食べられる花屋

EDIBLE GARDEN

法人・飲食店向け

業務用エディブルフラワーカタログ

dot science Inc.

https://ediblegarden.flowers/

目次

1．　食べられる花屋とは

2．　卸販売登録の方法

3．　食用花の保存方法

4．　花を使う技術について

5．　取扱い食用花について

1.食べられる花屋とは

100パーセント農薬不使用の「食べられる花」を販売

エディブルガーデンは、農薬不使用栽培のサスティナブルなエディブルフラワー専門店です。

専門家が栽培・収穫・物流をプロデュースすることで、1週間以上の鮮度保持を実現。

ヒトにも地球環境にもやさしいだけではなく、その品質の高さから、

高級ホテルや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（生食用バラ・生食用花・ドライ）を、80種類以上取り扱っています。

最高の鮮度のエディブルフラワーを通年で柔軟に提供

多品種を通年で
1パックから提供

1,000輪以上を
大量発注可能

鮮度保持7日以上
世界最高峰の品質

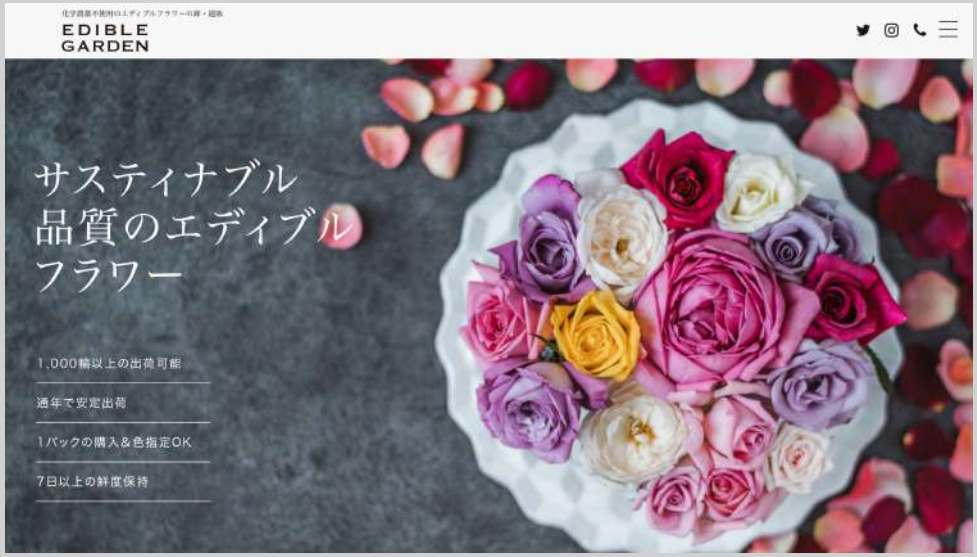
2.卸販売登録の方法

卸取引登録

食べられる花屋は、法人・飲食店向けに卸取引をおこなっています。会員登録をしていただくことで、20%-35%OFFでご発注いただけます。登録の手順は以下をご参考ください。

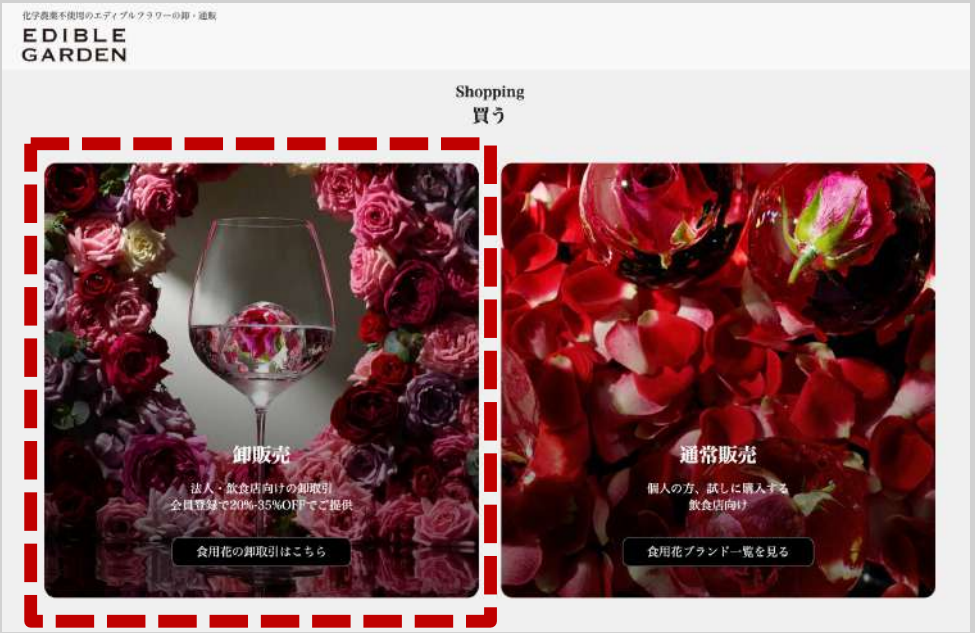
① 食べられる花屋EDIBLE GARDENにアクセス

https://ediblegarden.flowers/



② 卸取引 会員登録フォームへのリンクをクリック

https://ediblegarden.flowers/registration-form/



こちらもしくは上記のリンクをクリック

3.食用花の保存方法

食用花の保存方法

エディブルフラワーの保存方法は基本的には「ハーブ」と同じだとお考えください。

①生花の保存方法

1. 食用花（生花）は、商品パックもしくはジップロックやタッパーなどで密閉し、乾燥を防いでください

2. 直射日光および高温多湿を避け、涼しいところ（野菜室もしくは冷蔵室で3〜7℃程度）にて保管してください

3. 商品到着後、1週間を目安にお使いください

注1: 花びらが染みてしまう可能性がありますので、水を花びらに直接かける保存は避けてください

注2: 保存環境により1週間以上、鮮度、香りを長持ちさせることも可能です

②ドライの食用花の保存方法

1. 直射日光および高温多湿を避け、常温にて保管してください

2. 商品到着後、1年以内を目安にお使いください

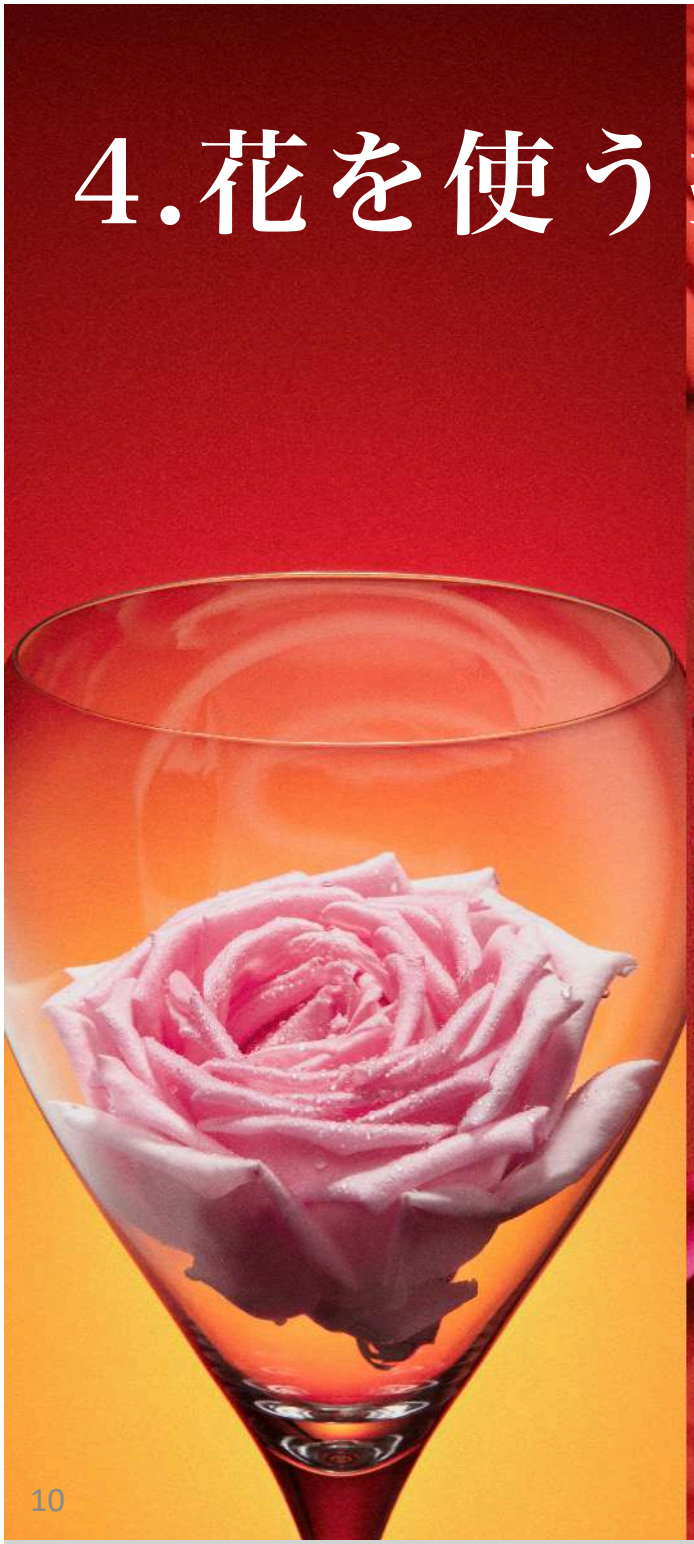
③冷凍の食用花の保存方法

1. 必ず冷凍庫にて保管してください。冷蔵庫や常温にて保存すると、解凍の影響で花びらが著しく劣化してしまいます

2. 香りを楽しんでいただくために、商品到着後、2ヶ月以内を目安にお使いください

※使用する際は「解凍」をせずに、ジャムやシロップ漬けなど加工調理用としてお使いいただください

4.花を使う技術について



食べられる花屋の目標は「おいしい花食」をカルチャー化。そこで、花のポテンシャルを引き出す方法をひろめるために、花食のトップランナーに、
それぞれの技術を取材しました。

花を使う技術 01

パティシエ延命寺美也シェフ（EMME）によるバラと素材の組み合わせ方の解説

『ゴ・エ・ミヨ』2023にて「ベストパティシエ賞」を受賞したEMMEの延命寺美也シェフ。2021年から食べられる花屋の食用バラをお使いいただき、今年で4年目になります。そんな中で、ひときわ話題になったのが、バラと季節の野菜やフルーツを組み合わせたパフェ。この独創的なセンスが光るパフェに対して、プロのパティシエたちから「視察に伺った」という声もよく届いています。そんな延命寺シェフにバラと素材の組み合わせ方についてお聞きしました。

似たような香り、似たような色彩でまとめる

「デザートをつくる際には「似たような香り、似たような色彩でまとめる」ことが多いです。バラのパフェであれば、引き立たせたい食材が、バラと同じ色彩や同じ香り成分をもっているか、を考えています。例えば、日常でふと“バラっぽい香り”に出会う瞬間があります。ペールエールという深みがあるビールからバラの香りを感じたり、和紅茶でも烏龍茶のような製法をしている、渋みがあるものからはバラの香りがします。他にはマンゴー、桃、ライチの皮の部分はバラっぽい香りがするんです。この感覚を意識しながら、バラと似たような香り、似たような色彩の素材を見つけて組み合わせています。」

花を使う技術 01

パティシエ延命寺美也シェフ（EMME）によるバラと素材の組み合わせ方の解説

バラの品種によって素材の組み合わせ方も変化する

「これまでのバラは「芳香剤」のイメージが強かったと思います。しかしながら、食べられる花屋を通じて、本物のバラに出会えました。それぞれのバラの品種ごとに香り成分の構成もまったく異なっているんですね。そこで、本物のバラの香りと合う素材、ちかしい素材を品種ごとに探っています。例えば、オーバーナイトセンセーションのピンク色は、ピンク色の食材と相性がいいです。具体的には、ルバーブ、トマト、ピンクグレープフルーツ、上にビーツの飴、和紅茶とバラのアイスクリームなどを組み合わせたパフェをお出ししています。他には黄色いバラのフリージアは、マンゴー、ホワイトグレープフルーツ、パイナップルと相性が良いと思います。」

バラをつかった加工パーツでおいしさを引き上げる

バラと素材をそのまま組み合わせるのではなく、たべておいしく感じるように加工しています。例えば、バラのパフェのパーツであるブランマンジェにはローズウォーターを使ったり、バラの茎や蕾をミルクに漬け込んでつくったりしています。まだバラの加工法に教科書はありません。そこで、後者については“温かい液体に入れて蒸らした方が、香りが抽出できること”などは、つくりながら勉強しています。特に茎のような青い香りの部分はこの傾向があるようです。青みのある香りの中にはなやかさもあるので、一体感が出ますし、バラをあますことなく使うことができる製法です。

花を使う技術 02

パティシエ佐々木元シェフによる香り高いドライの食用バラの抽出の解説

水を介して素材の味香りを引き出す「抽出」。この技術をつかうことで『香り高い食用バラ（ドライ）』のポテンシャルを最大限に引き出すことが可能です。そこで、業界内で薔薇のスイーツの評価が高い佐々木元シェフに、『香り高い食用バラ（ドライ）』の抽出についてお聞きしました。

