

報道関係各位

Press Release

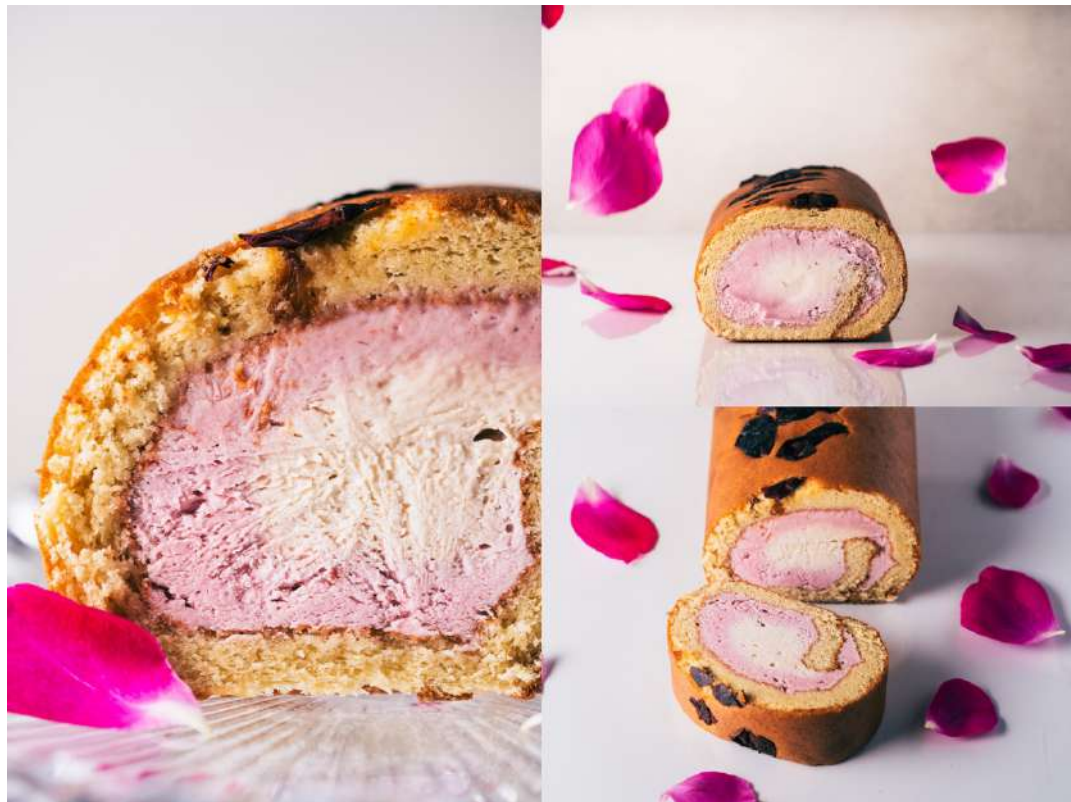
—

2023 年 06 月 07 日
dot science 株式会社

食べられる花屋の食用バラをつかった『バラと紅茶のロールケーキ』 2023 年のゴ・エ・ミヨのベストパティシエ賞を受賞した「EMME」と おやつの定期便「スナックミー」とのコラボレーション

6/9(金)～6/11(日)の3日間、各日15台限定で清澄白河の直営店にて先行販売
6/27(火)よりスナックミーオンラインストアで期間・数量限定で販売を開始

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：食べられる花屋 EDIBLE GARDEN 代表 小澤 亮）は、2023 年にゴ・エ・ミヨのベストパティシエ賞を受賞した延命寺美也氏が手がけるアシェットデセールとワインの店「EMME（東京都渋谷区渋谷2丁目3-19 ローゼ青山 1F）」とおやつ定期便「snaq.me（スナックミー）」を運営する株式会社スナックミー（本社：東京都中央区 / 代表取締役：服部慎太郎）」とコラボレーション。国産の上質な食用バラをクリームやムース、さらには塩漬けにして組み合わせた EMME 監修の『バラと紅茶のロールケーキ（3,980 円 税込）』を販売いたします。6/9（金）から6/11（日）には清澄白河のスナックミーの直営店より各日15台限定で先行販売を開始。snaq.me のオンラインストアにて6/27（火）より販売を開始します。



エディブルフラワー研究所
EMME 公式
snaq.me 清澄白河 直営店
snaq.me オンラインストア URL
バラと紅茶のロールケーキ PV

: <https://eflab.jp/>
: <https://www.emme-wine.com/>
: <https://kiyosumi.snaq.me/>
: <https://chat.snaq.me/stores>
: <https://youtu.be/BOSzrzEh6VU>

