

報道関係各位

Press Release

—

2023年10月11日
dot science 株式会社

エディブルフラワー研究所と Pâtissiere MAYO flat が 『バラのジャムとジェラート』で初のコラボレーション。 杏仁とチョコのジェラートにバラジャムのトッピングを 200 個限定で

10/14 (土) -10/20 (金) で六本木の Pâtissiere MAYO flat に登場

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）と、予約がとれないデザート専門店 Pâtissière MAYO（代表 宮田真代）が手がける Pâtissiere MAYO flat（東京都港区六本木 7-10-2 2 階）と初のコラボレーション。エディブルフラワー研究所のバラのジャムをたっぷりかけて食べる“特別な大人のジェラート”を 200 個限定で販売します。提供期間は、2023 年 10/14 (土) -10/20 (金)。営業時間帯は 14:00-23:00。



エディブルフラワー研究所
食べられる花屋 EDIBLE GARDEN
Pâtissiere MAYO flat
バラのジャムの通販サイト

: <https://eflab.jp/>
: <https://ediblegarden.flowers/>
: https://www.instagram.com/patissiere_mayo_flat
: <https://eflab.theshop.jp/>

香り高いバラジャムと相性抜群の“杏仁”“チョコレート”とのマリアージュ

バラジャムをかけて食べられるフレーバーは“杏仁（750 円 税込）”と“チョコレート（950 円 税込）”“杏仁&チョコレート（850 円 税込）”の 3 種類。これらに 10g のバラジャムのトッピング（330 円 税込）を追加で選びいただけます。いずれもテイクアウト限定。3 階のテラスにて着席でもお召し上がりいただけます。おすすめは、杏仁&チョコレート。バラの香りと相性が抜群な杏仁と甘さが控えめな MAYO のチョコレートがバラの香りを一段と引き立てています。

エディブルフラワー研究所

E.F. Lab.

Edible Flower Laboratory

Press Release

—

2023年10月11日
dot science 株式会社



飾りだけではなく、香りを食べる“おいしい”「バラのジャム」

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が厳選した食用バラでつくったのが『バラのジャム rouge (ルージュ)』。香り高い高級品種さ姫の花卉をたべるジャムにしました。

バラのジャム rouge (ルージュ)



田村浩二シェフによるバラのジャム。3ツ星レストランも愛用する食用バラ「さ姫」の花卉を、そのまま食べるジャムにしました。美しい深紅の

エディブルフラワー研究所

E.F. Lab.

Edible Flower Laboratory

Press Release

—

2023年10月11日
dot science 株式会社

色、肉厚な花卉、最高峰の香り高さ。香りを食べるバラのジャムの真髓をこの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。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。



コラボレーションの概要

■販売日

10/14（土）から 200 個限定

■営業時間

14:00 - 23:00

■販売店舗

Patissiere MAYO flat（六本木）

東京都港区六本木 7-10-2 2 階

■販売メニュー

01. 杏仁のジェラート：¥750（税込）
02. チョコレートのジェラート：¥950（税込）
03. 杏仁とチョコレートのジェラート：¥850（税込）
04. バラのジャムのトッピング：¥330 円（税込）

Press Release

—
2023年10月11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/



宮田真代 (Pâtissiere MAYO flat)

1987年兵庫県生まれ。大阪の製菓学校を卒業後、神戸『アンテノール』工場や東京の婚礼会社で修業。その後、銀座『ラール・エ・ラ・マニエール』や新宿『キュージーン[s] ミッシェル・トロワグロ』（閉店）、広尾『長谷川稔』などでパティシエを務める。

2020年にクラウドファンディングにより、チーズケーキホリックで8,000万円の売上を達成。その後独立し、2021年に『Pâtissiere MAYO』、2023年に『Pâtissiere MAYO flat』をオープン。

- Instagram : https://www.instagram.com/mayo_miyata_patisserie

エディブルフラワー研究所

E.F. Lab.

Edible Flower Laboratory

Press Release

—

2023年10月11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