ドライのバラを抽出してメインの食材を引き上げる

「メインの食材を引き上げるために薔薇をつかっています。例えば、メインの食材がフランボワーズの場合。フランボワーズ単体では使わずに、フランボワーズにバラを抽出した赤ワインを合わせたりします。薔薇とフランボワーズの“バラ科同士”で合わせる王道の組み合わせです。しかし、その中でも抽出を駆使することで、香りでおいしさ引き上げるイメージをもっています。」

花を使う技術 02

パティシエ佐々木元シェフによる香り高いドライの食用バラの抽出の解説

抽出をつかったバラのスイーツのパーツづくり

01.バラのエキスを抽出した液体をつくる

01-1.香り高いドライの食用バラ（さ姫）を粉砕する

01-2.それをワインや水などのベースの液体に入れて沸騰させて煮出す

02.それを使い「ジュレ」「グラニテ」「ガナッシュ」「コンフィチュール」など、お菓子のパーツをつくる

03.パーツを組み合わせて、「テリーヌ」「パフェ」「ドリンク」などにする

補足

1. 01はバラの色素が抜けるまで煮出して香りをとりだす
2. 01-2はレモンを合わせることも
3. 01-2の後は、密封して置いておく

花を使う技術 03

パティシエ田中俊大シェフ（VERT）による香り高い食用バラの発酵の解説

日本茶と発酵を織り交ぜたデザートコース専門店VERT。オープン当初から新しい素材や新しい技術を積極的に取り入れてきた田中俊大シェフは、日本でもっとも食べられる花屋の食用バラを使っているパティシエです。バラの香りやおいしさを最大限に引き出すための「温度帯」「形状」「組み合わせ」さらには「抽出」「蒸留」など、様々なテーマで「食用バラ」を掘り下げてきました。そんな田中シェフが新しく取り組むテーマ「発酵」について、お聞きしました。

バラをフルーツと発酵させて香りを引き出す

「まず前提して、素材のきれいな部分だけではなく、全部をつかっておいしくすることを考えています。なので、一般的にネガティブだとされることもある「苦味」も「渋み」も取り入れます。それらがあることで、より香りが引き立つためです。発酵に対しては、食材のおいしさを引き出すための技術として注目し、研究しています。薔薇は発酵させることで香りが強くなり、余韻も長くなることがわかりました。香り高い食用バラと相性の良いバラ科の果物や、柑橘と組み合わせて発酵に取り組んでいます。」

花を使う技術 03

パティシエ田中俊大シェフ（VERT）による香り高い食用バラの発酵の解説

バラの発酵手順

01.バラの花びらを揉む

02.苺と蜂蜜を入れて真空密封する

03.そのまま発酵させてデザートのパーツとして使用する

補足

1. 01はお茶を生葉の状態で揉んで香りを出す「揉捻」の応用。細胞を壊して香りを出しやすくする
2. お茶の葉と同じくらい厚みがあり、さらに香り高いバラ（ルージュロワイヤルやさ姫など）が望ましい
3. 揉んでから発酵と揉まないで発酵では、前者の方が香りが持ち上がる
4. 02の苺はバラ科のため相性が良い。柑橘をつかってもおいしくなる

花を使う技術 04

パティシエ田中俊大シェフ（VERT）による
バラの香りを感じやすい素材の組み合わせ、形状、温度帯についての解説

まとめ

- 薔薇はバラ科の素材と組み合わせるとまとまりやすい
- ピューレ状にすると咀嚼しないでもスープになっていくので香りの伝わり方が早くなる
- 低い温度帯から一気に高い温度帯にすることで、香りを爆発的に揮発させる手法も使う

薔薇とプラムのデザートの制作工程

01.バラ科であるプラムをカルタファにくるんでオーブンで温める
02.薔薇を水で煮出してから10分ほど蒸らしてからピューレにする
03.卵白と上白糖とゼラチンを加えて、エスプーマに充填する
04.それを液体窒素の中に噴射して薔薇のアイスクリームをつくる
05.01に液体窒素で凍らせた04の薔薇のアイスクリームをかける

補足

1. 05の温度差（沸騰している100度のプラムととマイナス196度の液体窒素アイス）で、薔薇の香りが一気に揮発する
2. アイスが熱したプラムにとけてくると、薔薇の香りの余韻と共に、味もしっかりと感じられるようになる

花を使う技術 05

ドリンク作家emmyさん（澱々）による香り高い生食用バラの抽出についての解説

水を介して素材の味香りを引き出す「抽出」。この技術をつかうことで『香り高い食用バラ』のポテンシャルを最大限に引き出すことが可能です。佐々木元さんは「ドライ」の食用バラの抽出についてお話しいただきましたが、ドリンク作家のemmyさんには、生花の抽出についてお聞きしました。

バラのモクテル（バラ/薔薇土/コーヒー/バナナ/濁り酢/阿波番茶）の制作工程

01.ドリンクの味の土台になる液体をつくる
02.その液体に生の「薔薇の花びら」をいれて鍋で加熱する
03.鍋で温度帯をひくめで数分弱火で煮る
04.そのまま「薔薇の花びら」の色が抜けて沈むまでおいておく
05.液体に薔薇の香りがうつった状態になる

補足

1. 01の液体は番茶を使用
2. 02は薔薇の花びらと一緒にコーヒーの生豆を入れている
3. 05の液体に対して、薔薇土の蒸留水、バナナの風味、米酢で香りと味のバランスを調整する

5.取扱い食用花について

農薬不使用の食用花は、一部の生産者を除き、一般的に生産方法が確立されておらずとても稀少です。80種類以上の食用花を少量から買えるお店は、品質と安心にこだわり抜いた生産者と直接つながっているエディブルガーデンだけ。

ブランド一覧

農薬不使用栽培の個性的な食用花ブランドを取り扱っています。通年栽培で洗わないで使用できるエディブルフラワーや、世界一のレストランnomaでも使用された香り豊かな食用バラ。さらには、これまで市場になかった花びらがレモンの味がするようなオイシイハナまで。10万輪以上の大型納品もご相談ください。

ブランド一覧

農薬不使用栽培の個性的な食用花ブランドを取り扱っています。通年栽培で洗わないで使用できるエディブルフラワーや、世界一のレストランnomaでも使用された香り豊かな食用バラ。さらには、これまで市場になかった花びらがレモンの味がするようなオイシイハナまで。10万輪以上の大型納品もご相談ください。

10種類以上から選べる
社会福祉と高品質を両立した食用花
AYUMI

障がい者福祉施設に設置した植物工場を中心に栽培。

栽培における「農薬不使用」と慣行農法と比べた「90%以上の省水」を実現しました。

さらに、一般生細菌の付着数は、微生物規格基準の「1/1,000以下」であり、
“洗わずに生菓子で使用できる”ほどの清潔さが保たれています。

また、収穫後12時間以内に直送するほか「収穫する時間帯」「品質の点検」「梱包」「予冷」「出荷」の5つのプロセスを工夫することで、1週間を超える鮮度保持を実現しました。

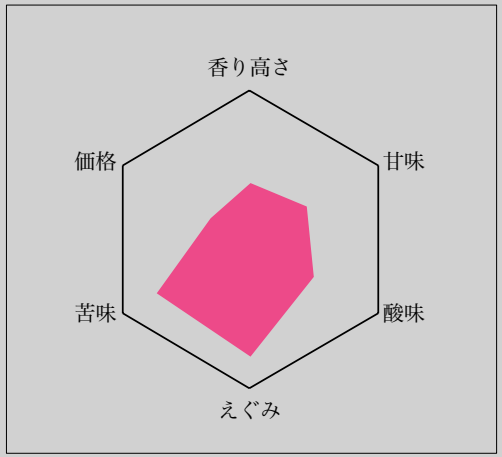
出荷カレンダー

ブランド名	品目	送料	価格 / pc	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12 月
AYUMI	ノースポール	1,320円	490円 / 20輪	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	ナデシコ		490円 / 20輪	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	キンギョソウ		490円 / 20輪	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	ビオラ		490円 / 20輪	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	ペンタス		490円 / 3-6房 40輪程	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	マリーゴールド		490円 / 6輪	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	MIX シリーズ（全16種）		490円 / 20輪	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

ノースポール

カモミールに似た形のエディブルフラワー。「初夏を思わせるたんぽぽに似た様な香り」と「春菊を連想させる味」が感じられます。「野菜のようにシャキッとしたアクセントのある食感」も特徴的です。

食味の評価



用途

- [x] 飾り
- [ ] 味
- [ ] 香り

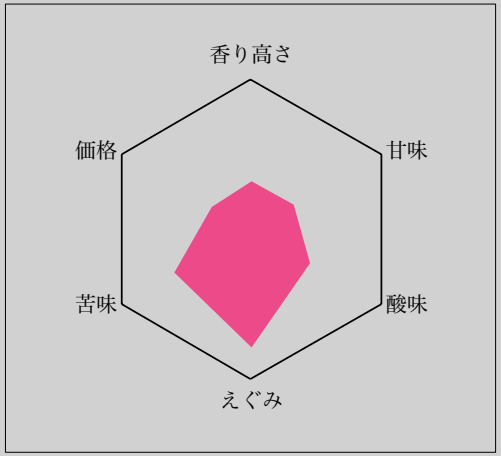
商品スペック

科目 / 品種名	キク科 / ノースポール
販売期間	通年
卸価格	490円
容量 / 花びらの枚数	20輪/パック / 約20枚/輪
1輪 / 花びらの大きさ	1-3cm / 5mm
鮮度保持期間	1週間
保存方法	冷蔵
芳香性	ミルセン等
相性の良い用途	キク科の食材とのペアリング（レタス・アーティチョーク等）
香り	初夏を思わせるたんぽぽに似た様な香り
味	食感がアクセントになり、しべは春菊を連想させる
キーワード	たんぽぽ　草原　小さな花びら　食感強い　しべ　春菊

ナデシコ

カーネーションに似た形が特徴のエディブルフラワー。英名では「ダイアンサス」としても呼称されています。「やさしいコク」がわずかにあり、がくには「鋭い苦味」が感じられます。

食味の評価



用途

- [x] 飾り
- [ ] 味
- [ ] 香り

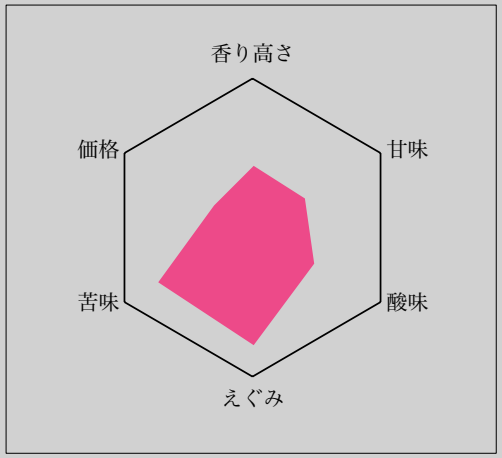
商品スペック

科目 / 品種名	ナデシコ科 / ナデシコ
販売期間	通年
卸価格	490円
容量 / 花びらの枚数	20輪/パック / 5枚/輪
1輪 / 花びらの大きさ	2cm / 1cm
鮮度保持期間	1週間
保存方法	冷蔵
芳香性	リナロール等
相性の良い用途	パパイヤ、グレープフルーツ等とのペアリング
香り	無臭
味	やさしいコクをわずかに感じる。がくには鋭い苦味
キーワード	無臭　コク　苦味　がく　食感

キンギョソウ

「やさしい酸味」と「金魚に似た独特な形状からなされるユニークな食感」を味わえます。ほぼ無臭ですが、ワインレッドのキンギョソウにはほのかに「梅らしい香り」が感じられます。

食味の評価



用途

- ☑ 飾り
- ☐ 味
- ☐ 香り

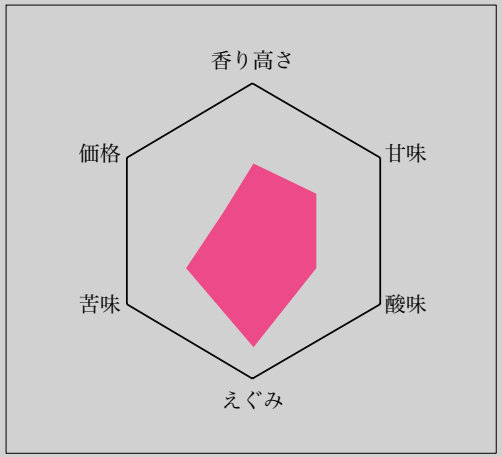
商品スペック

科目 / 品種名	オオバコ科 / キンギョソウ
販売期間	通年
卸価格	490円
容量 / 花びらの枚数	20輪/パック / 1枚/輪
1輪 / 花びらの大きさ	3-4cm
鮮度保持期間	1週間
保存方法	冷蔵
芳香性	ゲラニオール 等
相性の良い用途	パクチー、山椒等とのペアリング
香り	ほぼ無臭
味	やさしい酸味と筒状の形状からのユニークな食感
キーワード	形状　食感　酸味

