

報道関係各位

## Press Release

—

2023年06月13日  
dot science 株式会社

### エディブルフラワー研究所の『花のお菓子』、 新宿マルイ本館 B1F コンセプトショップスに出展 『バラのエクレア』 『バラのシュークリーム』 も期間限定で販売

出展期間は6/15(木)-6/30(金)。バラのジャムの試食も。バラのエクレアは6/15(木)-6/22(木)、バラのシュークリームは6/23(金)-6/30(金)の限定販売。

飾りとどまらない「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：食べられる花屋 EDIBLE GARDEN 代表 小澤 亮）は、新宿マルイ本館 B1F コンセプトショップスに『花のお菓子』をテーマとして6/15(木)-6/30(金)の期間で出展します。新作の『バラのエクレア（972円税込）』は、6/15(木)-6/22(木)、Twitterで200万人以上に拡散した『バラのシュークリーム（972円税込）』は6/23(金)-6/30(金)の限定販売です。



エディブルフラワー研究所  
食べられる花屋 EDIBLE GARDEN

: <https://eflab.jp/>  
: <https://ediblegarden.flowers/>

### 飾りだけではない、「おいしい」「花のお菓子」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。今回販売するのは「バラのエクレア（972円税込）」「バラのシュークリーム（972円税込）」「バラのジャム（税込1,620円）」「花のキャンディ（税込1,512円）」「薔薇のボンボンショコラ（税込3,024円）」

エディブルフラワー研究所

# E.F. Lab.

Edible Flower Laboratory

## Press Release

—

2023年06月13日  
dot science 株式会社

円)」「バラジャムのクッキー缶(税込4,104円)」。映えるのはもちろんのこと、しっかりと“おいしい”花のお菓子体験を提案します。



### 販売する『花のお菓子』について

バラのエクレア(税込972円) 販売期間: 6/15(木) - 6/22(木)



食べられる花屋のスペシャリテの『バラのジャム』と『木苺と赤スグリのピューレ』、『カスタードクリーム』をたっぷりに入れました。木苺が持つ甘酸っぱさ、赤スグリの酸味とわずかな青臭さがバラの香りと相性が抜群。バラの味わいや香りの輪郭をはっきりさせ、味の奥行きと華やかさが広がります。気鋭の若手、カルペディエムの河村シェフとのコラボレーションです。



## バラのシュークリーム（税込 972 円） 販売期間：6/23（金）-6/30（金）

### Press Release

—

2023 年 06 月 13 日  
dot science 株式会社



パティスリーレセプションシエル牛島シェフのスペシャリテである“香り”が主役の『トンカ豆のシュー・ア・ラ・クレーム』と食べられる花屋のスペシャリテ『バラのジャム』がコラボレーション。シュークリームの中に、トンカ豆クリームとバラのジャムをふんだんに盛り込みました。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。香りのマリアージュをおたのしみください。

## バラのジャム（税込 1,620 円）



3つ星レストラン愛用の食用バラを使用したバラのジャム。世界でもあまり類を見ない素晴らしい香りの食用バラ。それを、花卉をそのまま食べるジャムにしました。弾ける花びらの素材感、ジャムから香る上質なバラのアロマが食体験をより上質なものに変えてくれます。火を入れすぎないことで、バラのフレッシュな香りを残しています。

## 花のキャンディ（税込 1,512 円）

### Press Release

—

2023 年 06 月 13 日  
dot science 株式会社



Twitter で 700 万人以上に拡散した「花のキャンディ」。フレーバーは「ローズ&ストロベリー」。馨しい花の香りとフルーツの爽やかな酸味のハーモニーが楽しめます。紅茶に溶かして、花びらが浮かんだ紅茶と一緒にたのしむのもオススメ。

## 薔薇のボンボンショコラ（税込 3,024 円）



食べられる花屋のスペシャルティ「バラジャム」を使用したボンボンショコラ。バラと相性の良い食材「フランボワーズ」「ライチ」「ピスタチオ」「カシス」「ホワイトチョコレート」を選び、バラジャムと口溶けの良いガナッシュ、2層構造のボンボンショコラに仕立てました。Patisserie Chocolaterie Recit とのコラボレーション。



## バラジャムのクッキー缶（税込 4,104 円）

### Press Release

—

2023 年 06 月 13 日  
dot science 株式会社



薔薇ジャムをつけて食べるクッキー。食べられる花屋のスペシャルティ「バラジャム」と「バラのクッキー」をセットにしました。ローズパウダーを練り込んだクッキーに薔薇ジャムをたっぷりと“あとがけ”。食べると口の中が『薔薇』に包まれる、驚きの体験です。

### 食べられる花屋のスペシャルティ『バラのジャム』の試食も初実施



今回の POP UP ではこれまでに要望が多かった『バラのジャムの試食』を初めて実施します。「気になっているけど味が想像できない」という声にお応えする形で、会期中 600 名限定でワンスプーンの無料試食をご用意いたします。

### エディブルフラワー研究所 新宿マルイ本館 B1F コンセプトショップス出展概要

#### ■会期

エディブルフラワー研究所

# E.F. Lab.

Edible Flower Laboratory

## Press Release

—  
2023年06月13日  
dot science 株式会社

6/15 (木) -6/30 (金)

■時間帯

11:00-21:00※最終日のみ 19:00 まで

■場所

新宿マルイ本館 B1F コンセプトショップス  
東京都新宿区新宿3丁目30-13

■限定販売

①薔薇のエクレア

6/15 (木) -6/22 (木)

②薔薇のシュークリーム

6/23 (金) -6/30 (金)

■プロフィール

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。

- 公式サイト : <https://ediblegarden.flowers/>

- ツイッター : [https://twitter.com/ryo\\_eflab](https://twitter.com/ryo_eflab)

- Instagram : [https://www.instagram.com/ryo\\_eflab/](https://www.instagram.com/ryo_eflab/)

### <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

エディブルフラワー研究所

# E.F. Lab.

Edible Flower Laboratory

## Press Release

—

2023年06月13日  
dot science 株式会社

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