■営業日時

10:00-20:00

前回の『薔薇のクレープ』コラボ

薔薇と桃のクレープ (2022年7月)



優雅な香りの薔薇と旬の桃をたっぷりと頬張る贅沢な限定クレープ。バニラを混ぜ込んだ生地に巻き込んだのは、薔薇やロースト胡桃とマリネした角切りの桃、ローズウォーターと白桃で作ったジュレ、ホワイトチョコのガナッシュ、そして薔薇のリキュールで香り付けしたフランボワーズソース。仕上げにフレッシュな桃と食べられる薔薇の花びら。薔薇と白桃の香りと味わいを引き立てる構成で、まるでパフェのように多層的な味わいが楽しめる一品。

薔薇と桃のクレープの動画：
プレスリリース：

https://www.youtube.com/watch?v=Qa5_667QfXc

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000054.000030481.html>

■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。

Press Release

—
2022年09月07日
dot science 株式会社

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/>



Equally（イクアリー）友納 滉一

ルパティシエタカギ、ルシヨコラティエタカギにて基礎を積みルパティシエタカギ青山店では製造責任者を勤めアサコイワヤナギにて研鑽を積む。2021年10月自身のクレープリーブランド「Equally」を始動。催事出店、雑誌、メディア掲載の実績あり。

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

エディブルフラワー研究所

E.F. Lab.

Edible Flower Laboratory

Press Release

—

2022年09月07日
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