

Press Release

—

2019 年 9 月 25 日
dot science 株式会社

報道関係各位

食べられる花屋 EDIBLE GARDEN presents 「YOKOTA ROSE」 forucafe の『花びら香る紫芋モンブランとりんごのブリュレフレンチトースト』に採用 期間限定販売を開始

食べられる花屋 EDIBLE GARDEN（運営：dot science 株式会社 代表：小澤亮）がプロデュースする自然栽培の食用バラ「YOKOTA ROSE」が、2019 年 10 月 1 日（火）-11 月 30 日（土）の間、forucafe 本店(東京都新宿区西早稲田 2-4-26 1F)と forucafe 原宿店@WeWork アイスバーグ(東京都渋谷区神宮前 6-12-18 1F)にて『花びら香る紫芋モンブランとりんごのブリュレフレンチトースト（1,280 円税別）』として限定販売いたします。

EDIBLE GARDEN 公式 Web サイト：<https://ediblegarden.flowers/>



平塚の食用バラ農家横田敬一氏が自然栽培（農薬不使用・無肥料）で育てた食用バラです。独占販売をしている食べられる花屋 EDIBLE GARDEN により、その香り高さは平均的な食用バラの 3,840 倍であることが証明されています。（島根大学 生物資源化科学科 池浦博美准教授調べ）

—

本件に関する報道関係者からのお問い合わせ先：

dot science 株式会社 小澤
電話：
080-3597-7948
EMAIL：
press@ediblegarden.flowers

- YOKOTA ROSE の紹介動画
<https://www.youtube.com/watch?v=iFUPYuEQtwE>

EDIBLE GARDEN

Press Release

—

2019 年 9 月 25 日
dot science 株式会社



自然栽培の食用バラ YOKOTA ROSE

■花びら香る紫芋モンブランとりんごのブリュレフレンチトーストとは
foru cafe 自慢のブリュレフレンチトーストに、バニラアイス、2 層の紫芋モンブランを組み合わせました。香り高い食用バラと、りんごのコンポートとの相性は抜群です。秋の味覚と、バラを引き立てる華やかさを意識して、商品開発いたしました。



花びら香る紫芋モンブランとりんごのブリュレフレンチトースト

—

本件に関する報道関係者からの
お問い合わせ先：

dot science 株式会社 小澤
電話：
080-3597-7948
EMAIL：
press@ediblegarden.flowers

EDIBLE GARDEN

Press Release

—

2019 年 9 月 25 日
dot science 株式会社



花びら香る紫芋モンブランとりんごのブリュレフレンチトースト

■概要

- メニュー名
花びら香る紫芋モンブランとりんごのブリュレフレンチトースト (1,280 円税別)
- 提供期間
2019 年 10 月 1 日 (火) -11 月 30 日 (土)
- 店舗名
foru cafe 原宿店@WeWork アイスバーグ
- 住所
東京都渋谷区神宮前 6-12-18 WeWork アイスバーグ 1F
- 最寄駅
明治神宮前駅 7 番出口(徒歩 2 分)
- 店舗名
foru cafe 本店
- 住所
東京都新宿区西早稲田 2-4-26 1F
- 最寄駅
早稲田駅(徒歩 6 分)

■主催者のプロフィール

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。指定の生産者による国内最高品質の食用バラをはじめ、ミシュランガイド星付きレストランでも愛用されるエディブルフラワー各種（生食用花・ドライ）を取り扱う。食用花の食事シーンを増やすために、大学と食用花の栄養価や香気成分の分析も研究中。

—

本件に関する報道関係者からの
お問い合わせ先：

dot science 株式会社 小澤
電話:
080-3597-7948
EMAIL:
press@ediblegarden.flowers

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

EDIBLE GARDEN

Press Release

—
2019 年 9 月 25 日
dot science 株式会社

foru cafe -ブリュレフレンチトースト発祥のお店-

foru cafe の foru は for u= for you つまり”あなたのための”という想いを込めています。みなさまの忙しい毎日の中の小さなパワースポットになるようなお店を目指しています。名物のブリュレフレンチトーストをはじめ、素材にこだわり、シンプルで丁寧なメニューをご用意いたします。

- 公式サイト
<https://foru cafe.com>



foru cafe 原宿店@WeWork アイスバーク



foru cafe 本店

dot science について

dot science 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です。「FOOD VISIONING」を掲げて、理想の「食」の未来像を描きながら、課題解決にチャレンジします。「ビジョニング」の意味は、「継続的に変化していく世の中の未来を見据える」ということです。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。それを時代に合う形で変化させていながら、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いきたいと考えています。社名の「science」とは、科学的知識体のこと。これは、各業種ごとに点在する個々のプロフェッショナルによる集合体を意味しています。2017 年 10 月に、たべられる花屋 EDIBLE GARDEN を。2018 年 1 月には、「香りをたべる」アイスクリームブランド「FRAGLACE」をリリース。

■ EDIBLE GARDEN	https://ediblegarden.flowers/
■ FRAGLACE	https://fraglace.jp
■ THE OMOCHI	https://theomochi.com/
■ THE ROSE	https://therose.ediblegarden.flowers/

—
本件に関する報道関係者からの
お問い合わせ先：

dot science 株式会社 小澤
電話:
080-3597-7948
EMAIL:
press@ediblegarden.flowers

会社概要

会社名: dot science 株式会社
資本金: 2,900,000 円
住所: 〒104-0061 東京都中央区銀座 3 丁目 11 番 3 号

EDIBLE GARDEN

Press Release

—

2019 年 9 月 25 日
dot science 株式会社

電話番号: 03-4540-4271
代表取締役: 小澤 亮
ホームページ: <https://foodvisioning.science/>

—

本件に関する報道関係者からの
お問い合わせ先：

dot science 株式会社 小澤
電話:
080-3597-7948
EMAIL:
press@ediblegarden.flowers