

報道関係各位

Press Release

—
2022年11月16日
dot science 株式会社

11/19 (土) と 11/20 (日) 開催の「スイーツ食い倒れ ufu フェス」にエディブルフラワー研究所が出店！ 8名の人気クリエイターとコラボした『薔薇のシュークリームをはじめとした『花のスイーツ』を販売

薔薇のカカオテリーヌ、ピオラとカシスのデザート、花のキャンディ、薔薇のスコーンなど、花スイーツが目白押し！

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）が、全国の最新トレンドスイーツ情報を発信するスイーツメディア「ufu.」が主催する「スイーツ食い倒れ ufu フェス」に出店。8名の人気クリエイターとコラボした花スイーツを販売します。

エディブルフラワー研究所の公式 HP
スイーツメディア ufu.の公式 HP

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



飾りにとどまらない、次世代の“おいしい”「花スイーツ」が登場！

エディブルフラワーの食体験のUP DATEに挑むエディブルフラワー研究所。8名のクリエイターコラボで発表するのは『薔薇のシュークリーム』『ピオラとカシスのデザート』『押し花のクッキー』『薔薇のカカオテリーヌ』『薔薇ジャム』『花のクッキー』『花のキャンディ』『薔薇のスコーン』『薔薇のデザートモクテル』など、夢のようなラインナップ。映えるのはもちろんのこと、しっかりと“おいしい”次世代の花スイーツ体験を提案します。さらに、ブースにはフラワーアートで彩ったオリジナルキッチンカーも登場。花を愛でて花を食む、ここだけの体験を創作します。

Press Release

—
2022年11月16日
dot science 株式会社

01.薔薇のシュークリーム by パティスリーレセンシエル



OPEN 前の行列で完売する大人気のバラシューが登場！

SNS では 24,000 を超える「いいね」がついて話題になったパティスリーレセンシエルのスペシャリテ『香りが主役のトンカ豆のシュー・アラ・クレーム』。たっぷりと詰め込まれたカスタードクリームには、バニラビーンズではなく、トンカ豆を使用しています。『トンカ豆』がもつ“桜餅”や“杏仁豆腐”を彷彿とさせる芳醇な香りが、バラの香りとベストマッチ。たっぷりのバラジャムとのマリアージュをお楽しみください。

パティスリーレセンシエルの Instagram

: https://www.instagram.com/patisserie_lessentielle/

02.ビオラとカシスのデザート by shiori



すみれ色の魔法がかかったイトインデザートを会場で

カシスのバタークリームのドームの中には、すみれの香りをつけたカシスソース、フルーツ、ふわふわのクリームをしのばせました。パフェのように、さまざまな食感や味わいのパーツを食べすすめてください。

Press Release

—

2022年11月16日
dot science 株式会社

03.押し花のクッキー by shiori



花咲く夢の世界に誘う、アート作品のようなクッキー

小さなキャンバスに、おとぎ話をささやき描いたような、かわいらしいクッキー。きび砂糖を使ったクッキーにアイシングと1輪1輪ていねいにつくった農薬不使用栽培のエディブルフラワーの押し花をあしらいました。クリエイターが手づくりする少量限定品です。

04.薔薇のカカオテリーヌ by MAAHA CHOCOLATE



薔薇とチョコレートのロマンティックな極上マリアーージュ

ガーナ産カカオの深いコクと酸味がバラジャムにベストマッチ。ひとくち食べると、濃厚なカカオの味わいが口いっぱいになりながら、バラの香気が駆け抜ける、大人のカカオテリーヌです。冷やしてしっとり、温めてほろっと、温度によって様々な食感が楽しめる、イチオシ商品。

Press Release

—
2022年11月16日
dot science 株式会社

05.薔薇のジャム by 田村 浩二



薔薇のアロマが口の中に沸き立つようなバラジャム

香料は一切不使用。国産の食用バラのみをつかった本物の香りを楽しむバラジャムです。使用した食用バラは、単体の香りこそ素晴らしいものの、おいしさの核となる部分が弱い。そこで砂糖だけではなく、香りの相性が良く、甘味と酸味のバランスが取れていて、さらに自然な粘度でまとまってくれるリュバークを組み合わせました。このバラにある甘い香りを、更に心地よく爽やかにするために、少量のレモンも加えることで、甘さだけではない、バラの香りを引き出しています。

