

報道関係各位

Press Release

—

2023年07月11日
dot science 株式会社

エディブルフラワー研究所の『花のジャムと花のお菓子』、新宿マルイ本館 B1F コンセプトショップスに限定出店。新作の『バラのジャム』『花と果実のジャム』『バラのレアチーズケーキ』が初登場

出店期間は7/15(土)-7/31(月)。バラのレアチーズケーキは7/15(土)-7/20(木)、バラのティラミスとバラのエクレアは7/21(金)-7/25(火)、バラのシュークリームは7/26(水)-7/31(月)の限定販売。バラのジャムの無料試食も実施。

飾りにとどまらない「おいしい花体験」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て『花のジャムと花のお菓子』をテーマにした POP UP を7/15(土)-7/31(月)に出店します。これまでのバラのジャムに2種の新作が登場するほか、同じく新作の『花と果実のジャム』を4種。さらに花のお菓子では『バラのシュークリーム』と『バラのエクレア』に加えて、新たに『バラのレアチーズケーキ』と『バラのティラミス』をお披露目いたします。



エディブルフラワー研究所
バラのジャムと花と果実のジャムのオンラインショップ
食べられる花屋 EDIBLE GARDEN

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

飾りだけではない、「おいしい」「花のジャム」と「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による POP UP。「エディブルフラワー」を主役にしたメニューを、菓

子や料理のトッピングクリエイターとコラボレーションして発表します。挑戦するのは、美しいだけではなく、“おいしい”花体験。

Press Release

—

2023年07月11日
dot science 株式会社



販売する『花のジャム』について

トッピングクリエイターが「花」をテーマにジャムを創作

花のジャムのラインナップは「バラのジャム」と「花と果実のジャム」の2つ。気鋭のシェフたちによる、7種のスペシャリティジャムが登場します。シェフから聞いたそれぞれのジャムのおいしい食べ方もPOP UPのブースとエディブルフラワー研究所のネット記事から発表します。



バラのジャムのおすすめの食べ方

[: https://eflab.theshop.jp/blog/2023/07/08/175318](https://eflab.theshop.jp/blog/2023/07/08/175318)

花と果実のジャムのおすすめの食べ方

[: https://eflab.theshop.jp/blog/2023/07/08/185542](https://eflab.theshop.jp/blog/2023/07/08/185542)

一番人気『バラのジャム』シリーズ

Press Release

バラのジャム (税込 1,620 円)

—

2023 年 07 月 11 日
dot science 株式会社



田村浩二シェフによるバラのジャム。星付きレストランも愛用する食用バラ「ドラマチックレイン」の花弁を、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、ジャムからは上質なバラのアロマを感じる、まるでデザートのようなジャムです。上質なバニラアイスクリームや、柑橘系のサブレにかけたり、バゲットにバターを乗せてからたっぷりとジャムをかけると美味しくお召し上がりいただけます。

バラのジャム rouge (税込 2,160 円) **New!**



田村浩二シェフによるバラのジャム。3つ星レストランも愛用する食用バラ「さ姫」の花弁を、そのまま食べるジャムにしました。美しい深紅の色、肉厚な花弁、最高峰の香り高さ。香りを食べるバラのジャムの真髄をこの1瓶に込めました。おすすめは、上質なバニラアイスクリームやレモ

エディブルフラワー研究所

E.F. Lab.

Edible Flower Laboratory

Press Release

2023年07月11日
dot science 株式会社

ンなどの柑橘系のサブレにジャムをたっぷり。リコッタチーズ+蜂蜜にジャムをかけても美味しく召し上がりいただけます。

バラのジャム spécialité (税込 2,700 円) New!



田村浩二シェフによるバラのジャム。世界でも類を見ない素晴らしい香りをもつ「自然栽培ローズ」を使用。ピンク・紫・白の3つの品種を配合することで、複層的かつ最高峰の香りを実現しました。超少量しか採れない品種のため、数量限定のスペシャルティ版です。上質なバニラアイスクリームや、フレッシュチーズ（フロマージュブラン）、ベルガモットなどの柑橘系のサブレにジャムをたっぷりとかけてお召し上がりください。

初お披露目『花と果実のジャム』シリーズ

マリーゴールドと杏とオレンジのジャム (税込 1,944 円) New!



Press Release

—
2023年07月11日
dot science 株式会社

As 青木繁シェフとのコラボレーション。甘酸っぱいアプリコットに、相性の良いオレンジを合わせて、花の中でも複雑な香りを持つマリーゴールドのお花を加えてつくった香り豊かなジャムです。上質なチョコレートのアイスクリームや、ギリシャヨーグルトやフロマージュブランのような濃厚な乳製品、パンにバターとジャムを塗ってトーストするとアプリコットパイのような味わいでお楽しみいただけます。

バラとフランボワーズとショコラのジャム (税込 1,944 円) New!



Patisserie Chocolaterie Recit 寺崎貴視シェフとのコラボレーション。薔薇による華やかな香りとフランボワーズの爽やかな酸味をまとめ、更に昇華させるショコラオレの奥深さ。薔薇×フランボワーズ×ショコラオレの乗算が各々の食材を引き立て合い、新たな味わいを生み出します。レアチーズケーキやチョコレート味のクッキーにかけたり、焼いたバゲットにバターを乗せてからジャムをたっぷりかけてお召し上がりください。

バラと苺と和紅茶のジャム (税込 2,700 円) New!



