

報道関係各位

Press Release

—

2023年01月18日
dot science 株式会社

食べられる花屋と日本茶を織り交ぜたデザートコース専門店 VERT “バナアツカカオ”をテーマにバレンタイン限定のコラボレーション 「薔薇とチョコレートの羊羹」を松屋銀座にて期間限定で販売

2/1 (水) から 2/14 (火) 松屋銀座 8階 イベントスクエア GINZA バレンタインワールドにて

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、日本茶を織り交ぜたデザートコース専門 VERT（東京都新宿区 代表 田中俊大）と“バナアツカカオ”をテーマにしたバレンタインデー限定のコラボレーションを実施。松屋銀座 8階 イベントスクエア GINZA バレンタインワールドにて、「薔薇とチョコレートの羊羹“儂醇（びょうじゅん）”（税込 5,001 円）」をはじめとするバレンタインデー限定のお菓子やデザートを販売します。期間は 2/1 (水) から 2/14 (火) まで。

エディブルフラワー研究所

VERT の Instagram

松屋銀座のプレスリリースはこちら

: <https://eflab.jp/>

: https://www.instagram.com/vert_jpn/

: <https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000086.000067027.html>



予約がとれないデザートコース専門店によるバレンタイン限定のデザート

エディブルフラワーの食体験の UP DATE に挑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コラボレーションを展開しています。今回は VERT の田中 俊大シェフが「バナアツカカオ」をテーマに『薔薇とチョコレートの羊羹“儂醇（びょうじゅん）”』が生まれました。栃木県産のいちごを寒天に閉じ込め、フローラルな国産食用薔薇のバラジャムと知覧和紅茶の香りを重ねました。水羊羹の部分には、バナアツカカオでつくられたアエランチョコレート（エピ島）を使用した新しい味わいの水羊羹です。

薔薇とチョコレートの羊羹に使用した食材について

Press Release

火山性土壌で栽培した「ヴォルカニックカカオ」でつくられる個性的なチョコレート“アエランチョコレート”

—
2023年01月18日
dot science 株式会社



83の島からなる南太平洋諸島「バヌアツ」。ここでは島ごとに個性あるカカオが栽培されています。カカオバターの追油さえしないというこだわりをもって、豆本来の香りと味を最大限に引き立てていることが特徴です。火山の国の火山性土壌より育つカカオから作られるチョコレートのパワーあふれるフレーバーをおたのしみいただけます。アエランチョコレートの名前の由来は、ビスラマ語で島を意味する aelan(アエラン)から。現地の社会貢献団体と協力して Bean to Bar チョコレートを最後まで作ることで地域の雇用を生みだしています。

アエランチョコレートのHP&SNS : <https://lit.link/AelanChoco>



エディブルフラワー研究所

E.F. Lab.

Edible Flower Laboratory

星付きレストランで愛用される食用バラでつくられたバラのジャム

Press Release

—

2023年01月18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。弾ける花びらの素材感、ジャムから香る上質なバラのアロマが食体験をより上質なものに変えてくれます。バラが濃縮された贅沢すぎる味と香りは、まさに禁断の美味。生産者完全指定の国産食用バラをベースにして、火を入れすぎないことで、バラのフレッシュな香りを残しました。

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、安定販売しています。今回は「香り高さ」をテーマにして、新しく栽培した品種を田中シェフにご使用いただきました。

エディブルフラワー研究所

E.F. Lab.

Edible Flower Laboratory

Press Release

—

2023年01月18日
dot science 株式会社

■プロフィール

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。

- 公式サイト：<https://ediblegarden.flowers/>

- ツイッター：<https://twitter.com/EDIBLEGARDEN2>

- Instagram：<https://www.instagram.com/ediblegarden.flowers/>

VERT



日本茶の新しい知見をスイーツを通して追い求めるデザートコース専門店。日本茶が持つまだ見ぬ可能性を最大限引き出し、その香りや味わいを季節のフルーツと合わせて昇華させます。

■住所

東京都新宿区津久戸町3-19 A 区画 VERT

VERT の Instagram

：https://www.instagram.com/vert_jpn/

バヌアツ産チョコレートのお問い合わせ先

Press Release

—

2023年01月18日
dot science 株式会社



輸入販売 : GnR 株式会社
住所 : 岐阜県岐阜市長良雄総 205-6
代表 : 古屋真衣
メールアドレス : gnr-japan@mail.ru

<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