

報道関係各位

## Press Release

—  
2021年6月16日  
dot science 株式会社

### デートで大勝利なバラのパフェが登場！食べられる花屋 EDIBLE GARDEN と EMME が食用バラのパフェでコラボレーション 「バラとルバーブのピンクローズパフェ」を限定販売

2021年6/12(土) - 7/31(土) まで

日本で唯一の100%化学農薬不使用のエディブルフラワー専門店 EDIBLE GARDEN (運営会社：dot science 株式会社 代表取締役 小澤亮) は、ワインとアシェットでセールが人気の EMME (東京都渋谷区渋谷2丁目3-19 ローゼ青山 2F) と食用バラをつかったパフェでコラボレーション。「バラとルバーブのピンクローズパフェ 2,420円(税込)」を2021年6/12(土) から 7/31(土) までの期間限定で販売いたします。

EDIBLE GARDEN の公式 Web サイト：  
EMME のインスタグラム：

<https://ediblegarden.flowers/>  
<https://www.instagram.com/emme.wine.bar>



—  
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

#### ■口中がバラの香りに包まれるバラを食べるためのパフェ

バラとルバーブのピンクローズパフェ動画：  
<https://youtu.be/JdZEex5soYQ>

「バラとルバーブのピンクローズパフェ」で使っているバラは食べられる花屋 EDIBLE GARDEN がプロデュースするブランド Nobel Rose。その中でも特に香り高い「オーバーナイトセンセーション」を使用しました。食用バラの香りと味を最大限に生かすために、バラとの相性を計算し尽くされた構成が特徴です。その構成は、ピンクグレープフルーツのソース、クランブル、和紅茶のクレームブリュレ、カンパリのジュレ、ルバーブのソルベ、薔薇のブランマンジェ、そして、そのまわりにルバーブのコンポートやピンクグレープフルーツ。上にはバラをあしらっています。

Press Release

—  
2021年6月16日  
dot science 株式会社

■EMME 延命寺氏による解説  
「バラとルバーブのピンクローズパフェ」の製法について



—  
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

薔薇の香りを感じていただくために、薔薇をミルクに漬け込み、さらに天然のローズウォーターも加えた薔薇のブランマンジェをパフェのトップに。その下には、酸味のあるルバーブにじっくり火を入れてピューレにしたソルベを。これは薔薇の花びらのようにけずって入れることによって、軽やかに食べていただけるようにしました。カンパリを加えたジュレは、ピンクグレープフルーツを思わせる香りと苦味のアクセントになります。和紅茶は宮崎県高千穂のもの。烏龍茶の製法に近い作り方をされているので、

## Press Release

—  
2021年6月16日  
dot science 株式会社

エキゾチックな香りが薔薇にぴったり合います。最後にさっぱりめられるように、ピンクグレープフルーツのソースを入れしました。

### ■主催者のプロフィール

#### ワインバーとアシェットデセール EMME

芸術的なアシェットデセールとソムリエ厳選ワインが楽しめる大人の憩いの場。昼はランチとデザートが楽しめ、夜はワインバーという2つの顔を持っています。目の前でパティシエが腕を振るう作りたてのデザートが味わえる「アシェットデセール」とソムリエが厳選した豊富なワインが人気です。

#### EMME

東京都渋谷区渋谷2丁目3-19 ローゼ青山 2F  
03-6452-6167  
12:00~16:00(L.O.15:30) 17:00~翌 2:00  
日曜営業

#### 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/>

#### <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。

- |                         |   |
|-------------------------|---|
| ■ 成分分析ブランディング           | <a href="https://rebranding.science/">https://rebranding.science/</a>             |
| ■ 食べられる花屋 EDIBLE GARDEN | <a href="https://ediblegarden.flowers/">https://ediblegarden.flowers/</a>         |
| ■ 食用花 体験型アート おいしい花畑     | <a href="https://art.ediblegarden.flowers/">https://art.ediblegarden.flowers/</a> |
| ■ 香りを食べるアイス FRAGLACE    | <a href="https://fraglace.jp">https://fraglace.jp</a>                             |
| ■ 干物を UPDATE したアタラシイヒモノ | <a href="https://himono.design/">https://himono.design/</a>                       |
| ■ 究極の餅 THE OMOCHI       | <a href="https://theomochi.com/">https://theomochi.com/</a>                       |

—  
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](mailto:press@ediblegarden.flowers)

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/>