

報道関係各位

Press Release

—

2022年06月2日
dot science 株式会社

日本茶を織り交ぜたデザートコース専門店にバラのデザートが登場 香り高い国産ローズとプラムで構成された「芳（ほう）」 VERT（神楽坂）にて6/3（金）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、日本茶を織り交ぜたデザートコース専門店 VERT とコラボレーション。同じバラ科の食材同士を組み合わせることで、バラを中心にした複層的な香りのレイヤーを楽しむことができるバラのデザート『芳（ほう）』を、VERT のデザートコース（10,000円税込）にて提供いたします。ペアリングは静岡茶の「眠姫」。プラムのような香りがする日本茶を合わせます。6/3（金）より1ヶ月限定です。

エディブルフラワー研究所公式 HP
VERT の Instagram

: <https://eflab.jp/>

: https://www.instagram.com/vert_jpn/



薔薇の香りを詰め込んだデザート

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を展開します。今回は VERT（神楽坂）の田中 俊大シェフによるバラ香るデザートが生まれました。

Press Release

—

2022年06月2日
dot science 株式会社

気鋭パティシエによる薔薇と日本茶のマリアージュ

バラの香りと味わいをしっかりと感じられるデザート「芳（ほう）」。構成はプラムのシードルコンポート、プラムエキス、バラエキスの液体窒素アイス、バラの花弁。嗅覚からくるバラと、味わうバラの2つのバラ体験をお楽しみいただけます。香りの設計は、オーバナイトセッションのシャープな香りを始めに感じ、徐々に香りのボディが膨らんでいき、最後はプラムの余韻と共に消えていくイメージで作りました。ペアリングには「眠姫」。プラムのような香りがする日本茶を合わせます。新茶の青葉アルコール特有のフローラルな香りと、初夏のフルーツのジューシーさを主軸に構成した6月のデザートコースの中でお楽しみください。

バラのデザート『芳（ほう）』



エディブルフラワー研究所

E.F. Lab.

Edible Flower Laboratory

Press Release

—

2022年06月2日
dot science 株式会社

ペアリングの日本茶『眠り姫』



VERT（神楽坂）の店舗情報

■店名

VERT

■住所

東京都新宿区津久戸町3-19 A区画 VERT

■営業日時

デザートコース 12時/15時の2部制

アラカルト営業 19時~21時（毎週金・土）

定休日 : 毎週火・水・不定休

■予約はこちら

<https://www.tablecheck.com/shops/vert/reserve>

Press Release

—
2022年06月2日
dot science 株式会社

■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/>

VERT

日本茶の新知見をスイーツを通して追い求めるデザートコース専門店。日本茶が持つまだ見ぬ可能性を最大限引き出し、その香りや味わいを季節のフルーツと合わせて昇華させます。

VERT の Instagram : https://www.instagram.com/vert_jpn/

<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