

報道関係各位

Press Release

—

2022年03月29日
dot science 株式会社

「美味しい花体験」を創作するエディブルフラワー研究所 銀座の純氷職人と共作した『薔薇の氷』を発表 同時に MIXOLOGY SALON の5周年の限定カクテルに採用 GINZA SIX 「MIXOLOGY SALON」にて2022年4/1（金）より1ヶ月限定

「美味しい花体験」を創作するエディブルフラワー研究所（運営：100%化学農薬不使用のエディブルフラワー専門店 EDIBLE GARDEN 代表 小澤亮）は、銀座の老舗氷屋 中央冷凍産業（中央区日本橋 代表：伊藤弘光）とコラボレーション。氷職人が48時間以上かけて、ゆっくりと丁寧につくった氷屋の氷『純氷』をつかった『薔薇の氷』を、2022年4/1（金）より販売します。同時に GINZA SIX の「茶と酒」をテーマにした BAR 「MIXOLOGY SALON」の5周年限定カクテル『Rose Sent 1,870円』に採用が決定。薔薇香るカクテルを、まるでアートのような薔薇の氷が美しく演出します。Rose Sent は、MIXOLOGY SALON にて4月限定で。薔薇の氷は業務用限定で、エディブルフラワー研究所の Web サイトにて通年でお買い求めいただけます。

エディブルフラワー研究所公式 HP : <https://eflab.jp/>
薔薇の氷の Web ページ : <https://eflab.jp/flower-ice-art/>
MIXOLOGY SALON の Web ページ : <https://ginza6.tokyo/shops/1239>



農薬不使用栽培の食用バラが氷のアート、そして薔薇のカクテルに変身

創造的であたらしい花食体験「美味しい花体験」の創作に取り組むエディブルフラワー研究所では、香り高い農薬不使用栽培の食用バラを通年で提供しています。その薔薇を氷職人が手がけた透明で美しい氷にして販売すると共に、薔薇の香気成分であるリナロールやゲラニオールと同じ香気成分を持つダージリンティー、リレブラン、エルダーフラワーで構成された特別なカクテルと共にご体験いただけることになりました。

薔薇の氷の動画 : https://youtu.be/c5_Y2T274A0
Rose Sent のベースとなるカクテルの動画 : https://youtu.be/ItcaHHJoH_Y

Press Release

—

2022年03月29日
dot science 株式会社

氷職人の技術力の結晶『薔薇の氷』を開発した背景

長い間の試行錯誤の末に完成した薔薇の氷。氷の持つ透明感が薔薇の魅力をいっそうひきたて、見る人にサプライズを与え、大切な人との時間やおもてなしを演出します。当初は、氷の中に生花を入れることは困難だというのが通説であり、変色もなく扱いやすさなどの理由から、造花をつかうことが当たり前でした。しかし、透明感と溶けづらい純氷のすばらしさにもっと目を向けてほしい、そしてもっと氷の可能性を広げたい、という思いから薔薇の氷の製作にとりかかりました。



通常では、氷を作るときには水を対流させ、水中の空気を攪拌しながら製氷します。それでも、若干白い芯のようなものができてしまいます。当然、花自体も生きていますので凍っていく過程で空気を放出します。それを取り除かなければなりません。また、花が氷の中で浮いているように凍らせるにはどうすればいいか、花の色が変色する低温障害を最小限に抑えるには、水の温度を何度に設定すればいいのか、等々、いくつかの難問をクリアしながら、何度も繰り返しデータをとりました。

最終的には、やはり昔ながらの天然氷をつくる「自然氷結方法」で、48時間以上かけて、ゆっくりと上から凍らせることで、思い描いていたものを作ることができました。素晴らしいカクテルを味わいながら、同時に視覚的にも楽しんでいただき素敵な時間を過ごしていただければ、幸せです。



Press Release

—
2022年03月29日
dot science 株式会社

「MIXOLOGY SALON」の5周年限定カクテル「Rose Sent」 人気カクテル「薔薇とダーズリンのティーテイル」に薔薇の氷を採用

5周年を記念としたカクテルのベースになるのは、花束に薔薇の花を1本ずつ増やしていくイメージで設計した「薔薇とダーズリンのティーテイル」。グリーンノートを含む薔薇、糖度の高い葡萄を思わせるセカンドフラッシュのダーズリンティー、花や蜂蜜の芳醇さを感じるリレブラン、アクセントに胡桃。これらの組み合わせが、新しい香水のような香りを生み出します。花束を思わせる香りに白ワインのような軽やかな甘酸味、そして、口内には幸せな余韻がひろがります。

使用したエディブルフラワーは、ダーズリンティーの芳醇な香りをさらに後押しするよう、食用バラ「Nobel Rose」、エルダーフラワー、ラベンダーを。まるで薔薇の花束に顔をうずめた時のような芳香性をお楽しみいただけます。これに、薔薇の氷を入れることで、薔薇香る特別なカクテルが完成します。



エディブルフラワー研究所

E.F. Lab.

Edible Flower Laboratory

Press Release

—

2022年03月29日
dot science 株式会社

5周年の限定カクテル『Rose Sent』の体験はこちら

MIXOLOGY SALON

東京都中央区銀座6丁目10-1

GINZA SIX 13階

営業時間

11:00 – 23:00 (LO: 22:30)

定休日

GINZA SIX の休みに準ずる

『薔薇の氷』の購入はこちら

E.F.Lab (エディブルフラワー研究所)

薔薇の氷販売ページ

<https://eflab.jp/flower-ice-art/>



■プロフィール

E.F.Lab (エディブルフラワー研究所)

E.F.Lab (エディブルフラワー研究所) は、創造的であたらしい花食体験を実現するチームです。世界初の科学技術による新しい花品種を開発し、成分分析からその素質を見出します。さらに、花本来の価値と可能性を最大限に引き出すことができるクリエイターと共に、花食ならではの未体験の味覚を生み出します。飾りとどまっていた「食べられる」から「味わえる」へ。香りと視覚、そして味覚がもたらす驚きの体験を発表します。

E.F.Lab 公式サイト : <https://eflab.jp/>

Instagram : <https://www.instagram.com/e.f.lab/>

Twitter : https://twitter.com/E_F_Lab

Press Release

—

2022年03月29日
dot science 株式会社

食べられる花屋「EDIBLE GARDEN」

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り成分を研究しながら、花食文化の発展に挑戦しています。

食べられる花屋 EDIBLE GARDEN 公式サイト : <https://ediblegarden.flowers/>

中央冷凍産業株式会社

1948年銀座で創業。主に純氷とドライアイスを販売しています。純氷を帝国ホテルなどの有名ホテルをはじめ、BARやクラブ、高級料亭、かき氷屋などの飲食店に供給しています。現在では家庭用の純氷を含め、全国に販売できるようになりました。また、イベントや祭りなどの演出用に、氷彫刻や氷柱などを制作。また、酒類メーカーなどのCMなどの広告に、氷細工を提供しています。純氷は使用用途が幅広く、多くの可能性を秘めている商品です。今後もたくさんの感動を提供できるよう精進してまいります。

中央冷凍産業株式会社の公式HP : <https://chu-rei.co.jp/>

<運営会社について>

dot science 株式会社はシェフ、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です。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。伝統食を中心に時代に合う形で変化させていきながら、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
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