アリッサム

小さく可愛らしい花が特徴的です。「ほのかに甘い香り」と「シャキッとした食感とルッコラのような味わい」が感じられます。

食味の評価



用途

- [x] 飾り
- [ ] 味
- [ ] 香り

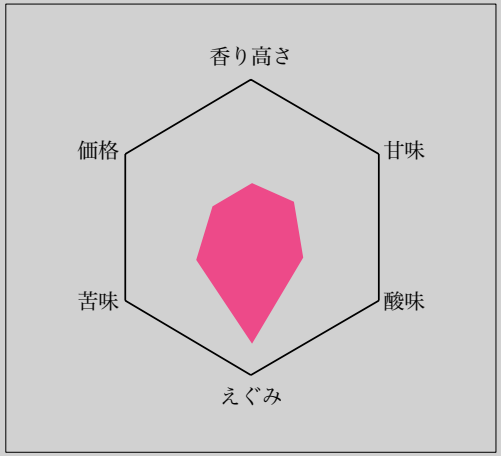
商品スペック

科目 / 品種名	アブラナ科 / アリッサム
販売期間	通年
卸価格	490円
容量 / 花びらの枚数	約60輪パック / 1枚/輪
1輪 / 花びらの大きさ	2-3mm/2-3mm
鮮度保持期間	1週間
保存方法	冷蔵
芳香性	テルペン等
相性の良い用途	ハチミツ等とのペアリング、スプラウトの代用
香り	ほのかに甘い香り
味	ルッコラのような味わい
キーワード	形状　食感　ルッコラ

コーンフラワー

キク科の1種。青色や紫色が特徴的な色鮮やかな品目です。マリーアントワネットが好んだ花としても知られています。「やわらかく、ふわっとした花びらの食感」と「キク科特有の冷涼な香り」が感じられます。

食味の評価



用途

- [x] 飾り
- [ ] 味
- [ ] 香り

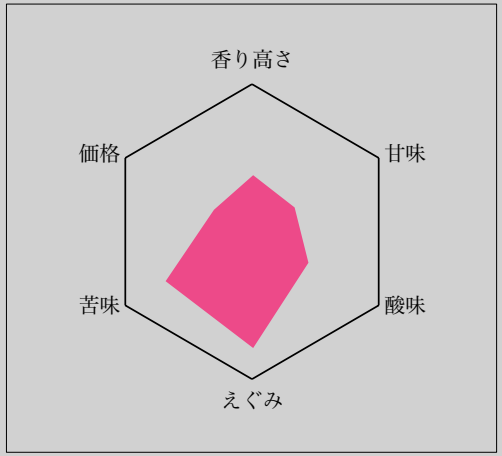
商品スペック

科目 / 品種名	キク科 / コーンフラワー
販売期間	通年
卸価格	490円
容量 / 花びらの枚数	5輪/パック / 約30枚/輪
1輪 / 花びらの大きさ	3-5cm / 1-2cm
鮮度保持期間	1週間
保存方法	冷蔵
芳香性	クマリン等
相性の良い用途	トンカ豆、シナモン、コーヒー等とのペアリング
香り	ほぼ無臭
味	ほの甘さが感じられるがほぼ無味
キーワード	色味　形状　食感　キク

ビオラ

最もポピュラーなエディブルフラワーの1種。「バラと相性の良いアロマ」と「ハッカのような清涼感」を味わえます。「”がく”には少しオクラのような粘りが感じられる」ことも特徴です。

食味の評価



用途

- [x] 飾り
- [ ] 味
- [ ] 香り

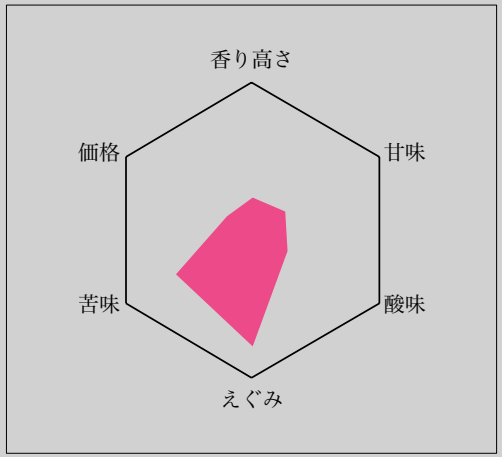
商品スペック

科目 / 品種名	スミレ科 / ビオラ
販売期間	通年
卸価格	490円
容量 / 花びらの枚数	20輪/パック / 5枚/輪
1輪 / 花びらの大きさ	1-3cm / 0.5-1.5cm
鮮度保持期間	1週間
保存方法	冷蔵
芳香性	α-イオノン、β-イオノン
相性の良い用途	赤ワイン、ベリー等とのペアリング
香り	ハッカやベリーの香り
味	清涼感とオクラのような粘りが感じられる。
キーワード	アロマ　ハッカ　オクラ　色味

ペンタス

小さい星形が特徴のエディブルフラワー。「やさしい青い草・植物の香り」と「苦味のない、レタスのような青野菜の爽やかさ」が感じられます。

食味の評価



用途

- [x] 飾り
- [ ] 味
- [ ] 香り

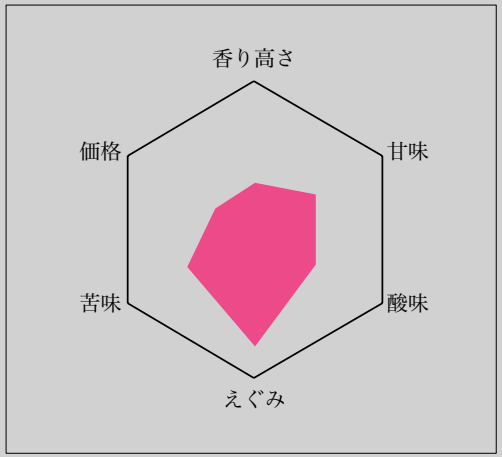
商品スペック

科目 / 品種名	アカネ科 / ペンタス
販売期間	通年
卸価格	490円
容量 / 花びらの枚数	20輪/パック / 1枚/輪
1輪 / 花びらの大きさ	5mm / 5mm
鮮度保持期間	1週間
保存方法	冷蔵
芳香性	ー
相性の良い用途	クチナシ等とのペアリング
香り	無臭
味	苦味のない、レタスのような青野菜の爽やかさ
キーワード	形状　無臭

ポップスター

トレニアの1種。龍のヒゲの様な花形が特徴的で、ビビットな色味が多い品目です。「ほのかな蜜のような香り」と「”がく”ごと食べるとやさしい青野菜のような味わい」が感じられます。

食味の評価



用途

- [x] 飾り
- [ ] 味
- [ ] 香り

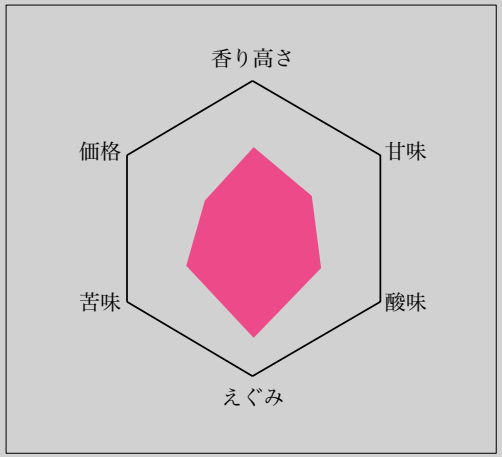
商品スペック

科目 / 品種名	ハナシノブ科 / ポップスター
販売期間	通年
卸価格	490円
容量 / 花びらの枚数	20輪/パック / 1枚/輪
1輪 / 花びらの大きさ	2-4cm / 2-4cm
鮮度保持期間	1週間
保存方法	冷蔵
芳香性	テルペン等
相性の良い用途	ハチミツ等とのペアリング
香り	ほのかな蜜のような香り
味	やさしい青野菜のような味わい
キーワード	形状

マリーゴールド

キク科のエディブルフラワーの1種。「白ワイン、ソーヴィニヨン・ブランのような爽やかなアロマ」と「アクセントとして際立つ苦み」を味わえます。彩りとしてだけでなく、味のクリエイションにも活用できる品目です。

食味の評価



用途

- [x] 飾り
- [x] 味
- [x] 香り

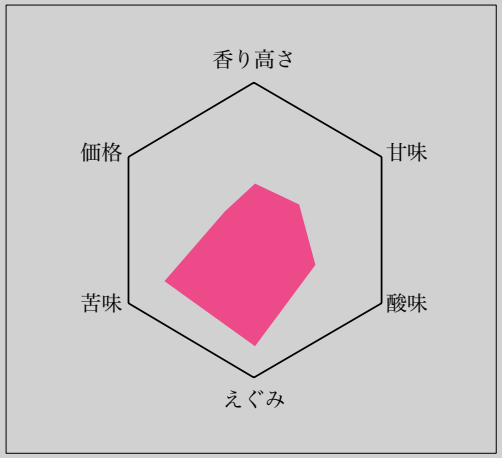
商品スペック

科目 / 品種名	キク科 / マリーゴールド
販売期間	通年
卸価格	490円
容量 / 花びらの枚数	6-8輪/パック / 約50枚/輪
1輪 / 花びらの大きさ	2-4cm / 1-2cm
鮮度保持期間	1週間
保存方法	冷蔵
芳香性	メントン、タゲトン等
相性の良い用途	ミント、柑橘類とのペアリング
香り	白ワインのような爽やかなアロマ
味	柑橘やハッカのような味わい
キーワード	形状　アロマ　キク

リナリア

ヒメキンギョソウの1種。パステルカラーでかわいらしい色合いが特徴の品目です。「ほぼ無香ですが、かすかに若々しい花の蜜の香り」と「かすかに金柑を思わせるおだやかな甘みと苦み」を味わえます。房付きで出荷をするので、スグリなどのように皿の彩りにお使いいただけます。

食味の評価



用途

- [x] 飾り
- [ ] 味
- [ ] 香り

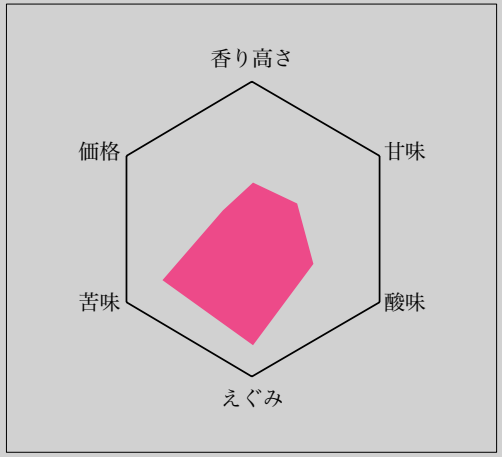
商品スペック

科目 / 品種名	オオバコ科 / リナリア
販売期間	通年
卸価格	490円
容量 / 花びらの枚数	30輪/パック / 1枚/輪
1輪 / 花びらの大きさ	1-2cm / 1-2cm
鮮度保持期間	1週間
保存方法	冷蔵
芳香性	ゲラニオール 等
相性の良い用途	パクチー、山椒等とのペアリング
香り	ほぼ無臭
味	金柑のようなおだやかなみと苦み
キーワード	形状　食感　酸味

リナリア

ヒメキンギョソウの1種。パステルカラーでかわいらしい色合いが特徴の品目です。「ほぼ無香ですが、かすかに若々しい花の蜜の香り」と「かすかに金柑を思わせるおだやかな甘みと苦み」を味わえます。房付きで出荷をするので、スグリなどのように皿の彩りにお使いいただけます。

食味の評価



用途

- [x] 飾り
- [ ] 味
- [ ] 香り

商品スペック

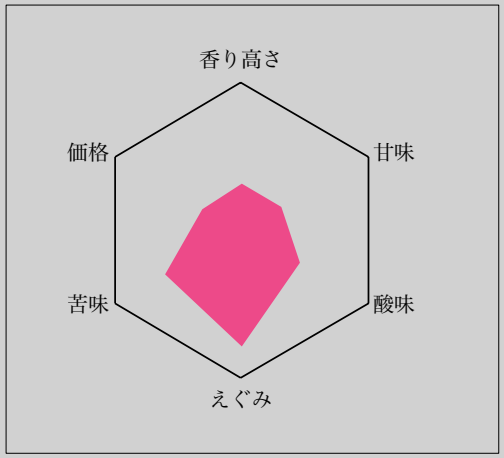
科目 / 品種名	オオバコ科 / リナリア
販売期間	通年
卸価格	490円
容量 / 花びらの枚数	30輪/パック / 1枚/輪
1輪 / 花びらの大きさ	1-2cm / 1-2cm
鮮度保持期間	1週間
保存方法	冷蔵
芳香性	ゲラニオール 等
相性の良い用途	パクチー、山椒等とのペアリング
香り	ほぼ無臭
味	金柑のようなおだやかなみと苦み
キーワード	形状　食感　酸味

MIXシリーズ

AYUMIシリーズの花を複数種類、1輪ずつていねいに収穫し、パッキングしました。品種の指定はできませんのでご了承ください。

5色 MIX

食味の評価



用途

- ☑ 飾り
- ☐ 味
- ☐ 香り

商品スペック

科目 / 品種名	ー
販売期間	通年
卸価格	490円
容量	20輪/パック
1輪 の大きさ	1-4cm
鮮度保持期間	1週間
保存方法	冷蔵
芳香性	ー
相性の良い用途	ー
香り	ー
味	ー
キーワード	ミックス

