

報道関係各位

Press Release

2022年07月29日
dot science 株式会社

代々木公園の隠れ家カフェ プルミエメとスイーツメディア ufu. 暑い夏にぴったりな夜スイーツ『薔薇とタイベリーのかき氷』 を2日間限定で販売

8/7(日) 8/8(月)の2日間限定。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

飾りととどまらない「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、代々木公園の隠れ家カフェ「プルミエメ」(東京都渋谷区富ヶ谷1丁目6-10 代々木公園ビル2F)とスイーツメディア ufu.とコラボレーション。ufu.がアレンジしたパティシエ佐藤美歩シェフによる「薔薇とタイベリーのかき氷(3,500円 税込)」を2日間限定で提供します。暑い夏の夜にぴったりな大人のかき氷とデザートプレートをお楽しみください。

エディブルフラワー研究所公式HP
プルミエメのInstagram
スイーツメディア ufu.

: <https://eflab.jp/>
: https://www.instagram.com/premiermai_tokyo/
: <https://www.ufu-sweets.jp/>



ちょっとよそゆきの「夜デザート」に、薔薇をつかった大人のかき氷を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。今回はパティシエ佐藤美歩シェフとのコラボレーション。ほてった身体をひんやりしてくれる「タイベリーと薔薇のかき氷」をメインとしたデザートプレートを限定提供します。

薔薇とフルーツの相性を考え抜いた特別なかき氷

Press Release

—
2022年07月29日
dot science 株式会社



薔薇に合わせたのは「タイベリー」。ラズベリーとブラックベリーを交配した品種で、香りが強い一方で酸味が少なく、薔薇のような香りがするのが特徴。氷の中にもピューレを使うことで、食べている時に一体感を出しました。また、麴の甘酒で自然な甘味をプラスし、ソースには非加熱のタイベリーピューレに北海道産の蜂蜜を。仕上げには、エディブルフラワー研究所の華やかな香りが広がる薔薇「Nobel Rose」を飾り、ミルクジャムを添えました。薔薇とタイベリーの相乗効果を味わいながら、ミルクジャムをかけながら味を変化させ、下部に仕込んだ卵感強めのクレームディプロマットのしっかりとした甘みをすくう、贅沢な大人のかき氷です。

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



Press Release

—
2022年07月29日
dot science 株式会社

メインに使用した食用バラは『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※の栽培技術を確立。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。

*自社調べ（調査年月：2021年11月、海外含めた約50拠点の完全閉鎖型植物工場における周年型バラ栽培実施状況の調査にて）

薔薇とタイペリーのかき氷概要

■店名

プルミエメ

■住所

東京都渋谷区富ヶ谷1丁目6-10 代々木公園ビル2F

■日程

8/7（日）8/8（月）

①18:00～19:00 カウンター席

②18:30～19:30 テーブル席・有料個室

③19:30～20:30 カウンター席

④20:00～21:00 テーブル席・有料個室

※いずれも60分制

※ご予約のお時間より早くご来店いただけません

■価格

3,500円（税込）

■予約方法

プルミエメのInstagramのプロフィール欄にあるリンク先よりご予約ください。

プルミエメのInstagram：https://www.instagram.com/premiermai_tokyo/

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

Press Release

2022年07月29日
dot science 株式会社

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 (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。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/>



佐藤美歩

アルノーラエール ジャパンを経て、「LikeSweetsBOX」「Seiste」のスーシェフを務め2022年、自身の初のブランド「mills」を立ち上げる。感性豊かな次世代の女性シェフとして活動中。

プルミエメ 代々木公園の隠れ家カフェ



Press Release

—

2022年07月29日
dot science 株式会社

2021年5月に奥渋エリアにオープンした看板のない隠れ家カフェ。「ちょっとよそゆきの朝ごはん」をメニューコンセプトに、鉄板調理を特徴とした朝から夕方まで朝ごはんやスイーツが楽しめる空間。単なるカフェに留まらず新しい形のPR空間としても展開する他、夜にはゲストシェフを招いたコラボイベントを開催している。

<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