田村浩二シェフの Instagram

: <https://www.instagram.com/tam30929/>

06.花のバターサンド by soyon



夢とクリームをはさんだ「花のバターサンド」

Press Release

—

2022年11月16日
dot science 株式会社

可愛くて、美しくて、とびきり美味しいクッキーに、食べられる押し花をあしらったバターサンド。絵本の世界を思い出し、たのしい予感がするお菓子です。フレーバーは「塩キャラメル」「紅茶ピスタチオ」「ブランデーショコラ」の3種類。お菓子作家 soyon とのコラボレーションです。

お菓子作家 soyon の Instagram

: <https://www.instagram.com/soyonsoyon4649/>

07.花のキャンディ by Hugs



繊細な光線を放つ、ジュエリーを持ち歩くような花のキャンディ。街歩きが楽しくなる、夢満開な花のキャンディ。陽の光でキラキラ光りながら透明に透ける花柄の飴は、アンティーク宝石のように。ひとたび手にとれば、ココロ弾む特別なひとときに。プラントベースの素材をもとに、誰にでも安心してお召し上がりいただけるヘルシーな構成です。

Hugs の Instagram

: https://www.instagram.com/hugs_yoursmile/

08.薔薇のスコーン by Patisserie Kei



バラジャムと相性抜群な薔薇香るスコーンをアフタヌーンティーで

Press Release

—

2022年11月16日
dot science 株式会社

薔薇の茶葉を粉碎し、スコーン生地に混ぜ込んだ薔薇のスコーンです。茶葉の風味を楽しめるように、生地的水分量を緻密に調節。焼き上がりでもしっかりと薔薇の香りを感じるように構成しました。バラのジャムや紅茶と共に、薔薇で彩られたアフタヌーンティーをお楽しみください。

Pâtisserie Kei の Twitter

: <https://twitter.com/KeiPatisserie>

09.薔薇のデザートモクテル by Masashi



フラワーアーティストがデザインした『ローズベリーソーダ』

ローズペタルの果肉を感じる、薔薇を味わうためのモクテル。バラジャムと相性の良い木苺のシロップを合わせることで、飲んだ瞬間に薔薇の香りと木苺の甘みが口いっぱいに広がります。天面には、食用バラを乗せているので、生の花びらも召し上がってみてください。ちょっといつもとは違う、優雅な時間を味わえるような特別なドリンクに仕上げました。

フラワーアーティスト Masashi の Instagram

: https://www.instagram.com/1222_masashi/

クリエイターとコラボレーションした『花の会場装飾』も！

フラワーアーティストがデザインする『フラワーアートキッチンカー』



フラワーアーティスト Masashi によるフラワーアート・キッチンカーの製作イメージ

Press Release

—
2022年11月16日
dot science 株式会社

フラワーアーティスト Masashi によるキッチンカーを花で彩るインスタレーション。このイベントのために仕入れた花を使って『花のスイーツ』や『花のドリンク』のフォトスポットを創作します。

イラストレーター amako による『花スイーツのイラスト集』



絵を描くスイーツコンシェルジュ amako さんによる美しい花スイーツのイラストたち。それらが、ポスターや配布カードになって、エディブルフラワー研究所のブースを彩ります。

イラストレーター amako の Instagram

: <https://www.instagram.com/amakorebi/>

フォトグラファー AKIRA 氏による『美味しい花体験のポートレート』



エディブルフラワー研究所のブースには、フォトグラファー AKIRA 氏のポートレート作品の展示も。世界写真アワードの受賞歴があるフォトグラファーが、カクテルやスイーツの花体験を美しく切り撮りました。