MIXシリーズ

AYUMIシリーズの花を複数種類、1輪ずつていねいに収穫し、パッキングしました。品種の指定はできませんのでご了承ください。

MIX レッド

MIX ホワイト

MIX ピンク

MIX パープル

MIX オレンジ

MIX イエロー

MIX パープル×ホワイト

MIX レッド×ピンク

MIXシリーズ

AYUMIシリーズの花を複数種類、1輪ずつていねいに収穫し、パッキングしました。品種の指定はできませんのでご了承ください。

MIX レッド×パープル

MIX レッド×イエロー

MIX レッド×ホワイト

MIX イエロー×ピンク

MIX イエロー×パープル

MIX イエロー×ホワイト

MIX ピンク×パープル

MIX ピンク×ホワイト

サステナブルな農法で栽培した

Turquoise（ターコイズ）

サステナブルを追求した、魚と花を同時に育てるアクアポニックス農法で栽培された「Turquoise」。

化学農薬不使用・収穫日当日出荷・
究極の鮮度を追求します。

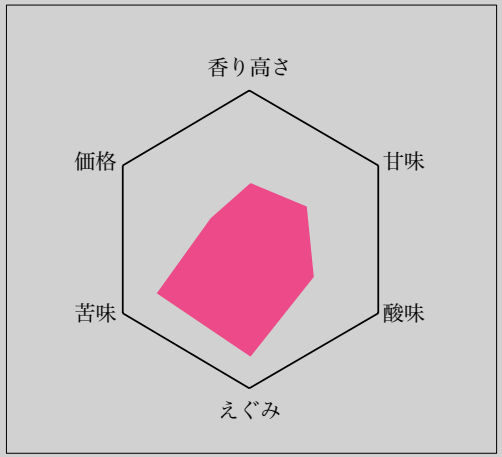
出荷カレンダー

ブランド名	品目	送料	価格 / pc	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12 月
Turquoise （ターコイズ）	ノースポール	1,320円	630円 / 20輪	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	ナスタチューム 花		630円 / 6輪	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	ナスタチューム 葉		630円 / 10枚	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	ナデシコ		630円 / 20輪	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	キンギョソウ		630円 / 20輪	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	アリッサム		630円 / 5-7房 / 60輪程	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	コーンフラワー		630円 / 5輪	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	ビオラ		630円 / 20輪	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	ペンタス		630円 / 3-6房 40輪程	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	ポップスター		630円 / 20輪	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	マリーゴールド		630円 / 6輪	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	リナリア		630円 / 30輪程	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

ノースポール

カモミールに似た形のエディブルフラワー。「初夏を思わせるたんぽぽに似た様な香り」と「春菊を連想させる味」が感じられます。「野菜のようにシャキッとしたアクセントのある食感」も特徴的です。

食味の評価



用途

- [x] 飾り
- [ ] 味
- [ ] 香り

商品スペック

科目 / 品種名	キク科 / ノースポール
販売期間	通年
卸価格	630円
容量 / 花びらの枚数	20輪/パック / 約20枚/輪
1輪 / 花びらの大きさ	1-3cm / 5mm
鮮度保持期間	1週間
保存方法	冷蔵
芳香性	ミルセン等
相性の良い用途	キク科の食材とのペアリング（レタス・アーティチョーク等）
香り	初夏を思わせるたんぽぽに似た様な香り
味	食感がアクセントになり、しべは春菊を連想させる
キーワード	たんぽぽ　草原　小さな花びら　食感強い　しべ　春菊

ナスタチューム（花・葉）

わさびの味・風味が感じられる、ビタミンカラーのサイズの大きな花です。

商品スペック

科目 / 品種名	ノウゼンハレン科/ ナスタチューム
販売期間	通年
卸価格	630円
容量	6輪/パック
1輪 の大きさ	4-5cm
鮮度保持期間	1週間
保存方法	冷蔵

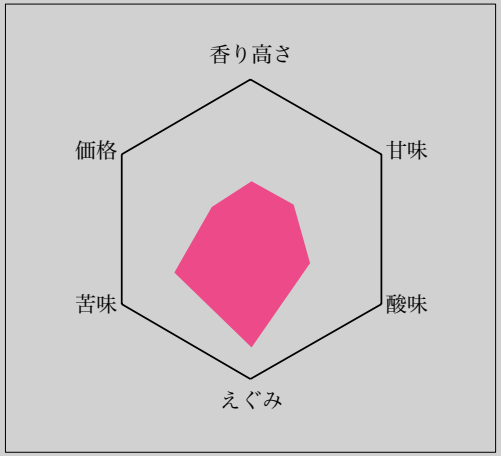
商品スペック

科目 / 品種名	ノウゼンハレン科/ ナスタチューム
販売期間	通年
卸価格	630円
容量	10枚/パック
1輪 の大きさ	3-5cm
鮮度保持期間	1週間
保存方法	冷蔵

ナデシコ

カーネーションに似た形が特徴のエディブルフラワー。英名では「ダイアンサス」としても呼称されています。「やさしいコク」がわずかにあり、がくには「鋭い苦味」が感じられます。

食味の評価



用途

- ☑ 飾り
- ☐ 味
- ☐ 香り

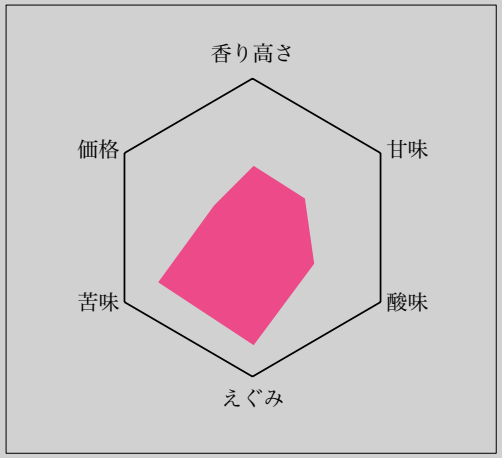
商品スペック

科目 / 品種名	ナデシコ科 / ナデシコ
販売期間	通年
卸価格	630円
容量 / 花びらの枚数	20輪/パック / 5枚/輪
1輪 / 花びらの大きさ	2cm / 1cm
鮮度保持期間	1週間
保存方法	冷蔵
芳香性	リナロール等
相性の良い用途	パパイヤ、グレープフルーツ等とのペアリング
香り	無臭
味	やさしいコクをわずかに感じる。がくには鋭い苦味
キーワード	無臭　コク　苦味　がく　食感

キンギョソウ

「やさしい酸味」と「金魚に似た独特な形状からなされるユニークな食感」を味わえます。ほぼ無臭ですが、ワインレッドのキンギョソウにはほのかに「梅らしい香り」が感じられます。

食味の評価



用途

- ☑ 飾り
- ☐ 味
- ☐ 香り

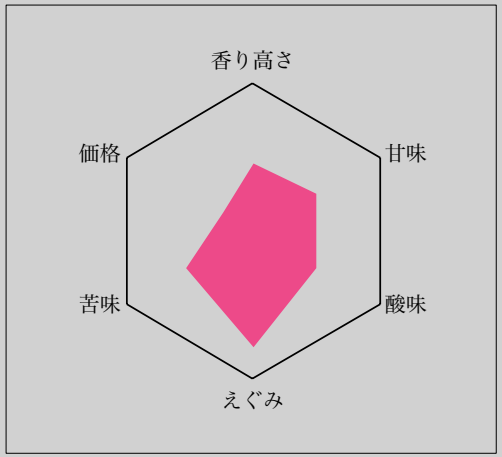
商品スペック

科目 / 品種名	オオバコ科 / キンギョソウ
販売期間	通年
卸価格	630円
容量 / 花びらの枚数	20輪/パック / 1枚/輪
1輪 / 花びらの大きさ	3-4cm
鮮度保持期間	1週間
保存方法	冷蔵
芳香性	ゲラニオール 等
相性の良い用途	パクチー、山椒等とのペアリング
香り	ほぼ無臭
味	やさしい酸味と筒状の形状からのユニークな食感
キーワード	形状　食感　酸味

アリッサム

小さく可愛らしい花が特徴的です。「ほのかに甘い香り」と「シャキッとした食感とルッコラのような味わい」が感じられます。

食味の評価



用途

- [x] 飾り
- [ ] 味
- [ ] 香り

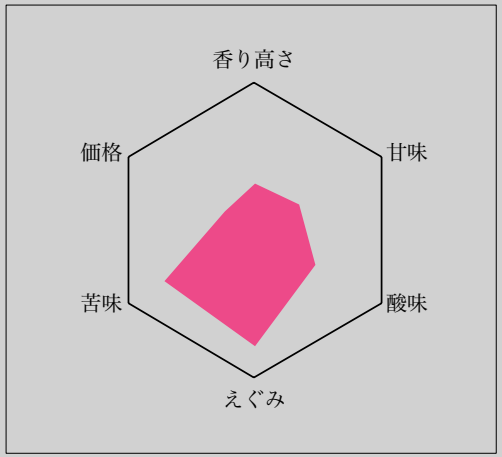
商品スペック

科目 / 品種名	アブラナ科 / アリッサム
販売期間	通年
卸価格	630円
容量 / 花びらの枚数	約60輪パック / 1枚/輪
1輪 / 花びらの大きさ	2-3mm/2-3mm
鮮度保持期間	1週間
保存方法	冷蔵
芳香性	テルペン等
相性の良い用途	ハチミツ等とのペアリング、スプラウトの代用
香り	ほのかに甘い香り
味	ルッコラのような味わい
キーワード	形状　食感　ルッコラ

リナリア

ヒメキンギョソウの1種。パステルカラーでかわいらしい色合いが特徴の品目です。「ほぼ無香ですが、かすかに若々しい花の蜜の香り」と「かすかに金柑を思わせるおだやかな甘みと苦み」を味わえます。房付きで出荷をするので、スグリなどのように皿の彩りにお使いいただけます。

食味の評価



用途

- [x] 飾り
- [ ] 味
- [ ] 香り

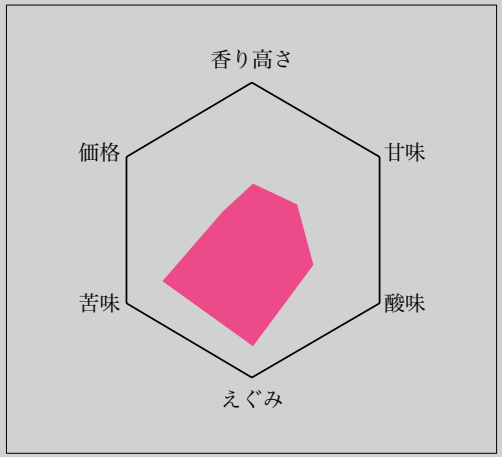
商品スペック

科目 / 品種名	オオバコ科 / リナリア
販売期間	通年
卸価格	630円
容量 / 花びらの枚数	30輪/パック / 1枚/輪
1輪 / 花びらの大きさ	1-2cm / 1-2cm
鮮度保持期間	1週間
保存方法	冷蔵
芳香性	ゲラニオール 等
相性の良い用途	パクチー、山椒等とのペアリング
香り	ほぼ無臭
味	金柑のようなおだやかなみと苦み
キーワード	形状　食感　酸味

リナリア

ヒメキンギョソウの1種。パステルカラーでかわいらしい色合いが特徴の品目です。「ほぼ無香ですが、かすかに若々しい花の蜜の香り」と「かすかに金柑を思わせるおだやかな甘みと苦み」を味わえます。房付きで出荷をするので、スグリなどのように皿の彩りにお使いいただけます。

食味の評価



用途

- [x] 飾り
- [ ] 味
- [ ] 香り

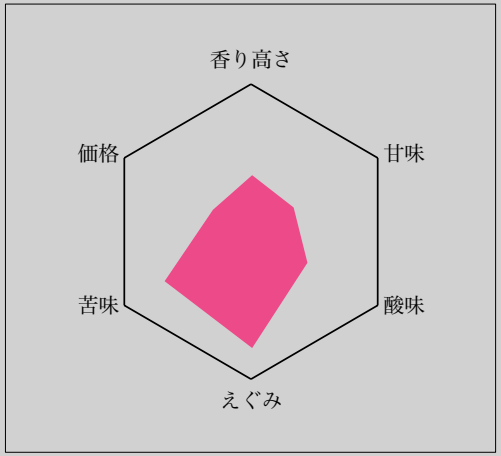
商品スペック

科目 / 品種名	オオバコ科 / リナリア
販売期間	通年
卸価格	630円
容量 / 花びらの枚数	30輪/パック / 1枚/輪
1輪 / 花びらの大きさ	1-2cm / 1-2cm
鮮度保持期間	1週間
保存方法	冷蔵
芳香性	ゲラニオール 等
相性の良い用途	パクチー、山椒等とのペアリング
香り	ほぼ無臭
味	金柑のようなおだやかなみと苦み
キーワード	形状　食感　酸味

ビオラ

最もポピュラーなエディブルフラワーの1種。「バラと相性の良いアロマ」と「ハッカのような清涼感」を味わえます。「”がく”には少しオクラのような粘りが感じられる」ことも特徴です。

食味の評価



用途

- [x] 飾り
- [ ] 味
- [ ] 香り

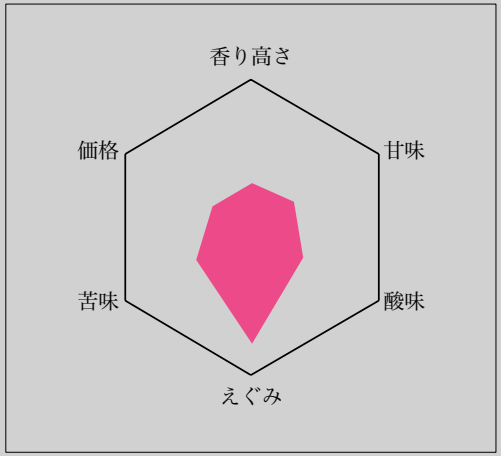
商品スペック

科目 / 品種名	スミレ科 / ビオラ
販売期間	通年
卸価格	630円
容量 / 花びらの枚数	20輪/パック / 5枚/輪
1輪 / 花びらの大きさ	1-3cm / 0.5-1.5cm
鮮度保持期間	1週間
保存方法	冷蔵
芳香性	α-イオノン、β-イオノン
相性の良い用途	赤ワイン、ベリー等とのペアリング
香り	ハッカやベリーの香り
味	清涼感とオクラのような粘りが感じられる。
キーワード	アロマ　ハッカ　オクラ　色味

