

食べられる花屋

EDIBLE GARDEN

Press Release

報道関係各位

—

2026年05月27日
dot science 株式会社

蓋をあけると満開の“食べられる花”のクッキーが登場 食べられる押し花をふんだんにつかったクッキー缶「ママルニー」 銀座三越本館地下2階「ギンザスイーツパーク1」にて限定販売

2026年6/3（水）から6/9日（火）までの期間限定。食べられる花屋「EDIBLE GARDEN」、食べられる押し花の農家「有限会社トム」、パティスリー「グランシェノン」によるコラボレーション

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、“食べられる押し花”を栽培している生産者「有限会社トム」と、“花とスイーツ”をテーマにしたフラワーショップ&パティスリー「グランシェノン」とコラボレーション。「押し花のクッキー缶“ママルニー”」を、2026年6/3（水）- 6/9日（火）に銀座三越本館地下2階「ギンザスイーツパーク1」にて販売します。



食べられる花屋 EDIBLE GARDEN
有限会社トム
グランシェノン

: <https://ediblegarden.flowers/>
: <https://store-tom.com/>
: <https://www.grand-chainon.com/>

エディブルフラワーの押し花をあしらったクッキー缶「ママルニー」

自然の彩りを感じられる島根県奥出雲町で作られた押し花を添えたクッキー缶。見た目も可愛く華やかなクッキーで贈りものにも最適です。言葉では伝えきれない感謝の気持ちを込めて。

■クッキー缶の内容

- ①フロランタンフランボワーズ
- ②サブレスイトロン×グラスイトロン
- ③フロランタンカフェショコラ

食べられる花屋

EDIBLE GARDEN

Press Release

—

2026年05月27日
dot science 株式会社

- ④ サブレ抹茶
- ⑤ サブレショコラ×グラスオレンジ
- ⑥ サブレペカン×グラスメープル
- ⑦ サブレココ×グラスフランボワーズ
- ⑧ メレンゲアールグレイ



日本が世界に誇る OSHIBANA の魅力を伝えるためのコラボレーション

食べられる花屋 EDIBLE GARDEN はエディブルフラワーの販売を通じて、シェフの需要と生産者をつないで参りました。中でも食べられる押し花の生産者「有限会社トム」は丁寧な仕事が評価されて近年では海外での人気が非常に高まっています。そんなトムの食べられる押し花の価値を日本国内でも発信するために、今回のクッキー缶によるコラボレーションが生まれました。

島根県・奥出雲町から、“食べられる押し花”を世界へ。 OSHIBANA の生産者「有限会社トム」

OSHIBANA は、ドライエディブルフラワーの製造・販売を手がけるブランドです。生産者であるトムのドライエディブルフラワーは、食用花を一枚一枚丁寧に乾燥・加工した、彩り豊かな“食べられる押し花”。常温で長期保存が可能で、料理やスイーツ、ドリンクに華やかな彩りを添えます。最大の特徴は、奥出雲の地域資源と人の手仕事を活かしたものづくり。地域のおばちゃんたちとともに、花の栽培から加工、検品までを手作業で行い、機械では再現できない繊細な品質を実現しています。また、農産品でありながら規格を統一する独自体制により、国内外のシェフやホテル、メーカーから高い評価を獲得。現在はトムが手がける押し花の生産量の約4割は海外へ輸出されています。

食べられる花屋

EDIBLE GARDEN

Press Release

—
2026年05月27日
dot science 株式会社



OSHIBANA の商品ラインナップ

: <https://ediblegarden.flowers/oshibana/>

食べられる花屋 EDIBLE GARDEN が解説するトムの OSHIBANA の魅力

有限会社トムの押し花は、他の産地の押し花を比較して、もっとも仕上がりが美しいことが取引のきっかけでした。しかしながら、押し花が高評価な理由は見た目の美しさだけではありません。機能的で使いやすいことからリピート顧客から高い評価を得ています。

■押し花の機能性とは

01.常温で保管が可能

冷蔵・冷凍保管が不要なため、保管に便利です。

02.賞味期限が1年間

押し花の水分活性は0.5以下に管理されています。その清潔性から、賞味期限が長く保管に優れています。また、まとめて購入することで送料をおさえることが可能です。

03.生花よりも保管が省スペース

押し花は厚さ約2mmのシートに50枚入れて納品が可能です。生のエディブルフラワーを20輪保管するために、高さ30mmのパックを使用していることに比べて、押し花は同じ容積で約750枚を保管することが可能です。

テイクアウトを中心にひろがる押し花の使用シーン

1年間の常温保管が省スペースでできる押し花。さらに、近年は機能性が評価されて、テイクアウトスイーツでの採用が増えています。いまではチョコレート、焼き菓子、料理、デザートなどさまざまなジャンルに広がっており、愛用するクリエイターが増え続けています。

食べられる花屋

EDIBLE GARDEN

Press Release

—

2026年05月27日
dot science 株式会社



イベント概要

■販売期間

2026年6/3(水) - 6/9日(火)

10:00-20:00

■販売場所

銀座三越 本館地下2階「ギンザスイーツパーク1」

■プロフィール

フラワー&パティスリーグランシェノン~押し花のクッキー缶を製造~



フラワー&パティスリーグランシェノンは、島根県出雲市にある“花とスイーツ”をテーマにした、フラワーショップとパティスリーが融合した特

食べられる花屋

EDIBLE GARDEN

Press Release

—
2026年05月27日
dot science 株式会社

別な空間です。ショーケースに並ぶケーキやショコラ、焼き菓子は、見た目の華やかさだけでなく、素材や技術にも徹底的にこだわった逸品ばかり。全国洋菓子コンテストで日本一に輝いた実績を持つパティシエ福間 将司氏が手がけるスイーツは、“食べる芸術”とも呼びたくなる美しさです。エディブルフラワーを取り入れた彩り豊かな商品も人気を集めており、店舗とシェフのSNSの総フォロワー数は6万人を超えています。店内では花の香りと甘い香りがやさしく重なり合い、訪れるだけで心がほどけるような時間を演出。大切な人へのギフトはもちろん、自分へのご褒美にもぴったりのパティスリーです。

グランシェノンの Instagram

: https://www.instagram.com/grand_chainon/

福間将司シェフの Instagram

: https://www.instagram.com/shoji_fukuma/

福間将司シェフの x

: https://x.com/shoji_fukuma

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

食べられる花屋

EDIBLE GARDEN

Press Release

—

2026年05月27日

dot science 株式会社

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