

報道関係各位

## Press Release

—

2022年07月20日  
dot science 株式会社

### 香り高い薔薇をふんだんにつかった『薔薇と桃のピーチメルバ』 虎ノ門ヒルズ memento mori にて3日間限定で開催される 「桃と薔薇のペアリングデセールコース」で提供を開始

7/23(土)、7/24(日)、7/25(月) 限定。エディブルフラワー研究所の食用バラとコラボレーション

飾りにとどまらない「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、最高品質の植物・花・木・果物に、世界中から届く上質なカカオを合わせたカクテルを体験できる、Asia's 50 Best Bars 2022 にランクインした BAR 「memento mori (メメントモリ) (東京都港区虎ノ門1丁目17番1 虎ノ門ヒルズ ビジネスタワー 3階)」とコラボレーション。パティシエ日高 愛芽里シェフによる3日間限定の「桃と薔薇のペアリングデセールコース (11,000円 税込)」のメインのデセールに『薔薇と桃のピーチメルバ』を提供します。ジューシーな白桃とフランボワーズの酸味・バラの香りのデセールを、カクテルペアリング（ノンアルコールのモクテルに変更可）でお楽しみください。

エディブルフラワー研究所の公式 HP  
memento mori の公式 HP

: <https://eflab.jp/>

: [http://spirits-sharing.com/t\\_426500/free/memento\\_mori](http://spirits-sharing.com/t_426500/free/memento_mori)



#### コースのメインを飾るのは薔薇と白桃とカカオのデセール

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」の創造性を求めて、各業界のトップクリエイターと連続的にコラボレーションを展開します。今回は memento mori の日高 愛芽里シェフとのコラボレーション。皿盛りアシェットデセール3品とカクテル3品で構成されたカカオと桃のペアリングデセールコースにて、「薔薇と桃のピーチメルバ」をお召し上がりいただけます。今が旬の白桃に薔薇ジャムやバラのエッセンスを合わせた香り高い一皿です。

## Press Release

—

2022年07月20日  
dot science 株式会社

### 今が旬の白桃をたっぷり使用したデザートコース



1 皿目は「自家製リコッタチーズと桃の前菜」。カカオビネガーを使った自家製リコッタチーズにフレッシュの桃、ディルの香りを移したアイスクリーム、粉末のオリーブオイルでさっぱりした味わいに仕上げました。ペアリングはイタリアンパセリを使用したサプライズ感のあるカクテル。



メインとなる2 皿目は「薔薇と桃のピーチメルバ」。桃とバニラアイス、フランボワーズソースの組み合わせであるピーチメルバをオマージュした1 皿。薔薇ジャム、フランボワーズとバラのグラニテの酸味に、アマゾンカカオのカスタードクリームが加わった満足感のある1 皿です。ペアリングはハーブと白葡萄のカクテル。



## Press Release

—  
2022年07月20日  
dot science 株式会社



3皿目は「ミニアルディーズ 桃」。フランス語で「可愛さ」「上品さ」を意味するミニアルディーズ。アマレットのガナッシュに桃のコンポートを合わせたトリュフチョコレートや、桃のギモーブに薔薇のジャム、熟した桃を冷凍粉砕したシャーベットなどを合わせました。ペアリングは自家製のローズウォッカを使用したエスプレッソカカオマティーニ。

**メインに使用したのは E.F.Lab が監修した世界初の技術によって産まれた革新的な食用バラ**



デザートや3皿目のカクテルの「ローズウォッカ」に使った食用バラは『Nobel Rose』。無農薬栽培が難しい香り高いバラを、完全閉鎖型植物工場にて、通年で提供ができる世界初の栽培技術を確認。生の食用バラの流通がなくなるクリスマスやバレンタインデーなどの冬期でも提供が可能な革新的なブランドです。Nobel Rose という名称は、ノーベル賞で世界的に著名なスウェーデンの発明家” Alfred Bernhard Nobel ”と”新しい、革新的”という意味をもつ”Novel”をかけあわせた、”革新的でサイエンティフィックな食用バラ”としてのイメージを表現しています。

## Press Release

—

2022年07月20日  
dot science 株式会社

### 桃と薔薇のペアリングデセールコース概要

#### ■店名

memento mori (メメント モリ)

#### ■住所

東京都港区虎ノ門1丁目17番1 虎ノ門ヒルズ ビジネスタワー 3階

#### ■電話番号

03-6206-6625

#### ■コースの日程

7/23(土)、7/24(日)、7/25(月) 15:00~20:00 ※1時間毎にご予約を承ります。

#### ■価格

「桃と薔薇のペアリングデセールコース (11,000円 サ税込)」

#### ■予約方法

InstagramでのDM又はお電話にてご予約ください。

memento moriのInstagram : [https://www.instagram.com/mementomori\\_toranomon/](https://www.instagram.com/mementomori_toranomon/)

### 関係者のプロフィール

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](https://twitter.com/E_F_Lab)

### 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。

エディブルフラワー研究所

# E.F. Lab.

Edible Flower Laboratory

## Press Release

—  
2022年07月20日  
dot science 株式会社

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/>

### <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。

- 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/>
- 成分分析ブランディング <https://rebranding.science/>
- 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