コーンフラワー

キク科の1種。青色や紫色が特徴的な色鮮やかな品目です。マリーアントワネットが好んだ花としても知られています。「やわらかく、ふわっとした花びらの食感」と「キク科特有の冷涼な香り」が感じられます。

食味の評価



用途

- [x] 飾り
- [ ] 味
- [ ] 香り

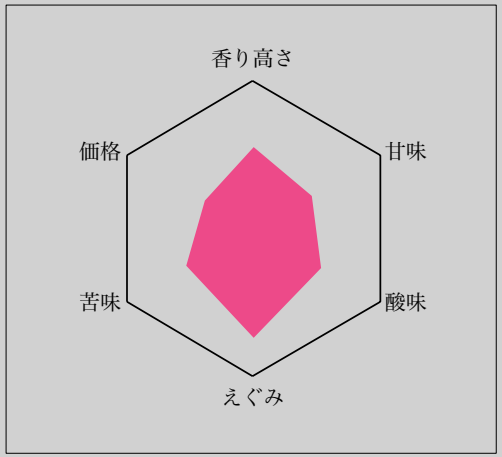
商品スペック

科目 / 品種名	キク科 / コーンフラワー
販売期間	通年
卸価格	630円
容量 / 花びらの枚数	5輪/パック / 約30枚/輪
1輪 / 花びらの大きさ	3-5cm / 1-2cm
鮮度保持期間	1週間
保存方法	冷蔵
芳香性	クマリン等
相性の良い用途	トンカ豆、シナモン、コーヒー等とのペアリング
香り	ほぼ無臭
味	ほの甘さが感じられるがほぼ無味
キーワード	色味　形状　食感　キク

マリーゴールド

キク科のエディブルフラワーの1種。「白ワイン、ソーヴィニヨン・ブランのような爽やかなアロマ」と「アクセントとして際立つ苦み」を味わえます。彩りとしてだけでなく、味のクリエイションにも活用できる品目です。

食味の評価



用途

- [x] 飾り
- [x] 味
- [x] 香り

商品スペック

科目 / 品種名	キク科 / マリーゴールド
販売期間	通年
卸価格	630円
容量 / 花びらの枚数	6-8輪/パック / 約50枚/輪
1輪 / 花びらの大きさ	2-4cm / 1-2cm
鮮度保持期間	1週間
保存方法	冷蔵
芳香性	メントン、タゲトン等
相性の良い用途	ミント、柑橘類とのペアリング
香り	白ワインのような爽やかなアロマ
味	柑橘やハッカのような味わい
キーワード	形状　アロマ　キク

味・見た目・鮮度管理にこだわった食用花

前田さんのエディブルフラワー

味・見た目・鮮度管理にこだわり、ミネラルたっぷりの赤土で化学農薬不使用栽培。

未開封の冷蔵保存で2週間ほど鮮度が保つ事も自慢です。

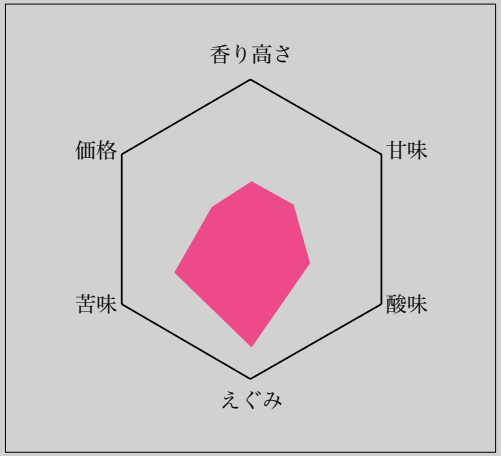
出荷カレンダー

ブランド名	品目	送料	価格 / pc	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12 月
前田さん	ナデシコ		580円 / 20輪	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	アリッサム		580円 / 5-7房 / 60輪程	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	ビオラ		580円 / 20輪	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

ナデシコ

カーネーションに似た形が特徴のエディブルフラワー。英名では「ダイアンサス」としても呼称されています。「やさしいコク」がわずかにあり、がくには「鋭い苦味」が感じられます。

食味の評価



用途

- [x] 飾り
- [ ] 味
- [ ] 香り

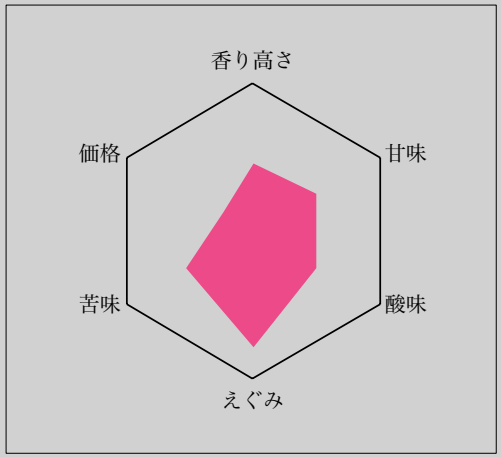
商品スペック

科目 / 品種名	ナデシコ科 / ナデシコ
販売期間	通年
卸価格	580円
容量 / 花びらの枚数	20輪/パック / 5枚/輪
1輪 / 花びらの大きさ	2cm / 1cm
鮮度保持期間	1週間
保存方法	冷蔵
芳香性	リナロール等
相性の良い用途	パパイヤ、グレープフルーツ等とのペアリング
香り	無臭
味	やさしいコクをわずかに感じる。がくには鋭い苦味
キーワード	無臭　コク　苦味　がく　食感

アリッサム

小さく可愛らしい花が特徴的です。「ほのかに甘い香り」と「シャキッとした食感とルッコラのような味わい」が感じられます。

食味の評価



用途

- [x] 飾り
- [ ] 味
- [ ] 香り

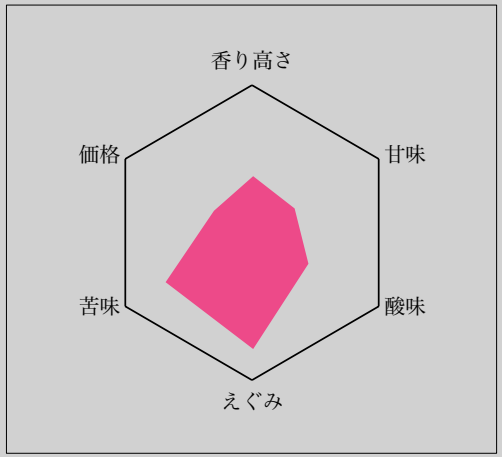
商品スペック

科目 / 品種名	アブラナ科 / アリッサム
販売期間	通年
卸価格	580円
容量 / 花びらの枚数	約60輪パック / 1枚/輪
1輪 / 花びらの大きさ	2-3mm/2-3mm
鮮度保持期間	1週間
保存方法	冷蔵
芳香性	テルペン等
相性の良い用途	ハチミツ等とのペアリング、スプラウトの代用
香り	ほのかに甘い香り
味	ルッコラのような味わい
キーワード	形状　食感　ルッコラ

ビオラ

最もポピュラーなエディブルフラワーの1種。「バラと相性の良いアロマ」と「ハッカのような清涼感」を味わえます。「”がく”には少しオクラのような粘りが感じられる」ことも特徴です。

食味の評価



用途

- [x] 飾り
- [ ] 味
- [ ] 香り

商品スペック

科目 / 品種名	スミレ科 / ビオラ
販売期間	通年
卸価格	580円
容量 / 花びらの枚数	20輪/パック / 5枚/輪
1輪 / 花びらの大きさ	1-3cm / 0.5-1.5cm
鮮度保持期間	1週間
保存方法	冷蔵
芳香性	α-イオノン、β-イオノン
相性の良い用途	赤ワイン、ベリー等とのペアリング
香り	ハッカやベリーの香り
味	清涼感とオクラのような粘りが感じられる。
キーワード	アロマ　ハッカ　オクラ　色味

世界初、通年出荷の食用バラ

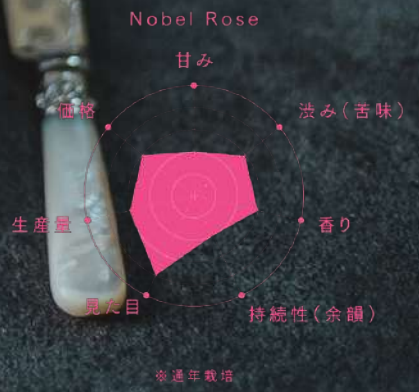
Nobel Rose

無農薬栽培が非常に難しいとされる香り高い食用バラ。

それを植物工場により、化学農薬不使用かつ通年で栽培する技術を確立しました。

さらに従来の香り高い食用バラの品種よりも30%以上のコストカットを実現。

食用バラのシーズンは5月から12月までですが、クリスマスやバレンタインデーなど、生の食用バラの流通がなくなる冬期にもお求めやすい価格で提供いたします。



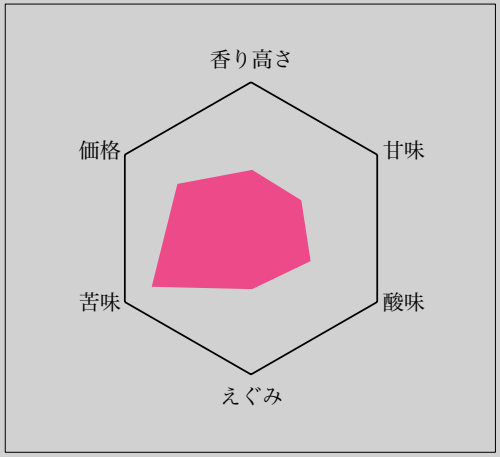
出荷カレンダー

ブランド名	品目	送料	価格 / pc	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12 月
Nobel Rose	5輪MIX	1,320円	1,400円 / 5輪	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	花びらMIX		800円 / 30枚	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	ミニバラレッド ショートケーキ		1,400円 / 5輪 / 100枚程	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	ミニバラホワイト		1,000円 / 3輪 / 60枚程	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	ミニバラピンク		1,260円 / 3輪 / 60枚程	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	ミニバライエロー		1,400円 / 5輪 / 100枚程	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	ラブリーブルー（パープル）		1,260円 / 3輪 / 60枚程	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	ピンク3輪MIX		1,260円 / 3輪 / 60枚程	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	オーバーナイトセンセーション		420円 / 1輪 / 20枚程	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Nobel Rose Specialty	イブピアッチェ		1,200円 / 1輪	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲
	サムライ’66		1,200円 / 1輪	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲
	カリフォルニアアドリーミング		1,200円 / 1輪	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲
	ダブルデエライト		1,200円 / 1輪	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲
	トワパルファン		1,200円 / 1輪	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲
	フリージア		1,200円 / 1輪	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲
	フレグラントアプリコット		1,200円 / 1輪	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲
	ボレロ		1,200円 / 1輪	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲
	ミスターリンカーン		1,200円 / 1輪	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲
	恋結び		1,200円 / 1輪	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲
	ルージュロワイヤル		1,200円 / 1輪	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲
	スイートチャリオット		-	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲
	フォーランマリア		1,200円 / 1輪	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲
	マイガーデン		1,200円 / 1輪	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲
	快挙		1,200円 / 1輪	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲
	ドライ花びらシリーズ		2,800円 / 10g	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲

5輪MIX

ミニバラのレッド、ピンク、ホワイト、イエロー、オレンジ、パープルをランダムにミックスしたセットです。ごく稀に大輪、中輪が入ることも。香りや甘味、渋味等が強いバラ、弱いバラが混在します。色味の指定はできませんのでご了承ください。

食味の評価



用途

- [x] 飾り
- [ ] 味
- [ ] 香り

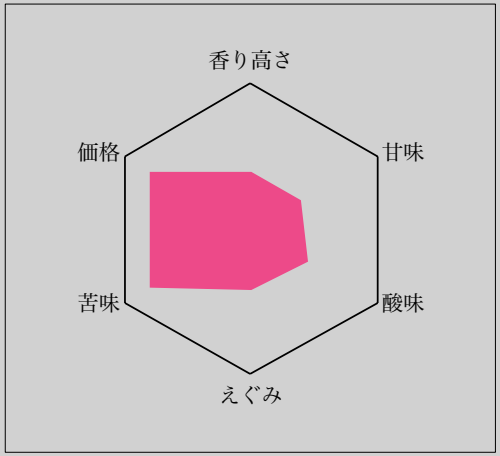
商品スペック

科目 / 品種名	バラ科
販売期間	通年
卸価格	1,400円
容量 / 花びらの枚数	5輪/パック / 20枚/輪
1輪 / 花びらの大きさ	4-5cm/3-4cm
鮮度保持期間	1週間
保存方法	冷蔵
芳香性	−
相性の良い用途	−
香り	−
味	−
キーワード	ミックス

