

報道関係各位

Press Release

2022年08月24日
dot science 株式会社

薔薇が主役の香りと彩りをたのしむサラダ 『薔薇とフルーツのレインボーサラダ』1日限りのPOPUPを実施 9/4（日）10:30～15:00に浅草で限定販売 エディブルフラワー研究所とLove Saladのコラボレーション

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、東東京を拠点とし、不定期で開催するサラダショップ Love Salad とコラボレーション。食用のバラの「香り」と「鮮やかな色味」を最大限に生かした『薔薇とフルーツのレインボーサラダ（1,780円・税込）』を、9/4（日）10:30-15:00に1日限定で販売します。

エディブルフラワー研究所の公式 HP
Love Salad の Instagram

: <https://eflab.jp/>
: https://www.instagram.com/oshino_love/



一口ごとに味が変わる「7色の余韻」をたのしむサラダ

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連続的にコラボレーションを展開します。今回は創造的で美しいサラダがSNSを中心に人気の Love Salad とのコラボレーション。生のバラを美味しく味わっていただくことにこだわり抜いたサラダが完成しました。シャキシャキのレタスの上に、ブルーベリー、紫キャベツのラペ、枝豆、パイナップル、キャロットラペ、パプリカをのせ、ブルーベリーのサイドに、ピンクのバラ（オーバーナイトセンセーション）をあしらひ、見た目も味わいも「虹色」になるように設計した『薔薇とフルーツのレインボーサラダ』です。

サラダの中に隠された香りや味わいのサプライズ

Press Release

—
2022年08月24日
dot science 株式会社



一口ごとに味が変化する「余韻をたのしむ」サラダです。特製のバルサミコドレッシングを少しずつかけていただき、色んな食材を、ひとくちごとに組み合わせながら「味の変化」をお楽しみください。甘みや酸味が口いっぱい「ふわ〜っと」広がったり、時々おとずれるバラの香りが「すーっと」鼻からぬけたり、知らない組み合わせの数々を、サラダでご堪能いただけます。また、「よく噛んで」お召し上がりいただくことで、味・香りの変化をよりご堪能いただけます。



メインに使用したのは通年栽培を実現した革新的な食用バラ

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栽培技術確立。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、

Press Release

2022年08月24日
dot science 株式会社

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。



Love Salad 『薔薇とフルーツのレインボーサラダ』のPOPUP 概要

■会場名

浅草シェアキッチン HATCH ハナレ

■住所

東京都台東区浅草 6-1-17

■最寄駅

浅草駅

■開催日

2022.09.04 (日)

■営業日時

AM10:30～ PM15:00

■価格

薔薇とフルーツのレインボーサラダ：1,780円(税込)

■注意事項

無くなり次第、終了とさせていただきます。※takeout 販売も行っております。

■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

Press Release

—
2022年08月24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/>

Love Salad



東東京を拠点とし、不定期で開催するサラダショップ。平日会社員で休日シェフをする海老沼忍が、大切な仲間とともに、「愛」をテーマにしたオリジナルサラダを作成。野菜とフルーツの想像を超えた組み合わせと、創作の背景にある「愛」で、おいしいだけではない「感動と幸せ」を提供します。

Love Salad の Instagram
photographer

: https://www.instagram.com/oshino_love/

: https://www.instagram.com/umiao_17/

<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。

エディブルフラワー研究所

E.F. Lab.

Edible Flower Laboratory

Press Release

—

2022年08月24日
dot science 株式会社

- 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