

食べられる花屋

EDIBLE GARDEN

Press Release

報道関係各位

—
2025年02月26日
dot science 株式会社

食べられる花屋 EDIBLE GARDEN が「SNS で映える花メニュー」の コラボレーション企業を募集。メニュー開発、撮影、宣伝を無料でサポート

第一弾は限定5社を募集。募集期間は2025年3/5（水） - 3/31（月）

サステイナブル品質な食べられる花の専門店 EDIBLE GARDEN（dot science 株式会社 代表 小澤 亮）は、「SNS で映える花メニュー」のコラボレーション企業を募集します。対象カテゴリは『スイーツ』または『ドリンク』。3店舗以上でメニュー提供が可能なブランドが対象です。審査を経て当選した企業には、食べられる花屋からメニュー開発、撮影、宣伝を、無料でサポートさせていただきます。募集期間は3/5（水）-3/31（月）。5社限定。食べられる花屋のお問い合わせフォームからお申し込みください。当選はメールでの通知をもって代えさせていただきます。



お申し込みフォームはコチラ
食べられる花屋 EDIBLE GARDEN

: <https://ediblegarden.flowers/collabo-form/>
: <https://ediblegarden.flowers/>

エディブルフラワーを使ったメニューでコラボレーションを募集

食べられる花屋 EDIBLE GARDEN は、これまでに多くの新しい花食を生み出してきました。飾りととどまらない“おいしい花体験”に挑戦するプロジェクト「エディブルフラワー研究所」では、各ジャンルのトップクリエイターとコラボして、主に Instagram から発信をしてきました。今回のテーマは原点に立ち返って「飾り」。ドライにした押し花をご使用いただきます。当選した企業には、メニュー開発のサポートに加えて、SNS のフォロワー数が 57,000 人を超えるフォトグラファー茶々さんによる写真撮影とフォロワー数 51,000 人の食べられる花屋による宣伝を無料でさせていただきます。私たちと共に SNS で話題化する花体験をつくりませんか？

食べられる花屋
**EDIBLE
GARDEN**

Press Release

—
2025年02月26日
dot science 株式会社

食べられる花屋の SNS

: https://www.instagram.com/ryo_eflab/

: https://x.com/ryo_eflab

フォトグラファー茶々さんの SNS

: https://www.instagram.com/kissa_chachaya/

: https://x.com/kissa_chachaya



食べられる花屋 EDIBLE GARDEN のコラボレーションの事例

これまでのコラボレーションの反響について

エディブルフラワーを通じて様々なコラボレーションをおこなってきた食べられる花屋。552.8万人に拡散した花のキャンディや92.4万人に拡散したバラのシュークリームなど、たびたびSNSで話題になっています。このような実績豊富なクリエイティブチームがコンテンツの制作について無料でサポートいたします。写真撮影につきましては、メニューをスタジオにご郵送いただくことを前提に、1回分が無料です。



食べられる花屋

EDIBLE GARDEN

Press Release

花のキャンディの投稿 : https://x.com/ryo_eflab/status/1630020818196627459

バラのシュークリームの投稿 : https://x.com/ryo_eflab/status/1630889104006316034

—

2025年02月26日
dot science 株式会社

ご使用いただくのは国内最高品質のエディブルフラワーの押し花



使用する素材はエディブルフラワーの押し花。これを職人技で作り上げているのが島根県の生産者「有限会社トム」。日本ではじめてエディブルフラワーの押し花をつくった業界のパイオニアです。その特徴は何といても丁寧な仕上げ。美しい仕上がりが評判を呼び、高級ホテルや高級パティスリーを中心に愛用いただいています。また、「常温保管が可能」「賞味期限が1年間であること」「シート状で納品するので保管がかさばらないこと」など、日々の使いやすさでもご好評いただいています。本企画ではこちらの商品をメニューコラボでお使いいただきます。

応募方法はこちら

食べられる花屋 EDIBLE GARDEN は「SNS で映える花メニュー」のコラボレーション企業を募集します。対象カテゴリは『スイーツ』または『ドリンク』。審査を経て当選した企業には、食べられる花屋からメニュー開発、撮影、宣伝において、無料でサポートをさせていただきます。

■募集期間

2025年3/5（水） - 3/31（月）17:00 まで（募集終了）

■審査結果について

当選はメールでの通知をもって代えさせていただきます。

■募集対象

01.スイーツもしくはドリンクで花メニューが提供できること

食べられる花屋

EDIBLE GARDEN

Press Release

—
2025年02月26日
dot science 株式会社

02.3 店舗以上で花メニューの提供が可能であること

03.食べられる花屋 EDIBLE GARDEN の食べられる押し花を使用すること

■撮影サポートについて

01.メニュー開発

これまでの花の人気メニューの紹介や取り扱い方法などをメールやLINEを中心にアドバイスいたします。レシピの提案はできませんのでご了承ください。

02.写真撮影

食べられる花屋が指定するスタジオでの撮影となります。メニューそのものもしくはパーツを郵送いただき、スタジオでスタイリングをして撮影いたします。

03.宣伝

フォロワー数が約51,000人の食べられる花屋のSNSアカウントより宣伝をさせていただきます。

■必須記載事項

01.店舗名

02.担当者名

03.メールアドレス

04.電話番号

05.HPもしくはInstagramのURL

06.企画に参加できる店舗数

■応募手続き

食べられる花屋 EDIBLE GARDEN のHPにある本企画の応募フォームにご入力の上、応募してください。

- 応募フォームはこちら

<https://ediblegarden.flowers/collabo-form/>

■プロフィール

食べられる花屋

EDIBLE GARDEN

Press Release

食べられる花屋 EDIBLE GARDEN (エディブルガーデン)

—
2025年02月26日
dot science 株式会社



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/>
- X : https://x.com/ryo_eflab
- Instagram : https://www.instagram.com/ryo_eflab/

食べられる押し花の生産者：有限会社トム

島根県の山間部の奥出雲町にある有限会社トムは日本で初めて食べられる押し花を作った業界のパイオニアです。全体の4割は海外への輸出で国内外の高級ホテル、高級パティスリーで使用されています。生産で活躍するのは地元の30～70代の女性たち。押し花を作る方を和花者（わかもの）さんと呼び、全て契約農家さんになっていただいています。その職人さんが一つ一つ手作業で作った押し花の品質が随一と評価されています。コロナを経て、BtoCブランドの「hana×musubi」を作り、一般消費者へご家庭での用途提案もスタート。「史上最高の脇役であること」をVALUEとしてかけ、見るときは主役級、食べると無味無臭で食材の味を損ねることなく召し上がっていただけます。エディブルフラワー×食世界中の人を笑顔にしたいと考えております。

- 公式サイト : <https://store-tom.com/>

<運営会社について>

食べられる花屋

EDIBLE GARDEN

Press Release

—

2025年02月26日
dot science 株式会社

食べられる花屋はシェフとマーケターで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。

- 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: 〒411-0044 静岡県三島市徳倉 4-8-2
電話番号: 050-2030-2620
代表取締役: 小澤 亮