花びらMIX

ミニバラのレッド、ピンク、ホワイト、イエロー、オレンジ、パープルの花びらをランダムにミックスしたセットです。香りや甘味、渋味等が強いバラ、弱いバラが混在します。色味の指定はできませんのでご了承ください。

食味の評価



用途

- [x] 飾り
- [ ] 味
- [ ] 香り

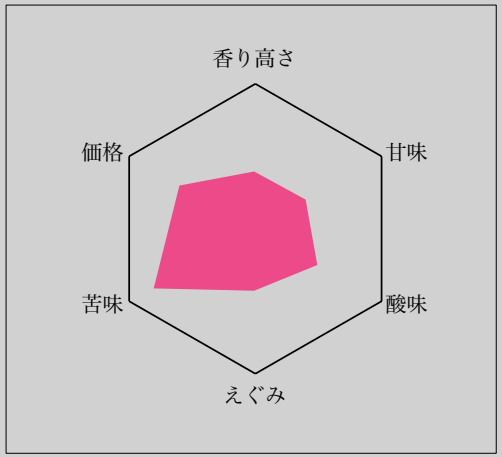
商品スペック

科目 / 品種名	バラ科
販売期間	通年
卸価格	800円
容量 / 花びらの枚数	花びら30枚(2-3g) / パック
1輪 / 花びらの大きさ	4-5cm/3-4cm
鮮度保持期間	1週間
保存方法	冷蔵
芳香性	ー
相性の良い用途	ー
香り	ー
味	ー
キーワード	ミックス

ミニバラレッド ショートケーキ

レッドのミニバラ”ショートケーキ”という「心地よいフローラルの香り」、「葉野菜のようにしゃきっとした食感」、「しっかりとした渋み」があじわえる食用バラです。

食味の評価



用途

- [x] 飾り
- [ ] 味
- [ ] 香り

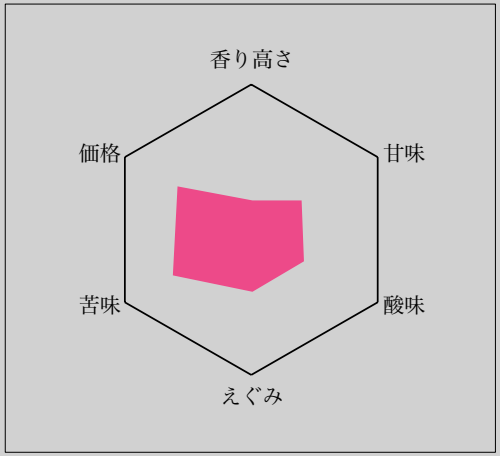
商品スペック

科目 / 品種名	バラ科 /ショートケーキ
販売期間	通年
卸価格	1,400円
容量 / 花びらの枚数	5輪/パック / 20枚/輪
1輪 / 花びらの大きさ	3-4cm / 2-3cm
鮮度保持期間	1週間
保存方法	冷蔵
芳香性	ベンジルアルコール等
相性の良い用途	デザート、サラダなどの飾り付けとして
香り	心地よいフローラルの香り
味	しゃきっとした食感と渋みを感じる
キーワード	バラ　苦味　花　食感

ミニバラホワイト
セントラルティアラ

ホワイトのミニバラ”セントラルティアラ”。「かすかに若々しい花の香り」、「軽い食感にインパクトのある渋み」があじわえるとともに、コンパクトでも花びらは多く、そして美しい食用バラです。

食味の評価



用途

- [x] 飾り
- [ ] 味
- [ ] 香り

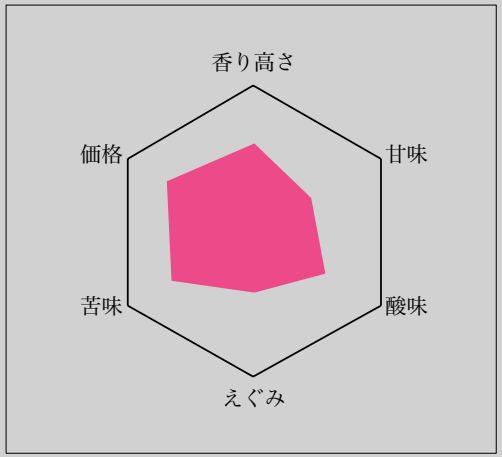
商品スペック

科目 / 品種名	バラ科 /セントラルティアラ
販売期間	通年
卸価格	1000円
容量 / 花びらの枚数	3輪/パック / 20枚/輪
1輪 / 花びらの大きさ	3-4cm / 2-3cm
鮮度保持期間	1週間
保存方法	冷蔵
芳香性	フェニルエチルアルコール等
相性の良い用途	シナモン、ベリー系とのペアリング
香り	かすかに若々しい花の香り
味	軽い食感にインパクトのある渋み
キーワード	花の香り　渋み

ラブリーブルー

「女性的でエレガントなはっきりした香り」と「インパクトのある渋み」をあじわえる中輪系の食用バラ。
「鼻に抜ける香りが持続する」ことも特徴です。

食味の評価



用途

- [x] 飾り
- [ ] 味
- [ ] 香り

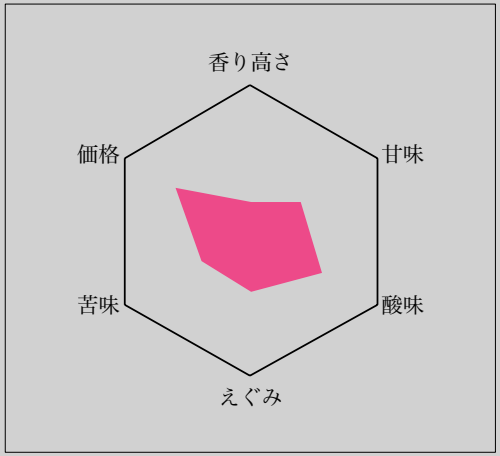
商品スペック

科目 / 品種名	バラ科 /ラブリーブルー
販売期間	通年
卸価格	1260円/パック
容量 / 花びらの枚数	3輪/パック / 20枚/輪
1輪 / 花びらの大きさ	4-6cm / 2.5-3.5cm
鮮度保持期間	1週間
保存方法	冷蔵
芳香性	β-シトロネロール
相性の良い用途	ライチ、シナモン等とのペアリング
香り	女性的でエレガントなはっきりした香り
味	インパクトのある渋みと、鼻に抜ける香りが持続する
キーワード	パフューム　女性的　はっきりとした　持続性

セントラル シャイニー

イエローのミニバラ”セントラルシャイニー”「かすかに若々しい花の香り」と「軽い食感にリンゴの皮のようなテイスト」があじわえるとともに、コンパクトでも花びらは多く、そして美しい食用バラです。

食味の評価



用途

- ☑ 飾り
- ☐ 味
- ☐ 香り

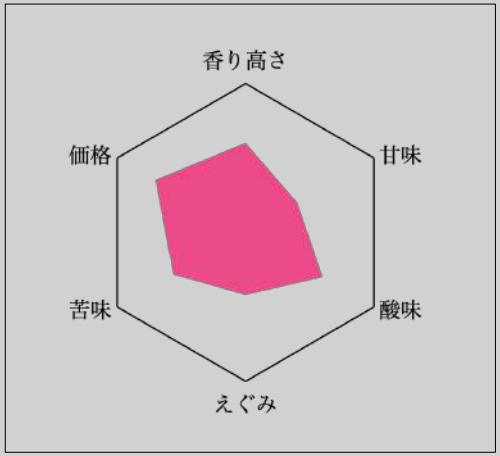
商品スペック

科目 / 品種名	バラ科 /セントラルシャイニー
販売期間	通年
卸価格	1,200円
容量 / 花びらの枚数	5輪/パック / 20枚/輪
1輪 / 花びらの大きさ	3-4cm / 2-3cm
鮮度保持期間	1週間
保存方法	冷蔵
芳香性	フェニルエチルアルコール等
相性の良い用途	シナモン、ベリー系とのペアリング
香り	かすかに若々しい花の香り
味	軽い食感にリンゴの皮のようなテイスト
キーワード	花の香り　りんごの皮

ピンク3輪MIX

フォーランマリア、ブライダルレディ、オーバーナイトセンセーション、セントラルソフィーナ等のミニ～中輪のピンク系バラをランダムにミックスしたセットです。色の濃淡、香りの強弱、サイズ等の指定はできませんのでご了承ください。

食味の評価



用途

- ☑ 飾り
- ☐ 味
- ☐ 香り

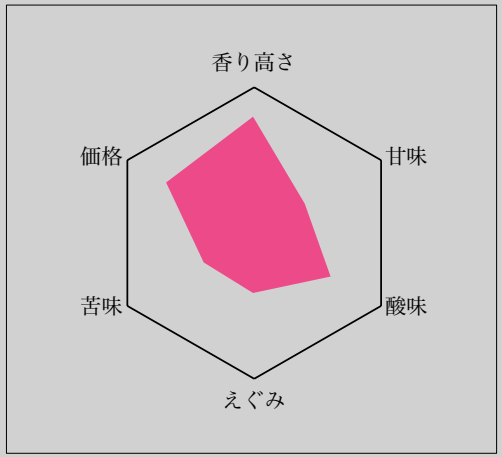
商品スペック

科目 / 品種名	バラ科
販売期間	通年
卸価格	1,260円/パック
容量 / 花びらの枚数	3輪/パック / 20枚/輪
1輪 / 花びらの大きさ	3-7cm / 2-5cm
鮮度保持期間	1週間
保存方法	冷蔵
芳香性	フェニルエチルアルコール、ゲラン酸等
相性の良い用途	シナモン、ベリー系とのペアリング、サラダ等への調理
香り	はちみつ、ライチのような香り、グリーン香
味	軽い食感、やさしい渋みで余韻にかすかな甘み
キーワード	はちみつ　ライチ　軽い食感　やさしい渋み　甘み

オーバーナイト センセーション

ピンクのミニバラ”オーバーナイトセンセーション”（ミニバラの中ではサイズは大きい方です）。
ミニバラでは貴重な香りが強いバラで、「はちみつのニュアンスを思わせるメルヘンな甘い香り」、「ライチのような清涼感のある香り」が特徴です。

食味の評価



用途

- [x] 飾り
- [x] 味
- [x] 香り

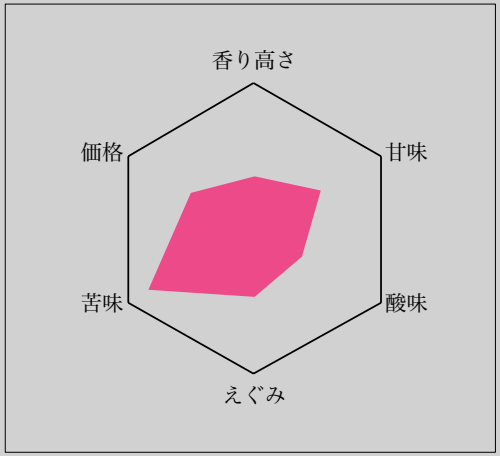
商品スペック

科目 / 品種名	バラ科 /オーバーナイトセンセーション
販売期間	通年
卸価格	420円/輪
容量 / 花びらの枚数	1輪/パック / 20枚/輪
1輪 / 花びらの大きさ	5-7cm/3-6cm
鮮度保持期間	1週間
保存方法	冷蔵
芳香性	フェニルエチルアルコール、ゲラン酸等
相性の良い用途	シナモン、ベリー系とのペアリング、サラダ等への調理
香り	はちみつ、ライチのような香り、グリーン香
味	軽い食感、やさしい渋みで余韻にかすかな甘み
キーワード	はちみつ　ライチ　軽い食感　やさしい渋み　甘み

ドライ花びら シリーズ

Nobel Roseの花びらを乾燥させたドライ花びらです。生花よりも香りは少ないですが、「スパイシーさや紅茶葉のような香り」が残っています。

食味の評価



用途

- [x] 飾り
- [ ] 味
- [x] 香り

商品スペック

科目 / 品種名	バラ科
販売期間	通年
卸価格	2,800円
容量 / 花びらの枚数	10g / 200-300枚
花びらの大きさ	1~2cm
鮮度保持期間	1年間
保存方法	常温
芳香性	フェニルエチルアルコール等
相性の良い用途	紅茶葉、アルコールドリンク等への添加、
香り	スパイシーさや紅茶葉のような香り
味	後に残らない渋み
キーワード	スパイシーさ　紅茶

ドライ花びら
シリーズ

Nobel Roseの花びらを低温の独自乾燥技術により、生の花びらの色味を鮮やかに残した乾燥花びらです。

ドライ花びら MIX

フリージア ドライ

レッドシンフォニー ドライ

オーバーナイトセンセーション ドライ

ショートケーキ ドライ

ブライダルレディ ドライ

ルージュロワイヤル ドライ

セントラルティアラ ドライ

ドライ花びら シリーズ

Nobel Roseの花びらを低温の独自乾燥技術により、生の花びらの色味を鮮やかに残した乾燥花びらです。

セントラルシャイニー ドライ

イブピアッチェ ドライ

サムライ ドライ

セントラルソフィーナ ドライ

ラブリーブルー ドライ

nomaにも採用された強香性の食用バラ
Specialty シリーズ

Nobel Roseと食べられる花屋が通年栽培を実現させた強香性で大輪の食用バラ。

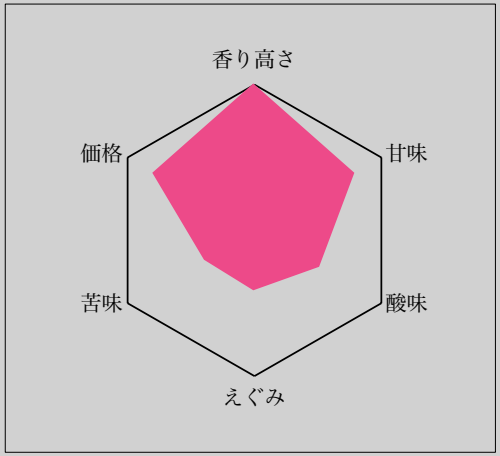
その香りは素晴らしく、シェフ、パティシエ、バーテンダーなど各ジャンルのトップクリエイターにご愛用いただいています。

