食べられる花屋
EDIBLE
GARDEN

Press Release

—
2019 年 10 月 17 日
dot science 株式会社

報道関係各位

食用花ビオラに全食材トップクラスのポリフェノール含有量を証明 “エディブルフラワーのスーパーフード宣言”

ー　食べられる花屋 EDIBLE GARDEN が発表　ー

食べられる花屋 EDIBLE GARDEN（運営：dot science 株式会社 代表：小澤亮）は、自社がプロデュースする障がい者福祉施設にて栽培する食用花ブランド「AYUMI」のビオラに、全食材トップクラスのポリフェノールが含まれていることを、調査分析によって明らかにしました。特にスーパーフードとして知られる「アサイー」および「マキベリー」と比較して、「ビオラ」の総ポリフェノール含有量は、それぞれ約 4 倍、約 1.5 倍。そのポリフェノール含有量が世界トップクラスで高いことから、**ビオラは高い機能性を有する新しいスーパーフードである**ことが期待されます。

エディブルフラワーのスーパーフード宣言詳細：　https://blog.ediblegarden.flowers/research001
EDIBLE GARDEN Web サイト：　https://ediblegarden.flowers/

■分析背景：食用花の栄養価を証明することで美容需要を喚起して生産者を支える

食べられる花屋 EDIBLE GARDEN は、食用花を栽培する生産者を応援するために発足しました。食用花の市場規模は 3 億円ほど※と推定され、まだまだ食材としては黎明期のマーケットです。それゆえに、食用花専業で農業を成り立たせている生産者が非常に少ないという課題があります。そこで、食用花の使用シーンを増やすためには「花を食べる必然性」が必要だと考えました。ついては、弊社取締役で農業の科学者である木村龍典を中心に、食用花の食味や栄養価を科学的に解明するアプローチを開始いたしました。その第一弾が、花に含有量が多いとされる機能性成分のポリフェノールに着目した「ビオラ」の調査分析です。

※愛知県中央卸売市場および太田市場の公表データより dot science にて推定算出

—
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
食べられる花屋 EDIBLE GARDEN
小澤　亮
電話：
080-3597-7948
EMAIL：
press@ediblegarden.flowers

食べられる花屋
EDIBLE
GARDEN

Press Release

—

2019 年 10 月 17 日
dot science 株式会社

■食用花ブランド AYUMI の「ビオラ」のポリフェノール含有量は"全食材中第一位”

食べられる花屋 EDIBLE GARDEN にてブランディング、プロデュースをしている食用花ブランド「AYUMI」。同ブランドのビオラにおける総ポリフェノール含有量は 1,542mg/100gFW であり、マキベリー 1,014mg/100gFW、ビルベリー576mg/100gFW、赤ワイン 450mg/100gFW、アサイー423mg/100gFW、ブドウ 365mg/100gFW および白桃 180mg/100gFW に対して、著しく高い含有量であることが明らかとなりました（図 1）。

※数値はすべて 100gFW (新鮮重量)あたり

図 1. ビオラ、マキベリー、ビルベリー、赤ワイン、アサイー、ブドウおよび白桃における総ポリフェノール含有量
[数値出典]
・ビオラ：dot science 株式会社自社調べ　(島根大学生物資源学部にて分析。Folin-Ciocallteu 法による定量)
・マキベリー：Carolina Fredes et. al.(2012) POLYPHENOL CONTENT AND ANTIOXIDANT ACTIVITY OF MAQUI (Aristotelia chilensis [MOLINA] STUNTZ) DURING FRUIT DEVELOPMENT AND MATURATION IN CENTRAL CHILE. CHILEAN JOURNAL OF AGRICULTURAL RESEARCH 72(4)
・ビルベリー、アサイー：Gador Indola Hidalgo (2017) Mar. Amtioxidants(Basel) Red Fruits: Extraction of Antioxidants, Phenolic Content, and Radical Scavenging Determination. Antioxidants (Basel). 6(1): 7
・赤ワイン：2000.5 国民生活センター　ポリフェノール含有食品の商品テスト結果
・ブドウ、白桃：N. Ohike (2012) The Effect of Various Treatments om Fruit Polyphenols. Jpn. J. Nutr. Diet., 70(3) 207~212

—

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
食べられる花屋 EDIBLE GARDEN
小澤　亮
電話：
080-3597-7948
EMAIL：
press@ediblegarden.flowers

食べられる花屋
EDIBLE
GARDEN

Press Release

—

2019 年 10 月 17 日
dot science 株式会社

■AYUMI ビオラを中心とした EDIBLE GARDEN の食用花を体験できる場所

01.patissier Hiro Yamamoto（パティシエ・ヒロ・ヤマモト）

- メニュー名

ミッシェル

シシリー産のフレッシュピスタチオを使ったムースに、ワイルドベリーのジュレとワイルドベリーのムースにピスタチオの生地で構成されたデザート。AYUMI の「ビオラ」を使用。

- 住所

東京都江戸川区７ 篠崎町 1-7-23-1 号

- 最寄駅

篠崎駅（徒歩 10 分）

- シェフのプロフィール

山本 浩泰。「日本橋 マンダリン オリエンタルホテル東京」スーシェフ、「イクスピアリ ピエール・エルメ パリ」シェフパティシエなどを経て「パティシエ・ヒロ・ヤマモト」をオープン。日本のパティスリーにおいて、エディブルフラワーの扱いの造詣の深さは一線を画している。

- Web サイト

https://www.hiro-yamamoto.com/

02.食べられる花 体験型アートイベント「おいしい花畑」

- メニュー名

クラフトフラワーモヒート、クラフトフラワーソーダ

- 提供期間

2019 年 10 月 8 日（火）-11 月 11 日（月）

- 店舗名

ITALIAN RESTAURANT & BAR GOHAN 池袋サンシャイン通り店

- 住所

東京都豊島区東池袋１丁目２１－１３ aune 池袋 3F

- 最寄駅

池袋駅(南口徒歩３分)

—

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
食べられる花屋 EDIBLE GARDEN
小澤 亮
電話：
080-3597-7948
EMAIL：
press@ediblegarden.flowers

食べられる花屋
EDIBLE
GARDEN

Press Release

—

2019 年 10 月 17 日
dot science 株式会社

- イベントの概要
食べられる花の体験型アートイベント。来場者は空間内の「エディブルフラワーの花畑」からエディブルフラワーとハーブを摘み取り、自分だけの花のドリンクをカスタマイズ。作ったドリンクは、空間を華やかに彩る装花アートと共に写真撮影をできる。
- Web サイト
https://art.ediblegarden.flowers/

■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。

- 公式サイト：https://ediblegarden.flowers/

食用花特化型の総合情報発信サイト「エディブルフラワーラボ」

食べられる花屋 EDIBLE GARDEN が運営する食用花特化型の総合情報発信サイト。エディブルフラワーを取り入れたライフスタイルを提案するために、食用花の「栄養価」「芳香性」などを大学と共同研究するほか、デザートやドリンクのレシピを発信する。

- 公式サイト：http://blog.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
食べられる花屋 EDIBLE GARDEN
小澤 亮
電話：
080-3597-7948
EMAIL：
press@ediblegarden.flowers