

報道関係各位

## Press Release

—

2022年09月08日  
dot science 株式会社

### TBS テレビ「王様のブランチ」のリアル店舗「ブランチパーク」と エディブルフラワー研究所がコラボレーション 色とりどりの食べられる花を使ったグルメメニューが登場

『花とフルーツのブーケサラダ』『香りを食べるローズパフェ』『華やぐフラワーパンケーキ』をスタート

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、情報番組「王様のブランチ」がプロデュースするショップ&レストラン「ブランチパーク（2022年10月1日より赤坂に、常設店としてオープン）」とコラボレーション。さまざまなエディブルフラワーをつかったグルメメニューを連続的に発表します。第一弾は、花とフルーツのブーケサラダ、香りを食べるローズパフェ、華やぐフラワーパンケーキの3つのイートインメニューを、10/1（土）よりスタートいたします。

エディブルフラワー研究所の公式 HP  
ブランチパーク公式 HP

: <https://eflab.jp/>  
: <https://brunchpark.jp/>



#### 赤坂駅から徒歩1分！次世代型トレンドスポットでおいしい花体験を

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。次代の花食カルチャーをつくることを目指して、連続的なコラボレーションを展開します。今回は、情報番組「王様のブランチ」がプロデュースするショップ&レストラン「ブランチパーク」とコラボレーション。赤坂駅から徒歩1分の立地で、今話題のフードやスイーツ、エンタメ企画などがいち早く体験できる、トレンドスポットから“花を食べる体験”を発信してまいります。

ブランチパークのプレスリリース： <https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000044.000046840.html>  
ブランチパークの花のメニュー紹介ページ： [https://brunchpark.jp/blogs/topics/20220903\\_3](https://brunchpark.jp/blogs/topics/20220903_3)

エディブルフラワー研究所

# E.F. Lab.

Edible Flower Laboratory

Press Release

—  
2022年09月08日  
dot science 株式会社

## 10/1のオープニングに登場する3つの花メニュー

### 花とフルーツのブーケサラダ



食べられるお花と季節のフルーツを使い、ブーケ風に盛り付けたサラダメニュー。花束のような、見た目にもかわいい一皿です。

### 香りを食べるローズパフェ



バラの「香り」を食べるアイスパフェ。ミシュランガイド星付きレストランでも採用されている食べられる生のバラに、田村浩二シェフが開発したバラジャムを添えて。フタを開けると広がるバラの甘く華やかな香りと甘酸っぱさを楽しんでいただきます。

## 華やぐフラワーパンケーキ

### Press Release

—

2022年09月08日  
dot science 株式会社



ローズパウダーを加え、香りも豊かなパンケーキに、ストロベリーとマスカルポーネチーズのクリームをたっぷりかけました。食べられる季節のお花を散らし、仕上げにローズシロップをかけることでバラの香りと味を楽しんでいただけます。



### コラボメニューにつかうエディブルフラワーについて

どれも100%化学農薬不使用。中にはSDGsに貢献できる食用花もエディブルフラワー研究所の運営元である「食べられる花屋エディブルガーデン」は、日本で唯一の農薬不使用のエディブルフラワー専門店。国内最高品質の食用バラをはじめ、ミシュランガイド星付きレストランでも愛用されるエディブルフラワー各種（生食用花・ドライ）を30種類以上取りそろえています。また、食べて“おいしい”花品種の新規栽培にも積極的に取り組むことで、おいしい花体験の実現を目指しています。

エディブルフラワー研究所

# E.F. Lab.

Edible Flower Laboratory

## 障がい者福祉施設で栽培される高品質のエディブルフラワーAYUMI

### Press Release

—

2022年09月08日  
dot science 株式会社



障がい者福祉施設に導入した植物工場を中心に農薬不使用栽培。規格の1,000倍以上の衛生基準で育てることで、平均的な食用花と比較して2倍以上の期間で鮮度保持を実現しました。福祉施設利用者への工賃は全国平均の2倍を目指しています。SDGs 貢献型の食用花であり、高級ホテルをはじめ、ミシュランガイド星付きレストランでも愛用されています。

製造現場の動画はこちら：

<https://youtu.be/Gkm63DM3cAc>

## 通年出荷が可能な食用バラ 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。

利用シーンの動画はこちら：

<https://youtu.be/DipTc-CYXEI>

エディブルフラワー研究所

# E.F. Lab.

Edible Flower Laboratory

## 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

### Press Release

—

2022年09月08日  
dot science 株式会社



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/>

### 「ブランチパーク」店舗概要



店舗名： ブランチパーク  
公式 HP： <https://brunchpark.jp>  
アクセス： 〒107-0052 東京都港区赤坂 5-4-7 THE HEXAGON 1F  
営業時間： 10：00～17：00  
18：00～23：00

エディブルフラワー研究所

# E.F. Lab.

Edible Flower Laboratory

Press Release

※日曜は 17:00 まで

定休日： 不定休

## ■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)

—  
2022年09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」

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/>

## 株式会社 BAKERU

ブランチパークのプロデュースを担当。エディトリアルとデザインの可能性を広げるため、2006年に設立されたクリエイティブカンパニー「東京ピストル」を中核としたクリエイティブのプロ集団と場づくりのプロ集団が2020年に合流し、新たに再スタートを切った「場を仕掛けるクリエイティブカンパニー」。“オリジナリティあふれる場づくり+クリエイティブの掛け算”により、単なる制作会

エディブルフラワー研究所

# E.F. Lab.

Edible Flower Laboratory

## Press Release

—

2022年09月08日  
dot science 株式会社

社ではなく、コミュニティ形成やブランディング、PRまでも含めた総合エンターテイメント創出企業としての成長を目指しています。

社名： 株式会社 BAKERU  
代表： 代表取締役 CEO 小林 肇  
設立： 2006年  
本社所在地： 東京都渋谷区渋谷 1-20-9 co-factory 渋谷 402  
電話番号： 03-6427-7145

株式会社 BAKERU の公式サイト：<https://bakeru.co.jp/>

### <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