※増産準備中のため、一部のリピーターの方にのみ販売している食用バラです。発注をご希望の方はお問い合わせください

イブピアッチェ

ピンクの大輪バラ”イブピアッチェ”。バラの中でも極めて香り高く、「香水を思わせる甘く華やかな香り」、「ライチのような清涼感のある香り」が特徴です。「軽い食感」と「しっかりとした甘み」が味わえる希少な食用バラです。※現在は一部のお客さまにのみ提供しています

食味の評価



用途

- [x] 飾り
- [x] 味
- [x] 香り

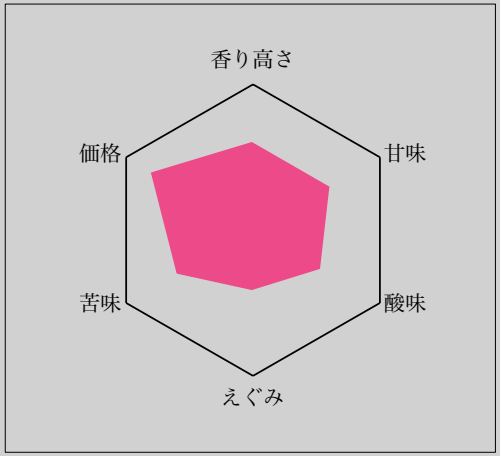
商品スペック

科目 / 品種名	バラ科 / イブピアッチェ
販売期間	通年
卸価格	1,200円
容量 / 花びらの枚数	1輪 / 30-40枚/輪
1輪 / 花びらの大きさ	4~6cm / 3~6cm
鮮度保持期間	1週間
保存方法	冷蔵
芳香性	フェニルエチルアルコール 、ネロール
相性の良い用途	レモン、シナモン、ベリー系とのペアリング
香り	香水のような華やかさとライチのような清涼感のある香り
味	軽い食感にしっかりとした甘み
キーワード	甘味　華やか　軽さ　ライチ

サムライ‘66

レッドの大輪バラ”サムライ’66”。気品のある真紅の花色が特徴で、「微かな香りの中に木の皮と紅茶のニュアンス」、「厚みのあるしっかりとした食感」、「徐々に広がる渋み」が味わえる食用バラです。
※現在は一部のお客さまにのみ提供しています

食味の評価



用途

- [x] 飾り
- [x] 味
- [ ] 香り

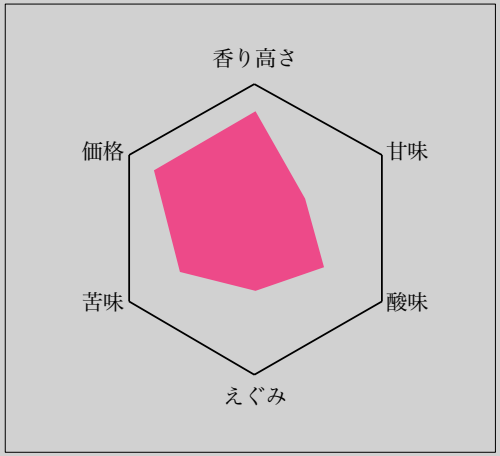
商品スペック

科目 / 品種名	バラ科 / サムライ‘66
販売期間	通年
卸価格	1,200円
容量 / 花びらの枚数	1輪 / 約20枚/輪
1輪 / 花びらの大きさ	4~6cm / 3~6cm
鮮度保持期間	1週間
保存方法	冷蔵
芳香性	3,5-ジメトキシトルエン等
相性の良い用途	スパイス（スパイシーさの付与）としての使用
香り	微かな香りの中に木の皮と紅茶のニュアンス
味	厚みのあるしっかりとした食感、徐々に広がる渋み
キーワード	木の皮　紅茶　渋み

ダブルデライト

クリーム色に淡いピンクの覆輪の大輪バラ”ダブルデライト”。全体的にやさしい色合いで、「煮詰めたハチミツやキンモクセイの様な香り」、「厚みのあるしっかりとした食感」、「徐々に広がる渋み」が味わえる食用バラです。※現在は一部のお客さまにのみ提供しています

食味の評価



用途

- [x] 飾り
- [x] 味
- [x] 香り

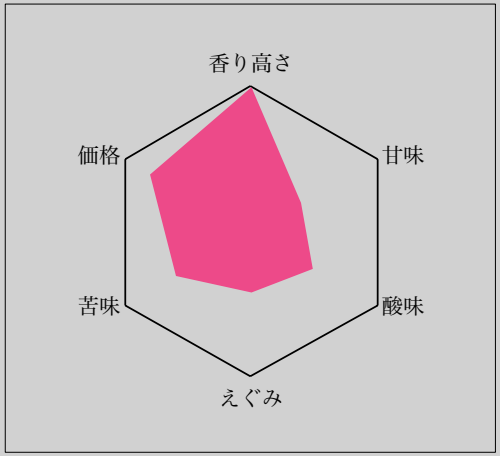
商品スペック

科目 / 品種名	バラ科 / ダブルデライト
販売期間	通年
卸価格	1,200円
容量 / 花びらの枚数	1輪 / 約20枚/輪
1輪 / 花びらの大きさ	4~6cm / 3~6cm
鮮度保持期間	1週間
保存方法	冷蔵
芳香性	フェニルエチルアルコール、ゲラン酸等
相性の良い用途	シナモン、ベリー系とのペアリング、サラダ等への調理
香り	煮詰めたハチミツやキンモクセイのような香り
味	厚みのあるしっかりとした食感と徐々に広がる渋み
キーワード	ハチミツ　キンモクセイ　厚み

トワパルファン

ピンクの大輪バラ”トワパルファン”。バラの中でも極めて香り高く、「高貴さを感じる華やかでストレートなバラの香り」が特徴です。「薄くて軽い食感」、「クセがなくほのかな苦み」を感じられる食用バラです。 ※現在は一部のお客さまにのみ提供しています

食味の評価



用途

- [x] 飾り
- [x] 味
- [x] 香り

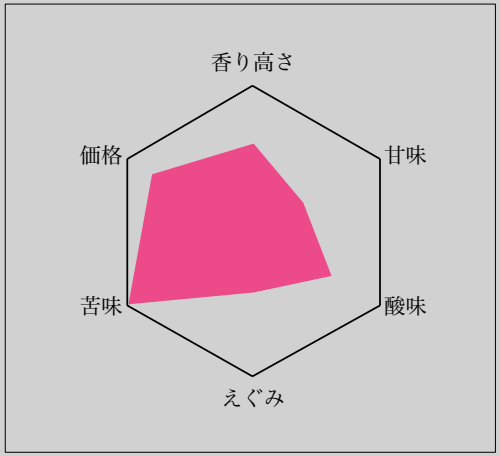
商品スペック

科目 / 品種名	バラ科 / トワパルファン
販売期間	通年
卸価格	1,200円
容量 / 花びらの枚数	1輪 / 約20枚/輪
1輪 / 花びらの大きさ	4~6cm / 3~6cm
鮮度保持期間	1週間
保存方法	冷蔵
芳香性	フェニルエチルアルコール 、ゲラニオール 等
相性の良い用途	シナモン、ベリー系、山椒、パクチー等とのペアリング
香り	高貴さを感じる華やかでストレートなバラの香り
味	薄い食感でほぼ無味から少しの苦み
キーワード	高貴　華やか　薄い食感　香り高い

フリージア

鮮明なイエローの中輪バラ”フリージア”。中輪系では貴重な芳香種で、「リンゴのような爽やかなフルーティーさと紅茶のニュアンスのある香り」が特徴です。「葉野菜のような食感と苦み」を味わえる食用バラです。 ※現在は一部のお客さまにのみ提供しています

食味の評価



用途

- [x] 飾り
- [x] 味
- [x] 香り

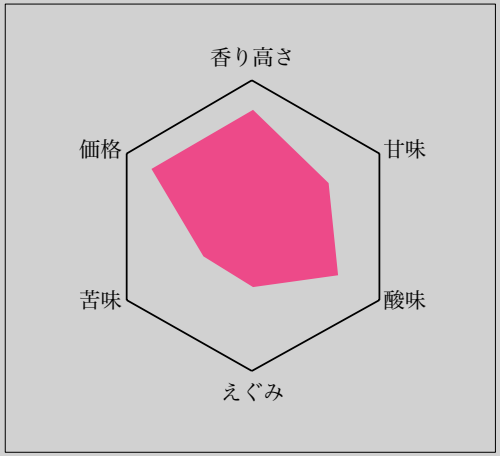
商品スペック

科目 / 品種名	バラ科 / フリージア
販売期間	通年
卸価格	1,200円
容量 / 花びらの枚数	1輪 / 約20枚/輪
1輪 / 花びらの大きさ	4~6cm / 3~6cm
鮮度保持期間	1週間
保存方法	冷蔵
芳香性	フェニルエチルアルコール 、ゲラニオール 等
相性の良い用途	シナモン、ベリー系、山椒、パクチー等とのペアリング
香り	フルーティーさと紅茶系のニュアンス
味	葉野菜のような食感と苦み
キーワード	フルーティー　紅茶　葉野菜　苦み

ボレロ

ホワイトの中輪バラ”ボレロ”。中輪系では貴重な芳香種で、「熟れたマンゴーのような甘めの香りと僅かにライムのような爽やかなニュアンスのある香り」が特徴です。「薄くて軽い食感」、「リンゴの皮のようなテイスト」が味わえる食用バラです。 ※現在は一部のお客さまにのみ提供しています

食味の評価



用途

- [x] 飾り
- [x] 味
- [x] 香り

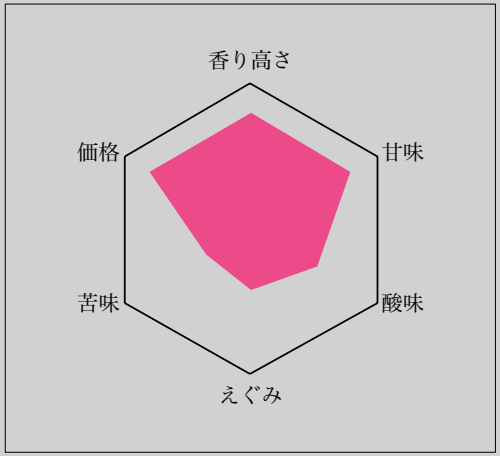
商品スペック

科目 / 品種名	バラ科 / ボレロ
販売期間	通年
卸価格	1,200円
容量 / 花びらの枚数	1輪 / 30-40枚/輪
1輪 / 花びらの大きさ	4~6cm / 3~6cm
鮮度保持期間	通年
保存方法	冷蔵
芳香性	フェニルエチルアルコール、ゲラン酸等
相性の良い用途	シナモン、ベリー系とのペアリング、サラダ等への調理
香り	熟れたマンゴーのような甘めの香りと僅かにライムのような爽やかなニュアンス
味	軽めの食感とリンゴの皮のようなテイスト
キーワード	マンゴー　軽い食感　爽やかさ　リンゴの皮

ルージュロワイヤル

ピンクルージュの大輪バラ”ルージュロワイヤル”。バラの中でも極めて香り高く「優雅さや気品を感じる香水のうような香りと少し蜂蜜のような印象」が特徴です。「みずみずしい口当たりと共に甘味と鼻に抜ける香りが持続する」食用バラです。 ※現在は一部のお客さまにのみ提供しています

食味の評価



用途

- ☑ 飾り
- ☑ 味
- ☑ 香り

商品スペック

科目 / 品種名	バラ科 / ルージュロワイヤル
販売期間	通年
卸価格	1,200円
容量 / 花びらの枚数	1輪 30枚/輪
1輪 / 花びらの大きさ	4~6cm / 3~6cm
鮮度保持期間	1週間
保存方法	冷蔵
芳香性	ゲラン酸、ジヒドロ-β-イオノール
相性の良い用途	サラダ、冷菜等への調理
香り	優雅さや気品を感じる香水のような香りと少し蜂蜜のような印象
味	みずみずしい口当たりと共に甘味と鼻に抜ける香りが持続する
キーワード	優雅　気品　蜂蜜　香りの持続性

