

エディブルフラワー研究所

E.F. Lab.

Edible Flower Laboratory

報道関係各位

Press Release

—

2022年05月31日
dot science 株式会社

薔薇が香るスペシャルなデザートカクテルが誕生『フローラル ピスタチオ マティーニ』&『フルール・ドール・マティーニ』 code name MIXOLOGY akasaka にて6/1（水）より提供開始

エディブルフラワー研究所の食用バラとのコラボレーション

「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、花の香りを閉じ込めた、未体験のカクテルを創作するプロジェクト『花酒研究所』にて、code name MIXOLOGY akasaka とコラボレーション。バラのカクテル『Floral Pistachio Martini（フローラルピスタチオ マティーニ）1,760円税込』と『Fleur d'or Martini（フルール・ドール・マティーニ）1,650円税込』を、code name MIXOLOGY akasaka 限定で6/1（水）より提供いたします。

エディブルフラワー研究所公式 HP
花酒研究所の Web ページ
Mixology Akasaka 公式 HP

: <https://eflab.jp/>

: <https://eflab.jp/kashu-lab/>

: http://spirits-sharing.com/t_426500/free/mixology_akasaka



薔薇の香りを閉じ込めた、未体験のカクテルを創作

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。花のポテンシャルを最大限に引き出した「飾り以外」の創造性を追い求めて、各業界のトップクリエイターとコラボレーション

Press Release

—

2022年05月31日
dot science 株式会社

を展開します。今回は MIXOLOGY akasaka の藤原 仁志氏によるバラ香るデザートカクテルが生まれました。

MIXOLOGY akasaka の藤原 仁志氏による「バラのカクテル」

Floral Pistachio Martini (フローラル ピスタチオ マティーニ) ¥1,760



バラの香りを抽出したオリジナルスピリッツにピスタチオとホワイトチョコレートを使用したデザートカクテル。ピスタチオのナッティーな味わいとバラのグリーンノートがとても相性が良く、両方の素材をホワイトチョコレートで包みました。口に含むと、ピスタチオの香ばしさとまるやかさが広がり、ミドルからラストノートにかけてバラの花束を思わせるかのようにフローラルな味わいへと変化して行きます。使用した食用バラ Nobel Rose は7種類以上の品種を使用しています。複数のバラを合わせることで、複層的で奥行きのある香りを引き出しています。構成は、バラのスピリッツ、ピスタチオのスピリッツ、ホワイトチョコレート、ミルクを合わせてシェイクし、バラの花びらをあしらったサーワグラスに注ぎ完成です。

Fleur d'or Martini (フルール・ドール・マティーニ) ¥1,650

Press Release

—
2022年05月31日
dot science 株式会社



「黄金の花」を冠する「Fleur d'or Martini」。バラとダーズリン、貴腐ワインを合わせた高貴な香りと味わいを感じさせる一杯です。ダーズリンは上質のキャスルトン農園セカンドフラッシュを使用。マスカテルフレーバーと言われる、芳醇で豊かな香りと円熟味を兼ね備えており、芳しいバラのスピリッツと重なり合い、そこへ世界最高峰の甘口ワイン“貴腐ワイン”と合わせます。マティーニスタイルなので、アルコールボリュームはしっかりとありますが、それ故に、それぞれの味わいと香りに厚みを持たせることができます。ゆっくり飲んでいただく事により、温度変化で香りや味わいが変わっていく様をお楽しみください。使用した食用バラ Nobel Rose は7種類以上の品種を使用しています。複数のバラを合わせることで、複層的で奥行きのある香りを引き出しています。構成はバラのスピリッツ、ダーズリンのスピリッツ、貴腐ワイン、アガベハニー、オレンジビターズを合わせて、ステアシマティーニグラスに注いで完成です。

Press Release

—

2022年05月31日
dot science 株式会社

花酒研究所のこれまでのリリースについて

花酒研究所プレスリリース

<https://prtmes.jp/main/html/rd/p/000000041.000030481.html>

code name MIXOLOGY akasaka のこれまでの花のカクテル

<https://eflab.jp/go-to/07/>

code name MIXOLOGY akasaka の店舗情報

■店名

code name MIXOLOGY akasaka

■住所

東京都港区赤坂3丁目14-3 渡林赤坂ビル 2F

■電話番号

03-6459-1129

■営業日時

平日 : 18:00-26:00、土曜 17:00-23:00

定休日 : 日曜、祝日

■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。飾りにとどまっていた「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

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。

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

code name MIXOLOGY akasaka

赤坂にある Mixology Cocktail 専門のバー。遠心分離機や減圧蒸留器を日本で初めて導入した Bar でもある。燻製料理やカクテルペアリングコースも人気。

公式サイト : http://spirits-sharing.com/t_426500/free/mixology_akasaka

エディブルフラワー研究所

E.F. Lab.

Edible Flower Laboratory

Press Release

—

2022年05月31日
dot science 株式会社

<エディブルフラワー研究所の運営会社について>

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