

報道関係各位

Press Release

—

2022年09月09日
dot science 株式会社

🍷パフェのようにたのしめる「薔薇香る🍷のデザートカクテル」 『薔薇とピスタチオ』『薔薇とプリン』の提供がスタート ミクソロジーアカサカとエディブルフラワー研究所がコラボ

まるで飲むスイーツ。甘味と香りを楽しむカクテルを🍷のデザート感覚で

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、減圧蒸留器を使ったオリジナルスピリッツ、数十種類のスパイス、スモークガン、液体窒素などを使用した独創的なカクテルを体験できるBAR「code name MIXOLOGY akasaka（コードネーム ミクソロジー アカサカ）（東京都港区赤坂3丁目14-3 渡林赤坂ビル2F）」とコラボレーション。薔薇をテーマにした「🍷のデザートカクテル」を9/9（金）より開始します。第一弾は、薔薇とピスタチオの『Fragrant Pistachio Martini（フレグラント ピスタチオ マティーニ）（1,870円 税込）』と薔薇とプリンの『Rose & Peach Pudding（薔薇と桃のプディング）（1,870円 税込）』の2種類。

エディブルフラワー研究所の公式HP

: <https://eflab.jp/>



🍷パフェのように楽しめる、薔薇香る「🍷のデザートカクテル体験」

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6種類の『花のカクテル』を、これまでに特集ページ「花酒研究所」より発表してまいりました。今回はcode name MIXOLOGY akasaka（赤坂）のヘッドバーテンダーの藤原 仁志氏とのコラボレーション。10種類以上の薔薇の香りに移したローズウォッカをベースにした薔薇香るデザートカクテルが誕生です。スイーツのような甘さと香りがあるカクテルは、まるで🍷パフェを楽しむかのように、1杯からおたのしみいただけます。

花酒研究所で発表した『薔薇のカクテル』

: <https://eflab.jp/kashu-lab/>

Press Release

—
2022年09月09日
dot science 株式会社

薔薇・ピスタチオ・ホワイトチョコレートで構成した Fragrant Pistachio Martini (フレグラント ピスタチオ マティーニ)



オリジナルのローズスピリッツとピスタチオをベースにホワイトチョコレートを加えた濃厚なデザートカクテル。グリーンでフローラルなローズスピリッツとピスタチオの香ばしさが調和する中に、ホワイトチョコレートの濃厚さを加えました。今までにありそうで無かった組み合わせです。また、グラスの外側にドライローズをあしらい、グラスを鼻に近づけるとローズのフローラルな香りが漂います。1,870円(税込)/杯。

薔薇に加えて桃・本みりんのリキュールで“プリン”を表現した Rose & Peach Pudding (バラと桃のプディング)



「華やかでフルーティな味わいのプリン」をイメージしたカクテル。ベースにしたのは、グリーンでフルーティなローズスピリッツと飲むみりん“Me”。それをフレッシュな桃で包み、バラジャム、卵のリキュールと牛乳

Press Release

—

2022年09月09日
dot science 株式会社

を重ねることで、まるで“プリン”のような味わいを構築。さらに30年熟成の極甘口シェリーをアクセントに加える事により、カクテルの味わいに立体感を出した気鋭のバーテンダーの意欲作です。1,870円（税込）/杯。

プリンの味わいに使用した飲むみりん「Me」

: <https://me-toshimaya.com/>

バラと桃のプディングに使用したのは薔薇の香りを最大限に引き出した国産最高品質のバラジャム



世界でもあまり類を見ない素晴らしい香りの食用バラ。それを、花卉をそのままお召し上がりいただけるジャムにしました。レシピの監修は、Mr. CHEESECAKE（ミスターチーズケーキ）をはじめとして「香り」をテーマに活躍する田村浩二シェフ。バラの香りを最大限に引き出すために、甘味・酸味・食感・香りの相性のバランスにこだわり抜きました。

バラジャムの Web ページ:

<https://eflab.jp/flower-jam/>

**それぞれのデザートカクテルのベースとなるのは
10種類以上の薔薇の香りをウォッカに移したローズスピリッツ**



Press Release

—
2022年09月09日
dot science 株式会社

ローズスピリッツの動画
ローズスピリッツの解説

: <https://youtu.be/DjpTc-CYXEI>
: <https://eflab.jp/techniques/01/>

すべてのカクテルのベース。まるで薔薇の花束に顔をうずめたかのような鮮烈な香りを感じる「ローズスピリッツ」です。10種類以上の生バラを蒸留して抽出した薔薇のエキスを、最高級ウォッカであるグレイグースとブレンド。複層的な薔薇の香りが口内で爆発する薔薇のウォッカが完成します。

ローズスピリッツに使用したのは通年栽培が可能な食用バラ「Nobel Rose」



無農薬栽培が難しい香り高い食用バラを、化学農薬不使用かつ通年で提供ができる植物工場で栽培。クリスマスやバレンタインデーなど、生バラの流通がない冬期でも、安価で販売しています。

薔薇香る「メのデザートカクテル」概要

■店名

code name MIXOLOGY akasaka (コードネーム ミクソロジー アカサカ)

■住所

東京都港区赤坂3丁目14-3 渡林赤坂ビル 2F

■営業日時

平日 : 18:00-26:00、土曜 17:00-23:00

定休日 : 日曜、祝日

■価格

Fragrant Pistachio Martini (フレグラント ピスタチオ マティーニ) (1,870円 税込)

Rose & Peach Pudding (バラと桃のプディング) (1,870円 税込)

■営業日時

11:00-18:00

定休日: 水曜日

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)

エディブルフラワー研究所

E.F. Lab.

Edible Flower Laboratory

Press Release

—
2022年09月09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

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/>

code name MIXOLOGY akasaka



エディブルフラワー研究所

E.F. Lab.

Edible Flower Laboratory

Press Release

—
2022年09月09日
dot science 株式会社

赤坂にある Mixology Cocktail 専門のバー。遠心分離機や減圧蒸留器を日本で初めて導入した Bar でもある。燻製料理やカクテルペアリングコースも人気。

公式サイト : http://spirits-sharing.com/t_426500/free/mixology_akasaka

<エディブルフラワー研究所の運営会社について>

エディブルフラワー研究所はシェフ、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 dot science 株式会社が運営しています。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。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