Press Release

—
2023年07月11日
dot science 株式会社

VERT 田中俊大シェフとのコラボレーション。都内屈指「予約のとれないデセールコース」で供されるバラのジャムをご家庭でも。薔薇のような香りがする最高級の和紅茶で、薔薇の香りをさらに押し上げ、和紅茶の心地よい苦味に日本在来の伝統柑橘へべすを合わせ、よりフローラルに。美食家ほど熱狂する“苦味で美味しく食べる”ジャムを再現しました。上質なバニラアイスクリームや、ギリシャヨーグルトに蜂蜜と一緒にかけたり、梅酒+ソーダにジャムを加えてお召し上がりください。

ビオラとパッションフルーツとライチのジャム (税込 1,944 円) New!



昆布屋孫兵衛 昆布智成シェフとのコラボレーション。スミレの甘い香りと、爽やかで柔らかい甘味のあるライチ。そこに芳香な香りと強い南国感の酸味で味わいの輪郭をはっきりさせました。ココナッツアイスクリーム、ヤギのミルクのヨーグルト、マンゴー、ブッラータチーズなどにたっぷりかけて、お召し上がりください。

販売する『花のお菓子』について

バラのレアチーズケーキ 販売期間：7/15 (土) -7/20 (木) New!



Press Release

—

2023年07月11日
dot science 株式会社

3つ星レストランも愛用する食用バラ「さ姫」をパウダー上にし、ねっとり濃厚なレアチーズケーキに練り込みました。さらに、桃やいちじくなど、フレッシュな果実と合わさることで、よりバラが香る、至極のレアチーズケーキです。全4種。TSUBASA COFFEE とのコラボレーション。

- 1.バラといちじくのレアチーズケーキ (1,404円 税込)
- 2.バラと桃のレアチーズケーキ (1,404円 税込)
- 3.ホワイトチョコといちじくのレアチーズケーキ (1,296円 税込)
- 4.ホワイトチョコと桃のレアチーズケーキ (1,296円 税込)

バラのティラミス (税込 918円) 販売期間：7/21 (金) -7/25 (火) New!



バラ・コーヒー・フランボワーズを掛け合わせた「バラのティラミス」。酸味に特徴があるエチオピアコーヒーのシロップを、生地にとっぷりと染み込ませ、濃厚なフランボワーズとコーヒーのムースを合わせました。トップに配した『バラのジャム spécialité』を各層と共に口にすると、コーヒーの香りやフランボワーズの酸味とバラによる、新しい味覚のマリアージュが広がります。

バラのエクレア (税込 972円) 販売期間：7/21 (金) -7/25 (火)



Press Release

—
2023年07月11日
dot science 株式会社

『バラのジャム spécialité』と『木苺と赤スグリのピューレ』、『カスタードクリーム』をたっぷり詰め込んだバラのエクレア。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：7/26（水）-7/31（月）



パティスリーレセンシエルのスペシャルティである“香り”が主役の『トンカ豆のシュークリーム』と『バラのジャム spécialité』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20gのバラ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。

一番人気『バラのジャム』の無料試食体験も！



Press Release

要望が多かった『バラのジャムの試食』を実施します。「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 300 名限定でワンスプーンの無料試食を用意いたします。

—

2023 年 07 月 11 日
dot science 株式会社

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

7/15 (土) -7/31 (月)

■時間帯

11:00-21:00

■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

■花のジャム

バラのジャム

01.バラのジャム：1620 円 (税込)

02.バラのジャム rouge (ルーージュ)：2160 円 (税込)

03.バラのジャム spécialité (スペシャリテ)：2700 円 (税込)

田村浩二シェフ

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

花と果実のジャム

01.マリーゴールドと杏とオレンジのジャム：1944 円 (税込)

As 青木繁シェフ

: https://www.instagram.com/as_dessert_parfait_ebisu/

02.バラとフランボワーズとショコラのジャム：1944 円 (税込)

Recit 寺崎貴視シェフ

: https://www.instagram.com/recit_tokyo/

03.バラと苺と和紅茶のジャム：2700 円 (税込)

VERT 田中俊大シェフ

: https://www.instagram.com/vert_jpn/

04.ビオラとパッションフルーツとライチのジャム：1944 円 (税込)

昆布屋孫兵衛 昆布智成シェフ

: <https://www.instagram.com/tomo.kombu/>

■ (限定販売) 花のお菓子

1.バラのレアチーズケーキ

: 7/15 (土) -7/20 (木)

01.バラといちじくのレアチーズケーキ (1,404 円 税込)

02.バラと桃のレアチーズケーキ (1,404 円 税込)

03.ホワイトチョコといちじくのレアチーズケーキ (1,296 円 税込)

04.ホワイトチョコと桃のレアチーズケーキ (1,296 円 税込)

TSUBASA COFFEE

: https://www.instagram.com/tsubasa_coffee/

2.バラのティラミス (918 円 税込)

: 7/21 (金) -7/25 (火)

3.バラのエクレア (972 円 税込)

: 7/21 (金) -7/25 (火)

Carpediem 河村望心シェフ

: https://www.instagram.com/carpe_diem_cd2022/

4.バラのシュークリーム (972 円 税込)

: 7/26 (水) -7/31 (月)

レセンシエル 牛島源希望シェフ

: https://www.instagram.com/patisserie_essentielle/

■プロフィール

食べられる花屋 EDIBLE GARDEN (エディブルガーデン)

Press Release

—

2023年07月11日
dot science 株式会社



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/>
- Twitter : https://twitter.com/ryo_eflab
- Instagram : 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

エディブルフラワー研究所

E.F. Lab.

Edible Flower Laboratory

Press Release

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

—

2023年07月11日
dot science 株式会社