

Press Release

—
2020 年 10 月 28 日
dot science 株式会社

報道関係各位

エディブルフラワーをとじこめた花咲く和菓子「hanaemi」 花の寒天と無花果の羊羹を詰め込んだ“食べられる宝石箱” 2020 年 10/28（水）より期間限定で販売を開始

食べられる花屋 EDIBLE GARDEN を運営する dot science 株式会社（代表取締役 小澤亮）は、モダン割烹の『掬 sun（東京都港区六本木 4-10-3 第Ⅴ大栄ビル 7F）』の盛山 貴行シェフとコラボレーションした花咲く和菓子「hanaemi（4860 円・税込）」を 2020 年 10/28（水）から 2020 年 12/31（木）の期間限定で販売いたします。

hanaemi のご予約はこちら：
EDIBLE GARDEN の公式 Web サイト：
モダン割烹 掬 sun の公式 Web サイト：

<https://pocket-concierge.jp/ja/restaurants/244914>
<https://ediblegarden.flowers/>
<https://sun-since2018.jp/>



—
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

■まるで食べられる宝石箱のような「花咲く和菓子」

hanaemi は無花果の羊羹と花の寒天を詰め込んだ和菓子です。羊羹には、バナナや無花果やバニラビーンズを使い、ジンペーストの上に花やディールをとじこめた寒天と一緒に盛り付けています。エディブルフラワーは、食べられる花屋 EDIBLE GARDEN による最高品質のもの。『はなえみ（花笑み・花咲み）』とは、華やかな笑顔・蕾がほころぶことを意味します。すなわち、蓋を開けたら、ぎゅっとつまった「花の宝石」に、思わず笑みがこぼれるような体験を提供したい、という思いから作られています。熨斗のご用意も可能ですので、大切な方への贈り物にもご用意いただけます。

Press Release

—

2020 年 10 月 28 日
dot science 株式会社



■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。

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

粲 sun 料理長 盛山 貴行

盛山 貴行（もりやま たかゆき）。2000 年より都内日本料理店で下積みを経験後、26 歳の時に渡米。東京『櫻茶や』『山田チカラ』、ニューヨーク『鳥心』『饗屋』などを経て、2015 年『東京 金蔦』（六本木・銀座）、2018 年『粲 sun』の総料理長に就任。和の経験を活かしたスタイルでレストランメニューの構築や、国内外でのイベント、料理監修などを手がけ、酒匠としても活躍している。『粲 sun』では自身が店に立つ。

- 公式サイト：<https://sun-since2018.jp/>

—

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

■販売期間

- 花咲く和菓子「hanaemi」

2020 年 10 月 28 日（水）～12 月 31 日（木）

■購入方法

粲 sun の予約サイトよりご予約いただけます

- 予約サイト：<https://pocket-concierge.jp/ja/restaurants/244914>

Press Release

—

2020 年 10 月 28 日
dot science 株式会社

■商品の受け取りについて

祭 sun の店頭にてお渡しいたします
東京都港区六本木 4-10-3 第 V 大栄ビル 7F

■アクセス

『六本木駅』6 番出入口より 徒歩 1 分

＜運営会社について＞

dot science 株式会社はシェフ、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。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。伝統食を中心に時代に合う形で変化させていきながら、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参ります。

- | | |
|-------------------------|---|
| ■ 食べられる花屋 EDIBLE GARDEN | https://ediblegarden.flowers/ |
| ■ 食用花 体験型アート おいしい花畑 | https://art.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:	〒104-0061 東京都中央区銀座 3 丁目 11 番 3 号
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