エディブルフラワー研究所
E. F. Lab.
Edible Flower Laboratory

Press Release

—
2023 年 10 月 6 日
dot science 株式会社

報道関係各位

エディブルフラワー研究所“スイーツの祭典”ufu.フェスに出店。人気の『花のジャム』やバラのジャムをかけて食べる『ワッフル』や『バラのシュークリーム』などシェフコラボのスイーツを販売

10/15（日）10:00-16:00 に立教大学池袋キャンパスにて

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、スイーツメディア ufu.（ウフ。）が企画するスイーツフェスティバル『ufu.フェス』に出店します。今回販売するのは、バラジャムを中心に人気な 7 種類の『花のジャム』。それに加えて、バラのシュークリームや花のジャムをかけながら食べるワッフルやクッキーなど、シェフとコラボレーションしたスイーツたち。開催は、10/15（日）10:00-16:00 に立教大学池袋キャンパスです。

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/
ufu.フェスの概要	：https://www.ufu-sweets.jp/cafe/230901ufufestival2023/
バラのジャムの通販サイト	：https://eflab.theshop.jp/

トップシェフがつくる花のジャムとジャムをかけて食べる焼き菓子が登場

エディブルフラワーを主役にした、美しいだけではない“おいしい花体験”の創作に挑戦するエディブルフラワー研究所の POP UP。今回は「花のジャム」だけではなく「花のジャム」とのペアリングを追求したスイーツを、パティスリーレセンシエルの牛島源希シェフ、Carpediem の河村望心シェフとコラボレーションして販売します。人気のバラのシュークリームのほか、花の香りとの相性を考え抜いた焼き菓子をおたのしみください。

エディブルフラワー研究所
E. F. Lab.
Edible Flower Laboratory

Press Release

—
2023 年 10 月 6 日
dot science 株式会社

飾りだけではない、香りを食べる“おいしい”「花のジャム」

エディブルフラワーを主役にした、美しいだけではなく、“おいしい花体験”の創作に取り組むエディブルフラワー研究所。100 パーセント農薬不使用の食べられる花屋として、世界一のレストラン noma をはじめとした 3 ツ星レストランからも、エディブルフラワーをご愛用いただいています。そんな食べられる花屋とトップシェフが厳選したエディブルフラワーでつくったのが花のジャム。今回の ufu.フェスでは 7 種類のジャムを販売します。

一番人気『バラのジャム』シリーズ

バラのジャム（税込 1,620 円）

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。

エディブルフラワー研究所
E. F. Lab.
Edible Flower Laboratory

Press Release

—
2023 年 10 月 6 日
dot science 株式会社

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）

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ンなどの柑橘系のサブレにジャムをたっぷりと。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）

Press Release

—
2023 年 10 月 6 日
dot science 株式会社

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リテ版です。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。