フォトグラファー AKIRA の Instagram : <https://www.instagram.com/akira.photographer/>

Press Release

—

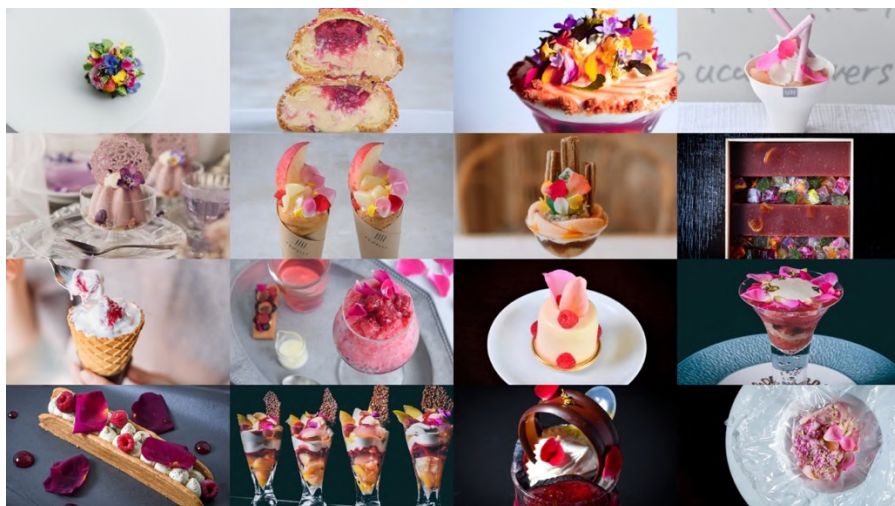
2022年11月16日
dot science 株式会社

「スイーツ食い倒れ ufu フェス」 イベント概要

イベント名 : スイーツ食い倒れ ufu フェス
日程 : 2022年11月19日(土) -20日(日)
営業時間 : 19日 11:45~21:00 (ラストオーダー20時半)
※19時以降はアフターパーティー参加リターンを購入した人限定の時間帯です
20日 11:45~19:30 (ラストオーダー19時)
アクセス : 東京都世田谷区北沢2丁目33番12号 付近 下北沢交番の隣
最寄駅 : 下北沢駅 東口
詳細情報 : <https://www.ufu-sweets.jp/backorder/22111920festival/>

エディブルフラワー研究所のこれまでのコラボレーション

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、各業界のクリエイターと連続的にコラボレーションを展開しています。



花のスイーツのコラボレーション



薔薇のカクテル、薔薇のお茶、薔薇のコーヒーのコラボレーション

エディブルフラワー研究所では、花のポテンシャルを最大限に引き出した6種類の『薔薇のカクテル』を、これまでに特集ページ「花酒研究所」より発表してま

Press Release

—
2022年11月16日
dot science 株式会社

いりました。薔薇のカクテルのベースは、日本を代表するバーテンダー南雲 主于三氏によって産まれた「ローズスピリッツ」。10種類以上の生バラを蒸留して抽出した薔薇のエキスを、最高級ウォッカであるグレイグースとブレンド。複層的な薔薇の香りが口内で爆発する“薔薇の花束のような”ローズウォッカが完成します。

特集ページ花酒研究所
ローズスピリッツの動画

: <https://eflab.jp/kashu-lab/>
: <https://youtu.be/DjpTc-CYXEI>



花のお菓子や花のお茶のコラボレーション

■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/>

エディブルフラワー研究所

E.F. Lab.

Edible Flower Laboratory

Instagram : <https://www.instagram.com/e.f.lab/>
Twitter : https://twitter.com/E_F_Lab

Press Release

—
2022年11月16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/>

スイーツ専門メディア「ufu.」

スイーツがないと始まらない。

ufu.

ウフ

カフェやパティスリーなどの飲食店から、トレンドのアフタヌーンティー、スイーツカクテルなど、あらゆるスイーツを扱う専門メディア。インフルエンサーがライターとなり情報発信を行っており、「チョコレート」や「スイーツビュッフェ」、「お取り寄せ」など、さまざまな切り口の記事を月60本前後のペースで配信し、日々1万人を超える人がアクセスする。

スイーツ専門メディア ufu.公式サイト : <https://www.ufu-sweets.jp/>

エディブルフラワー研究所

E.F. Lab.

Edible Flower Laboratory

Press Release

—

2022年11月16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>

エディブルフラワー研究所はシェフ、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 dot science 株式会社が運営しています。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。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