

報道関係各位

Press Release

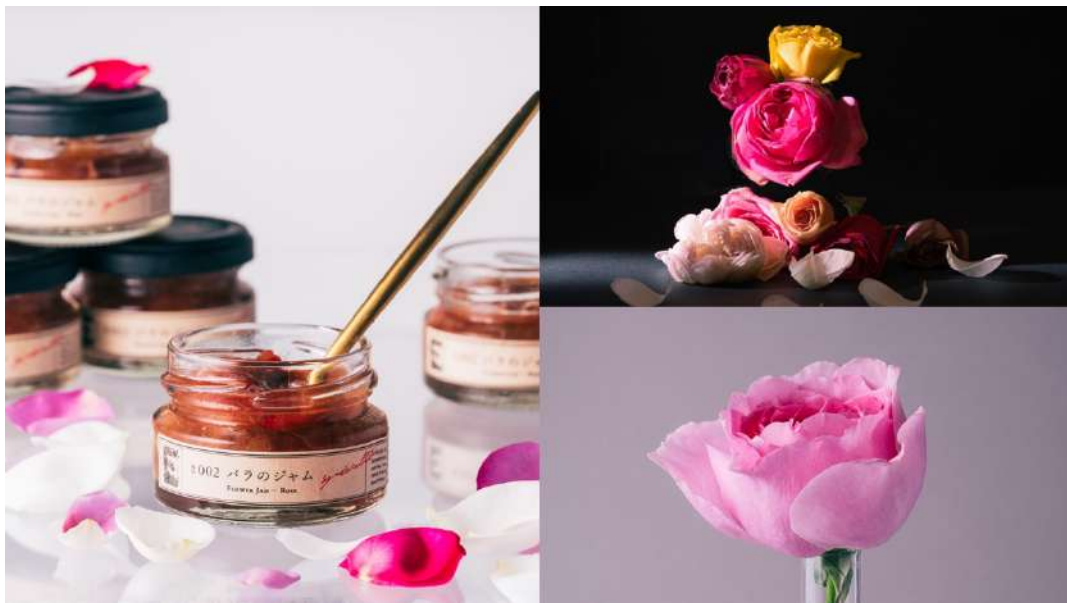
—

2023年10月20日
dot science 株式会社

エディブルフラワー研究所「三越日本橋本店」のクリスマス
マーケット 2023 で POP UP。世界一のレストラン noma でも採用
された食用バラを使ったクリスマス限定の特別な『バラのジャム』も。

10/25 (水) -11/7 (火) 日本橋三越本店 本館5階 イベントスペースにて

飾りにとどまらない「おいしい花体験」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、三越日本橋本店のクリスマスマーケット 2023 に期間限定で出店します。今回販売するのは、バラジャムを中心に人気な7種類の『花のジャム』。その中でも「バラのジャム spécialité（スペシャリテ）」は、クリスマス限定の特別なものを三越日本橋限定でお作りしました。使用した食用バラは、自然栽培の最高品質のものに加えて、世界一のレストラン noma にも採用された食用バラを MIX。贅沢に贅沢を重ねるようなバラ香のマリアージュをおたのしみいただける一品です。会期は、10/25 (水) -11/7 (火) まで。



エディブルフラワー研究所
食べられる花屋 EDIBLE GARDEN
バラのジャムの通販サイト

: <https://eflab.jp/>
: <https://ediblegarden.flowers/>
: <https://eflab.theshop.jp/>

香りを食べる「花のジャム」

バラのジャムと花と果実のジャムが7種のバリエーションで登場

エディブルフラワーを主役にした、美しいだけではない“おいしい花体験”の創作に挑戦するエディブルフラワー研究所の POP UP。今回は人気の「花のジャム」シリーズにクリスマス限定品が登場します。世界一のレストラン noma でも採用された最高峰の香りの食用バラを MIX した「バラ

エディブルフラワー研究所

E.F. Lab.

Edible Flower Laboratory

Press Release

—
2023年10月20日
dot science 株式会社

のジャム spécialité (スペシャリテ) 2,700円 税込」です。香りを基準に選んだ最高品質の国産食用バラでつくられた特別なジャムを、ぜひこの機会におたのしみください。



開発シェフに聞いた“おいしい”食べ方も公開中



Press Release

—

2023年10月20日
dot science 株式会社

星付きレストランも愛用する食用バラの花弁を、そのまま食べるジャムにしたエディブルフラワー研究所の「花のバラジャム」。弾ける花びらの素材感、ジャムからは上質なバラのアロマを感じる、まるでデザートのようなジャムです。冷やしてからそのまま食べてもおいしいジャムですが、考案者のシェフによる「おいしいアレンジ方法」を公開中です。

花のジャムのおいしい食べ方

: <https://eflab.theshop.jp/blog>

一番人気『バラのジャム』シリーズ

【クリスマス限定】バラのジャム spécialité (税込 2,700 円)