『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）

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。

エディブルフラワー研究所
E. F. Lab.
Edible Flower Laboratory

Press Release

—
2023 年 10 月 6 日
dot science 株式会社

バラとフランボワーズとショコラのジャム（税込 1,944 円）

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）

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。

ビオラとライチとパッションフルーツのジャム（税込 1,944 円）

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。

バラのシュークリーム（税込 972 円）

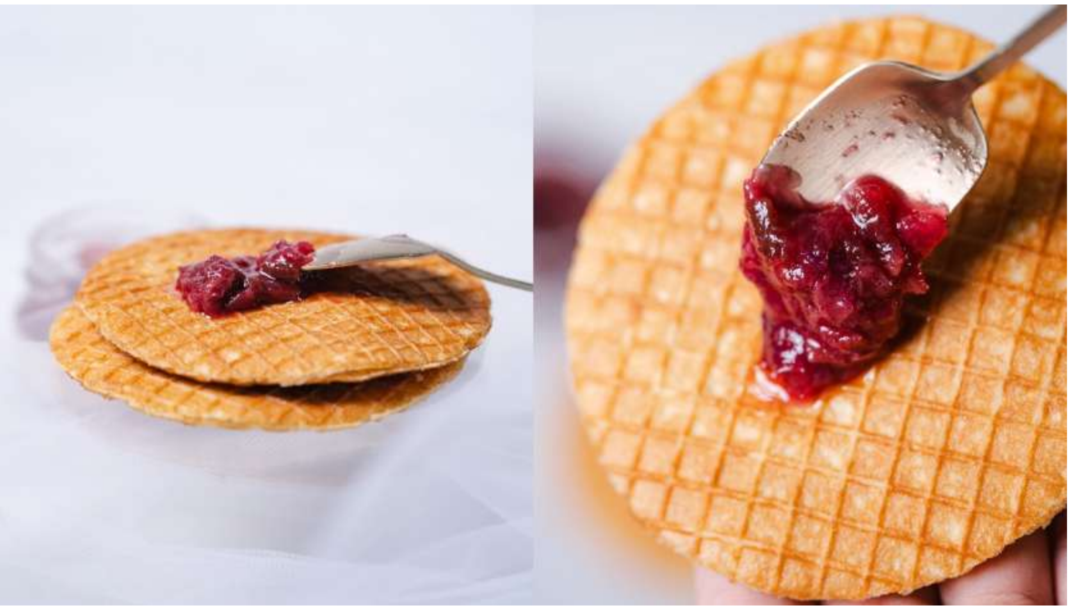
パティスリーレセンシエル牛島シェフのスペシャリテである“香り”が主役の『トンカ豆のシュー・ア・ラ・クレーム』と食べられる花屋のスペシャ

Press Release

—
2023年10月6日
dot science 株式会社

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。

トンカ豆とバニラのワッフル（税込300円）



バターとイーストの風味豊かな生地の間には、ジャリっと噛み締める様にブレンドされたお砂糖が特徴の、バニラとトンカ豆の香るバタークリームを。エディブルガーデンの薔薇のジャムとマリアージュのために考えた、レセンシエルオリジナルのワッフルです。薔薇のジャムと合わせるために、バニラとトンカ豆の香りは穏やかに、砂糖のジャリジャリ感を強めに出しました。

バラのクッキー缶（税込3,000円）

エディブルフラワー研究所
E. F. Lab.
Edible Flower Laboratory

Press Release

—
2023年10月6日
dot science 株式会社

花のジャムをつけて食べるとおいしい「クッキー」「メレンゲ」「フロランタン」が入ったクッキー缶。クッキーはローズパウダーをつかったものと、それにさらにチョコレートを練り込んだものの2種類。両方とも咀嚼するほどにバラの香りが広がります。また花のジャムとの相性も抜群です。メレンゲは花の香りと軽さを感じていただける様、低温で長時間の焼成で仕上げています。フロランタンには飾りで使えなくなったバラの花びらや形のよくないドライフルーツを共に煮詰めて、出来るだけロスになる素材が少なくなるように配慮しました。キャラメルのほろ苦さとフルーティーな香りを感じていただけます。

クロワッサン（税込400円）

塩味と甘味を絶妙なバランスで配合することで、サクッとした食感の後にバターの芳醇な香りが追いかけてくるクロワッサン。ジャムなどをつけて食べても、クロワッサン自体の塩味により甘さをより引き立てます。

イベントの概要

■イベント名
ufu.フェス

■スケジュール
10/15（日）10:00-16:00＠立教大学池袋キャンパス

■ブース名
エディブルフラワー研究所

■コラボレーション
パティスリー レセンシエル　：https://www.lessentielle.info/
Carpediem　：https://www.instagram.com/carpe_diem_cd2022

エディブルフラワー研究所
E.F. Lab.
Edible Flower Laboratory

Press Release

—
2023年10月6日
dot science 株式会社

■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/
- 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 10 月 6 日
dot science 株式会社