薔薇の香りを最大限に生かしたスイーツづくりへの挑戦

Press Release

—

2023 年 06 月 07 日
dot science 株式会社



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」の創造性を追いつめて、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。今回コラボしたのは、ミシュランガイドと並ぶ強い影響力を持つフランス発祥のレストランガイド「ゴ・エ・ミヨ」にて2023年のベストパティシエ賞を受賞したEMMEの延命寺美也シェフとおやつの定期便snaq.me（スナックミー）。EMME監修の下、食べられる花屋の国産の最高級ローズをつかった『バラと紅茶のロールケーキ』を、snaq.meから販売します。これまでのsnaq.meでは、ナチュラルな世界観のおやつを取り扱っていましたが、今回はそれぞれのジャンルのプロフェッショナルと共に、華やかな魅力が際立つスイーツに挑戦しました。

様々なパーツから『薔薇が香る』最高級ローズのロールケーキ



Press Release

—

2023 年 06 月 07 日
dot science 株式会社

厳選した素材を組み合わせ、上品な美味しさを追求した『バラと紅茶のロールケーキ（3,980 円 税込）』。様々なパーツから薔薇が香る構成になっています。2 層目のピンククリームは、フランボワーズと薔薇のクリームが絶妙に調和。薔薇と相性の良いラズベリーや薔薇のエキスを加えており、口に入った瞬間に華やかな香りが漂い、まるで花畑を散策しているかのような幸福感を与えてくれるはず。そして、ロールケーキの中心部には、べにふうきの紅茶と薔薇のムースを贅沢に仕込みました。薔薇の塩漬けの塩味とべにふうきの余韻が心地良く溶け合っています。それぞれのパーツを一緒に食べることで、奥深い薔薇の香りの余韻をたのしんでいただけます。特別な日のおもてなしや上質なひとときを演出するのにぴったりのスイーツです。

『バラと紅茶のロールケーキ』に使った食べられる花屋の食用バラについて

重厚な最高品質ローズ さ姫

美しい深紅の色、肉厚な花弁、最高峰の香り高さを有する食用バラ。10 年の品種・栽培技術の研究を経て、島根の奥出雲で誕生しました。独自開発の天然有機質素材を使用し、土壌内における微生物を活性化させることで、農薬不使用で健康的な花を育てています。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。

「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。日本にしかないオリジナルエディブルローズの香りと色彩をお楽しみください。

食べられる花屋 EDIBLE GARDEN のブランド紹介ページ <https://ediblegarden.flowers/brands/>



Press Release

—

2023 年 06 月 07 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/>

ワインバーとアシェットデセール EMME

芸術的なアシェットデセールとソムリエ厳選ワインが楽しめる大人の憩いの場。昼はランチとデザートが楽しめ、夜はワインバーという 2 つの顔を持っています。目の前でパティシエが腕を振るう作りたてのデザートが味わえる「アシェットデセール」とソムリエが厳選した豊富なワインが人気です。

東京都渋谷区渋谷 2 丁目 3-19 ローゼ青山 1F
03-6452-6167
12:00~16:00(L.O.15:30) 17:00~翌 2:00
日曜営業

Press Release

—

2023 年 06 月 07 日
dot science 株式会社



延命寺美也

1987 年、京都生まれ。パリ〈フレデリック・カッセル〉で研修、東京の有名パティスリーでの修業、〈ツキ シュール・ラ・メール〉やミシュラン 1 つ星〈ラチュレ〉のシェフパティシエを経て、2019 年 9 月、夫でソムリエの延命寺信一と EMME をオープン。2023 年にはゴエミヨベストパティシエ賞を受賞。

株式会社スナックミー

「おやつと世界を面白く。」を理念とし、『おやつの可能性を信じ、探求する。』『おやつにもっとテクノロジーとアイデアを。』『おやつで社会をよくしていく。』という考え方のもと、"お菓子"というモノではなく、"おやつ"という体験を提供するブランドを生み出していきます。デジタル発の新しいおやつメーカーとして、web サービスのようにお客様のフィードバックを活用し「永遠の β 版」としてサービス改善を続け、製菓業界の枠組みにとらわれない挑戦を続けています。

所在地：東京都中央区日本橋箱崎町 44-1 イマ箱崎ビル 8 階

代表者：代表取締役社長 服部慎太郎

事業内容：食品の開発・製造・販売

公式 Instagram : <https://www.instagram.com/snaq.me/>

公式 Twitter : <https://twitter.com/snaqme>

コーポレートサイト : <https://snaqme.com/>

snaq.me 公式サイト : <https://snaq.me/>

常設直営店：snaq.me 清澄白河



エディブルフラワー研究所

E.F. Lab.

Edible Flower Laboratory

Press Release

—

2023 年 06 月 07 日
dot science 株式会社

2022 年 4 月に OPEN した、スナックミーが運営する初の常設直営店です。コンセプトは「ディスカバリーストア」で、常時 70 種ほどのラインナップの中から、お客様自らで新しいおやつだけではなく「お客様自身の新しい好み」を発見していただくことができます。

住所：〒135-0005 東京都江東区高橋 14-13 1F
東京メトロ半蔵門線 清澄白河駅 A2 出口 徒歩 7 分
都営地下鉄新宿線 森下駅 A6 出口 徒歩 4 分
営業時間：木・金・土・日 11:00 - 17:00
詳細 URL：<https://kiyosumi.snaq.me/>

<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