

報道関係各位

dot science株式会社

「香りをたべる」お茶のアイスクリームが新登場。

**茶葉ブランド ENTEA 謹製、オーガニックの茶葉を使用した
フレグラスティー
『FRAGLACE Tea』 2018年5月23日(水) 販売開始**

dot science 株式会社（本社：東京都中央区銀座3丁目11番3号／代表取締役：小澤 亮）は、この度「香りをたべる」アイスクリームブランド「FRAGLACE」の新商品「^{フレグラスティー}FRAGLACE Tea」を2018年5月23日（水）に通販サイトより新発売いたします。FRAGLACE ホームページ：
<https://fraglace.jp/product-tea/>



「FRAGLACE（フレグラス）」は、英語で香りを意味する「fragrance（フレグランス）」とフランス語でアイスクリームを意味する「glace（グラス）」を掛け合わせた造語です。「FRAGLACE」が提供するの「香りをたべる」あたらしい体験。舌の上で変化する香りのノートを味わえる今までにない新感覚のアイスクリームです。主役である茶は、茶葉ブランド「EN TEA」によるオリジナルの茶葉。土地の力を最大限に引き出す農法で育てられたオーガニックなものを使用しました。茶自らが醸す旨味と香り、そして色。茶のポテンシャルを最大限に引き出すために、着色料・香料をはじめとして、余計なものを一切くわえていません。食べたときに鼻から抜ける「本物の茶の芳香」をお楽しみください。

《商品概要》

商品名	FRAGLACE (フレグラス) Tea
内容量	100ml 6 カップ入り
販売価格	4,320 円(税込)
発売日	発売日：2018 年 5 月 23 日 (水)
販売期間	通常販売商品 発売日以降はいつでもお求めいただけます。
種類別	アイスマルク
原材料名	牛乳、生クリーム、緑茶、グラニュー糖、トレハロース、グァーガム
製造業者	茨城県筑西市吉田 636-12、NPO 法人歩実
販売業者	東京都中央区銀座 3-11-3、dot science 株式会社
保存上の注意	ご家庭では-18℃以下で冷凍保存してください
購入方法	ホームページ上でのインターネット通信販売
送料	全国一律 1,200 円。10,000 円以上の購入で送料が無料。

《EN TEA の茶葉について》

EN TEA の茶葉生産の中心地である嬉野は、全国での生産量も 3%程度しかない、小さな産地です。小さい産地だからこそ、ディテールにこだわったものづくりができ、そのための技術が育まれています。EN TEA の茶師 松尾俊一氏は FRAGLACE Tea のために、オーガニックの茶葉を独自にブレンド。甘さだけが前に出てくるよりも、上級茶がもつ、独特な渋みや味の奥行き、エレガントで妖艶なニュアンスを感じる香りと味わいに仕上げました。

《EN TEA (エン ティー) とは》

日本には「人は土から生まれた、土の子供」という言い伝えがあります。単に市場に出回らせるための消費物としての食材ではなく、優れた食材は、土を育てることから考えられ、土から作られています。

そうした食材の優れた効能や利点を知り、その全てを一つの農作物に集約したいと願いました。それが、EN TEA です。この農作物(茶葉)を、身近な大切な人々と共有したいという考えから始まり、今、多くの人々と共有したいと考えるに至りました。EN TEA の茶葉は、土地の味、すなわち自然力を感じられることを良しとします。茶畑や製造過程に関しても、一貫して自然農法にこだわっています。最良な日本茶を探し求めた結果、独自の製法へと到達しました。そうして生まれた新しい茶は、自然の芳醇な味わいはもちろんのこと、日本茶の原点は葉(漢方)である、その魅力を思い出させてくれます。

EN TEA は、健康的な生活のための情熱と、自然を愛する日本文化から生まれました。



《茶師 プロフィール》

松尾 俊一（まつお しゅんいち）

茶師。脳医学から学んだ検知、そして類い稀な嗅覚と味覚を持ち、気候や日照条件まで徹底してデータ化するなど、徹底的な現代的なアプローチと、非効率と思われる原始的なアナログ手法とを融合させ、唯一無比の最良茶葉栽培&製造を行う。お茶の世界に入り、異例の二年目の日本茶の国内最優秀賞である大臣賞受賞から10年。"土を味わい、光を愛でる" 彼のお茶作りはさらなる深みを増し、台湾、イギリスを始め世界で高い評価を得る。2017年新たなお茶の未来を生み出す試みとして、丸若裕俊氏らと共に茶葉ブランド EN TEA を設立し、国内外に向けた茶葉の生産、開発、企画を行っている。



《レシピ監修シェフ プロフィール》

田村 浩二（たむら こうじ）

料理人。アロマティザンクリエイター。「Restaurant FEU(レストラン フウ)」でキャリアをスタートし、「Edition Koji Shimomura(エディション・コウジ シモムラ)」の立ち上げに加わる。その後イタリア料理に移り南イタリアの郷土料理を学ぶ。表参道「L'AS(ラス)」を経て渡仏。フランス南部マントン「Mirazur(ミラズール)」、パリ「Restaurant ES(レストラン エス)」で1年間修業した後に帰国。2017年から「TIRPSE」シェフに就任。2017年春に『香り 薫る 馨れ』をブランドテーマに掲げたオリジナルブレンドアロマティザー「L'aromatisane (アロマティザン)」を発表。自身の作る料理の核を『香り』とし、レストランのみならず様々な方面で『香り』を用いたプロダクトを発信していく。



《dot science について》

dot science はシェフ、マーケター、研究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です。「FOOD VISIONING」を掲げて、理想の「食」の未来像を描きながら、課題解決にチャレンジします。社名の「science」とは、科学的知識体のこと。これは、各業種ごとに点在する個々のプロフェッショナルによる集合体を意味しています。2017年10月に、たべられる花屋 EDIBLE GARDEN、同年12月に香りをたべるバラのアイスクリーム FRAGLACE Rose をリリース。無農薬栽培のバラを中心としたエディブルフラワーのブランディングを開始。エディブルフラワーはミシュラン星付きレストランなどでも愛用されています。

《dot scienceの事業》

■たべられる花屋 EDIBLE GARDEN

エディブルガーデンは、日本で唯一の農薬不使用のエディブルフラワー（食べられる花）専門店です。指定の生産者による国内最高品質の食用バラをはじめ、ミシュランガイド星付きレストランでも愛用されるエディブルフラワー各種を取りそろえています。すべて農薬不使用栽培ですから、安心して提供・利用していただけます。バラ以外のエディブルフラワーを障がい者福祉施設で育てる農福連携の取り組みが評価され、「買うことで社会貢献ができる商品やサービスを表彰する制度」ソーシャルプロダクツ・アワードで特別賞も受賞いたしました。

<https://ediblegarden.flowers/>

■香りをたべるバラのアイスクリーム FRAGLACE Rose

それはまるで、たべる香水。お口の中がバラのアロマで満たされる「香りをたべるバラのアイスクリーム」です。使用するのは、ミシュラン星つきレストランも愛用する食用バラ。キロ10万円を超える農薬不使用栽培の最高品質の花を贅沢に使いました。

<https://fraglace.jp/>

【会社概要】

会社名：dot science 株式会社

資本金：1,000,000 円

住所：〒104-0061 東京都中央区銀座3丁目11番3号

電話番号：03-4540-4271

代表取締役：小澤 亮

ホームページ：<http://foodvisioning.science/>