

Press Release

報道関係各位

—

2025 年 09 月 10 日
dot science 株式会社

蓋をあけると満開の“食べられる花” 昨年好評だった「春迎えの花おせち」が今年も予約開始

花の総合メディア「花時間」と食べられる花屋「EDIBLE GARDEN」がコラボレーション

サスティ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、今年も株式会社 KADOKAWA（取締役 代表執行役社長 CEO：夏野剛、本社：東京都千代田区）が運営する花の総合メディア『花時間』と「花のおせち」でコラボレーションします。「蓋をあけた瞬間の感動が忘れられない」と昨年大好評だった「花おせち」が、お客さまの声を元にさらにパワーアップしました。加えて今年は2025 年 11 月 30 日（日）までの予約で、価格 27,000 円（税込・送料無料）からの割引販売を実施。早い時期のご予約なら最大 10%オフで購入可能です。「春迎えの花おせち 2026」の予約販売は公式オンラインストア『花時間マルシェ』にて開始しております。



花おせちの予約販売コチラ
食べられる花屋 EDIBLE GARDEN

: <https://kdq.jp/4i43e>
: <https://ediblegarden.flowers/>

華やかな食用花を使ったニュースタイルおせち

『花時間』とお届けする「花おせち」は、ただの縁起物ではありません。その名が示すように、エディブルフラワー（食用花）をふんだんに使った、新年を明るく照らすおせちです。愛でて、味わい、語り合う……新しい年の食卓に華やぎの時間をも提供するニュースタイル。花好きの方はもちろん、毎年同じおせちに飽きている方、食やライフスタイルにこだわる方々から支持を集めています。

食べられる花屋

EDIBLE GARDEN

Press Release

—

2025 年 09 月 10 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

花時間の SNS

: https://www.instagram.com/hanajikan_magazine/

: https://x.com/hana_jikan



蓋をあけたら花畑。感動を最大化する「花の重」

2026 年バージョンは 3 段重でお届けします。蓋をあけた瞬間、感動を体験してもらうため、一の重はエディブルフラワーだけを色とりどりに盛り込んだ花の重です。お客さまから寄せられた「もっと花を楽しみたい」という声にお応えしました。エディブルフラワーはバラ、ビオラ、ナデシコ、キンギョソウ、ヤグルマギクの全 5 品。花の重はテーブルにそのまま飾ったら、あとは好きなように楽しめます。お重の料理にそのままのせて、あるいは皿に取り分けた料理に添えて。手間をかけることなく、家族やゲストとの会話が自然と生まれる三ツ星レストランのひと皿のような、美しいおせちが完成します。



左から一の重、二の重、三の重

食べられる花屋

EDIBLE GARDEN

Press Release

—

2025 年 09 月 10 日
dot science 株式会社

お客さまの声で選ばれた、珠玉の 31 品



料理の監修は東京・恵比寿の完全予約制の名店『ほねラボラトリー』。オーナーは櫻庭基成郎（さくらば もとしげ）さん。旬の食材に、ひらめきのスパイスを加えて創り上げる和の品々が食通の方々を惹きつけています。31 品を贅沢に詰め込んだ料理の重は 2 段。二の重には海老つや煮やあわび汐蒸し、数の子土佐漬けといった伝統のおせちの品々をメインに。対して、三の重は洋風の段。合鴨スモークやベーコンとパプリカのバジル和えなど、ワインにも合う品々が正月気分を華やかに盛り立てます。アンケートで特に人気が高かった「黒糖ローストポーク」「あわび汐蒸し」「リンゴきんとんと栗甘露煮」をはじめ、祝い肴三種や海老つや煮などの縁起のよい品から、スイーツとして喜ばれるさつま芋レモン煮まで、食べ比べが楽しい 31 品を厳選しました。味が濃く、飽きてしまいがちなおせちですが、花時間の花おせちでは、素材それぞれの持ち味が生きる京風のやさしい味つけにこだわりました。

商品概要

商品名：花時間「春迎える花おせち 2026」

内容：三段重、36 品目（2～3 人前）、風呂敷付き

価格：27,000 円（税込・送料無料）

予約期間：2025 年 8 月 11 日（月・祝）～なくなり次第終了

早割価格

- ・ 10%オフ：24,300 円（10 月 31 日まで、税込・送料無料）
- ・ 5%オフ：25,650 円（11 月 30 日まで、税込・送料無料）

お届け日

2025 年 12 月 30 日（火）、31 日（水）

食べられる花屋

EDIBLE GARDEN

Press Release

—

2025 年 09 月 10 日
dot science 株式会社

ご予約

『花時間マルシェ』内「春迎えの花おせち」

<https://kdq.jp/4i43e>

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

<運営会社について>

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>

食べられる花屋

EDIBLE GARDEN

Press Release

—

2025 年 09 月 10 日
dot science 株式会社

- 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