田村浩二シェフによるバラのジャム。世界でも類を見ない素晴らしい香りをもつ「自然栽培ローズ」に、世界一のレストラン noma をはじめとする限られたトップクリエイターにのみ供している希少な食用バラを MIX。複層的かつ最高峰の香りを実現しました。超少量しか採れない品種のため、数量限定のスペシャルティ版です。上質なバニラアイスクリームや、フレッシュチーズ（フロマージュブラン）、ベルガモットなどの柑橘系のサブレにジャムをたっぷりとかけてお召し上がりください。

Press Release

—
2023年10月20日
dot science 株式会社

バラのジャム（税込 1,620 円）



田村浩二シェフによるバラのジャム。星付きレストランも愛用する食用バラ「ドラマチックレイン」の花弁を、そのまま食べるジャムにしました。弾ける花びらの素材感、ジャムからは上質なバラのアロマを感じる、まるでデザートのようなジャムです。上質なバニラアイスクリームや、柑橘系のサブレにかけたり、バゲットにバターを乗せてからたっぷりとジャムをかけると美味しくお召し上がりいただけます。

バラのジャム rouge（税込 2,160 円）



田村浩二シェフによるバラのジャム。3つ星レストランも愛用する食用バラ「さ姫」の花弁を、そのまま食べるジャムにしました。美しい深紅の色、肉厚な花弁、最高峰の香り高さ。香りを食べるバラのジャムの真髄をこの1瓶に込めました。おすすめは、上質なバニラアイスクリームやレモ

Press Release

—

2023年10月20日
dot science 株式会社

ンなどの柑橘系のサブレにジャムをたっぷり。リコッタチーズ+蜂蜜にジャムをかけても美味しく召し上がりいただけます。

『花と果実のジャム』シリーズ

マリーゴールドと杏とオレンジのジャム (税込 1,944 円)



As 青木繁シェフとのコラボレーション。甘酸っぱいアプリコットに、相性の良いオレンジを合わせて、花の中でも複雑な香りを持つマリーゴールドのお花を加えてつくった香り豊かなジャムです。上質なチョコレートのアイスクリームや、ギリシャヨーグルトやフロマージュブランのような濃厚な乳製品、パンにバターとジャムを塗ってトーストするとアプリコットパイのような味わいでお楽しみいただけます。

バラとフランボワーズとショコラのジャム (税込 1,944 円)



Press Release

—

2023年10月20日
dot science 株式会社

Patisserie Chocolaterie Recit 寺崎貴視シェフとのコラボレーション。薔薇による華やかな香りとフランボワーズの爽やかな酸味をまとめ、更に昇華させるショコラオレの奥深さ。薔薇×フランボワーズ×ショコラオレの乗算が各々の食材を引き立て合い、新たな味わいを生み出します。レアチーズケーキやチョコレート味のクッキーにかけたり、焼いたバゲットにバターを乗せてからジャムをたっぷりかけてお召し上がりください。

バラと苺と和紅茶のジャム（税込 2,700 円）



VERT 田中俊大シェフとのコラボレーション。都内屈指「予約のとれないデセールコース」で供されるバラのジャムをご家庭でも。薔薇のような香りがする最高級の和紅茶で、薔薇の香りをさらに押し上げ、和紅茶の心地よい苦味に日本在来の伝統柑橘へべすを合わせ、よりフローラルに。美食家ほど熱狂する“苦味で美味しく食べる”ジャムを再現しました。上質なバニラアイスクリームや、ギリシャヨーグルトに蜂蜜と一緒にかけたり、梅酒+ソーダにジャムを加えてお召し上がりください。

エディブルフラワー研究所

E.F. Lab.

Edible Flower Laboratory

ビオラとライチとパッションフルーツのジャム（税込 1,944 円）

Press Release

—

2023 年 10 月 20 日
dot science 株式会社



昆布屋孫兵衛 昆布智成シェフとのコラボレーション。スマレの甘い香りと、爽やかで柔らかい甘味のあるライチ。そこに芳香な香りと強い南国感の酸味で味わいの輪郭をはっきりさせました。ココナッツアイスクリーム、ヤギのミルクのヨーグルト、マンゴー、ブッラータチーズなどにたっぷりかけて、お召し上がりください。

イベントの概要

■ イベント名

三越日本橋本店 クリスマスマーケット 2023

■ 出店スケジュール

10/25（水）-11/7（火）

■ ブース名

エディブルフラワー研究所

Press Release

—
2023年10月20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/>
- Twitter : https://twitter.com/ryo_eflab
- Instagram : https://www.instagram.com/ryo_eflab/

<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

エディブルフラワー研究所

E.F. Lab.

Edible Flower Laboratory

Press Release

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

—
2023年10月20日
dot science 株式会社