トップシェフ愛用の食用バラ

ROSE LABO

“土”と“農薬”を使用しない水耕栽培で育てた、トップクリエイターが愛用する食用薔薇ブランド。

毎日人の目で状態をチェックし、一輪一輪、手作業で収穫。愛情を込めて育てたバラだからこそ一貫した品質管理が、ポリシーです。

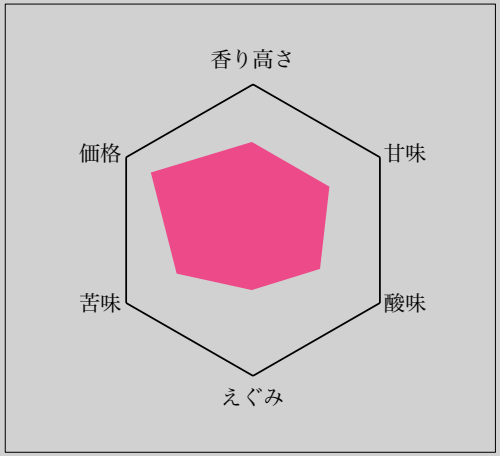
出荷カレンダー

ブランド名	品目	送料	価格 / pc	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12 月
ROSE LABO	サムライ花びら 10g	1,320円	900円 / 20-25枚					●	●	●	●	●	●	●	●
	ルージュロワイヤル花びら 10g		900円 / 30-35枚					●	●	●	●	●	●	●	●
	冷凍 サムライ花びら 10g		800円 / 20-25枚	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	冷凍 サムライ花びら 200g		14,000円 /400〜500枚	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	冷凍 ルージュロワイヤル花びら 10g		800円 / 30-35枚	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	冷凍 ルージュロワイヤル花びら 200g		14,000円 / 600-700枚	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	ドライ サムライ花びら 10g		2,000円 / 200-300枚	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	ドライ ルージュロワイヤル花びら 10g		2,000円 / 200-300枚	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

サムライ

レッドの大輪バラ”サムライ’66”。気品のある真紅の花色が特徴で、「微かな香りの中に木の皮と紅茶のニュアンス」、「厚みのあるしっかりとした食感」、「徐々に広がる渋み」が味わえる食用バラです。

食味の評価



用途

- [x] 飾り
- [x] 味
- [ ] 香り

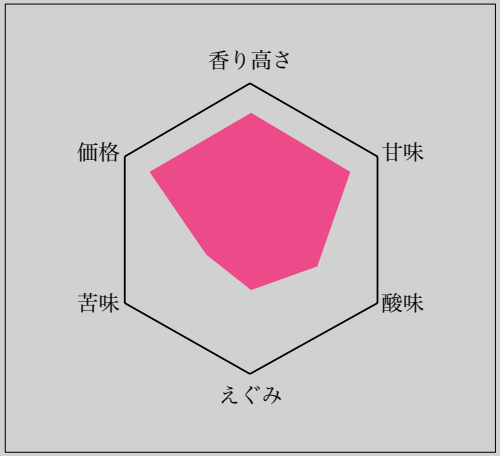
商品スペック

科目 / 品種名	バラ科 / サムライ‘66
販売期間	4月後半〜1月中旬
卸価格	900円
容量 / 花びらの枚数	10g / 花びら20〜25枚程度
花びらの大きさ	3~6cm
鮮度保持期間	1週間
保存方法	冷蔵
芳香性	3,5-ジメトキシトルエン等
相性の良い用途	スパイス（スパイシーさの付与）としての使用
香り	微かな香りの中に木の皮と紅茶のニュアンス
味	厚みのあるしっかりとした食感、徐々に広がる渋み
キーワード	木の皮　紅茶　渋み

ルージュロワイヤル

ピンクルージュの大輪バラ”ルージュロワイヤル”。バラの中でも極めて香り高く「優雅さや気品を感じる香水のうような香りと少し蜂蜜のような印象」が特徴です。「みずみずしい口当たりと共に甘味と鼻に抜ける香りが持続する」食用バラです。

食味の評価



用途

- [x] 飾り
- [x] 味
- [x] 香り

商品スペック

科目 / 品種名	バラ科 / ルージュロワイヤル
販売期間	4月後半〜1月中旬
卸価格	900円
容量 / 花びらの枚数	10g / 花びら30〜35枚程度
1輪 / 花びらの大きさ	4~8cm / 3~6cm
鮮度保持期間	1週間
保存方法	冷蔵
芳香性	ゲラン酸、ジヒドロ-β-イオノール
相性の良い用途	サラダ、冷菜等への調理
香り	優雅さや気品を感じる香水のような香りと少し蜂蜜のような印象
味	みずみずしい口当たりと共に甘味と鼻に抜ける香りが持続する
キーワード	優雅　気品　蜂蜜　香りの持続性

その他のラインナップ

ドライ サムライ

ドライ ルージュロワイヤル

冷凍サムライ

冷凍ルージュロワイヤル

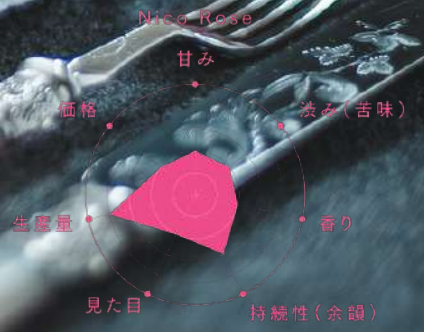
リーズナブルな価格のB品食用バラ

NICO ROSE

国内最大規模の生産拠点にて、化学農薬不使用で育てられた食用バラ。

品種のバラエティも豊富です。花びらの選定や花びらに付着した虫の除去などをカットしているため、「B品」として販売しています。

そのため、最もお求め安い金額で提供しています。



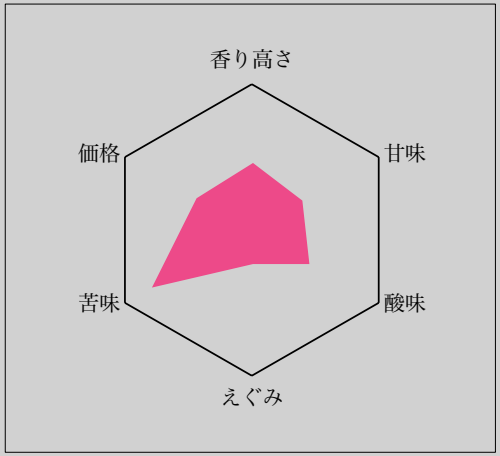
出荷カレンダー

No.	ブランド名	品目	送料	価格 / pc	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12 月
58	NICO ROSE	10輪MIX	1,320円	2,200円 /10輪 / 200-300枚程				●	●	●	●	●	●	●	●	●
59		花びらMIX		1,800円 / 50g / 100-200枚程				●	●	●	●	●	●	●	●	●
60		花びらレッド		1,800円 / 50g / 100-200枚程				●	●	●	●	●	●	●	●	●
61		花びらピンク		1,800円 / 50g 100-200枚程				●	●	●	●	●	●	●	●	●
62		花びらオレンジ		1,800円 / 50g 100-200枚程				●	●	●	●	●	●	●	●	●
63		花びらパープル		1,800円 / 50g 100-200枚程				●	●	●	●	●	●	●	●	●
64		花びらホワイト		1,800円 / 50g 100-200枚程				●	●	●	●	●	●	●	●	●
65		花びらイエロー		1,800円 / 50g 100-200枚程				●	●	●	●	●	●	●	●	●
66		ドラマチックレイン		2,000円 / 10輪 / 200-300枚程				●	●	●	●	●	●	●	●	●
67		ドラマチックレイン 花びら		1,800円 / 50g 100-200枚程				●	●	●	●	●	●	●	●	●
68		レッド10輪		2,200円 / 10輪 / 200-300枚程				●	●	●	●	●	●	●	●	●
69		ピンク10輪		2,200円 / 10輪 / 200-300枚程				●	●	●	●	●	●	●	●	●
70		パープル10輪		2,200円 / 10輪 / 200-300枚程				●	●	●	●	●	●	●	●	●
71		ホワイト10輪		2,200円 / 10輪 / 200-300枚程				●	●	●	●	●	●	●	●	●
72		イエロー10輪		2,200円 / 10輪 / 200-300枚程				●	●	●	●	●	●	●	●	●
73		オレンジ10輪		2,200円 / 10輪 / 200-300枚程				●	●	●	●	●	●	●	●	●
74		ドライ花びらシリーズ		2,200円 / 25g / 500枚-750枚程	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

10輪 MIX

最適な開花時期のバラ1輪をランダムでミックスしたパックです。香りや甘み、渋み等が強いバラ、弱いバラが混在します。色味の指定はできません。花びらの選定や花びらに付着した虫の除去の工程をカットしたB品。

食味の評価



用途

- [x] 飾り
- [ ] 味
- [ ] 香り

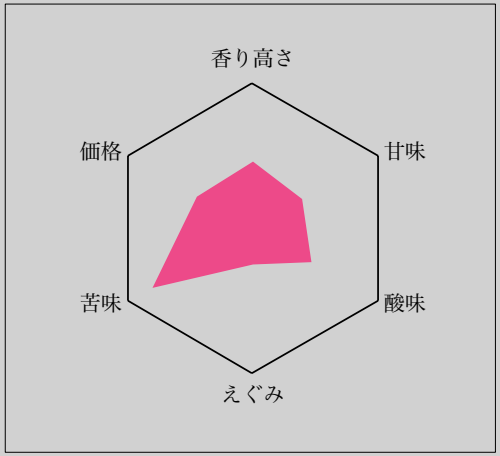
商品スペック

科目 / 品種名	バラ科
販売期間	4月中旬~12月
卸価格	2,200円
容量 / 花びらの枚数	10輪/パック / 20-30枚/輪
1輪 / 花びらの大きさ	3-5cm / 2-3cm
鮮度保持期間	1週間
保存方法	冷蔵
芳香性	ベンジルアルコール等
相性の良い用途	デザート、サラダなどの飾り付けとして
香り	ほぼ無香
味	しゃきっとした食感と渋みを感じる
キーワード	バラ　苦味　花　食感

花びら MIX

最適な開花時期のバラの花びらをランダムでミックスしたパックです。香りや甘み、渋み等が強いバラ、弱いバラが混在します。色味の指定はできません。花びらの選定や花びらに付着した虫の除去の工程をカットしたB品。

食味の評価



用途

- [x] 飾り
- [ ] 味
- [ ] 香り

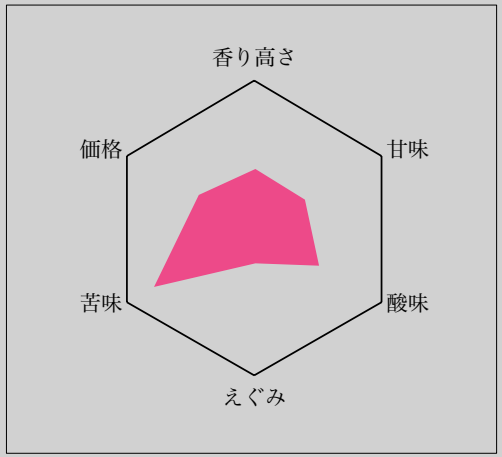
商品スペック

科目 / 品種名	バラ科
販売期間	4月中旬~12月
卸価格	1,800円
容量 / 花びらの枚数	50g/パック / 100-200枚/パック
花びらの大きさ	2-3cm
鮮度保持期間	1週間
保存方法	冷蔵
芳香性	ベンジルアルコール等
相性の良い用途	デザート、サラダなどの飾り付けとして
香り	ほぼ無香
味	しゃきっとした食感と渋みを感じる
キーワード	バラ　苦味　花　食感

花びらレッド

レッドの食用バラ ”ローテローゼ”、”サッチャー”、”ブラックビューティー”、”ドラマチックレイン” の花びらをミックスしたパックです。香りは「無香」。「かすかな酸味としっかりしたサラダのような食感」を味わえます。花びらの選定や花びらに付着した虫の除去の工程をカットしたB品。

食味の評価



用途

- ☑ 飾り
- ☐ 味
- ☐ 香り

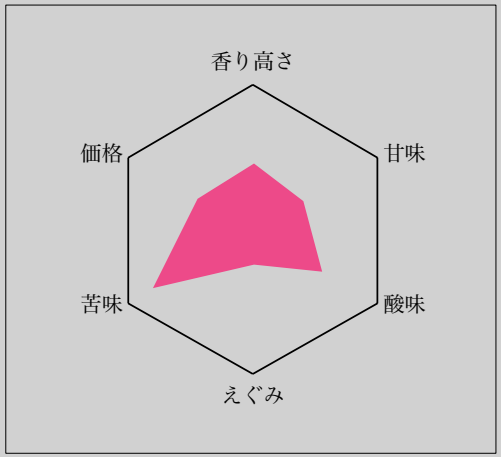
商品スペック

科目 / 品種名	バラ科 / ローテローゼ、サッチャー、ブラックビューティー、ドラマチックレイン
販売期間	4月中旬~12月
卸価格	1,800円
容量 / 花びらの枚数	50g/パック / 100-200枚/パック
花びらの大きさ	2-3cm
鮮度保持期間	1週間
保存方法	冷蔵
芳香性	ベンジルアルコール等
相性の良い用途	デザート、サラダなどの飾り付けとして
香り	ほぼ無香
味	かすかな酸味としっかりしたサラダのような食感
キーワード	バラ　苦味　花　食感

花びらピンク

”マライア”、”サフィーア”、”プリティウーマン”、”アロマ” の花びらです。香りは「ごく僅かなフルーティ」。「ワイルドルッコラのような力強い野菜に似た苦味」を味わえます。花びらの選定や花びらに付着した虫の除去の工程をカットしたB品。

食味の評価



用途

- [x] 飾り
- [ ] 味
- [ ] 香り

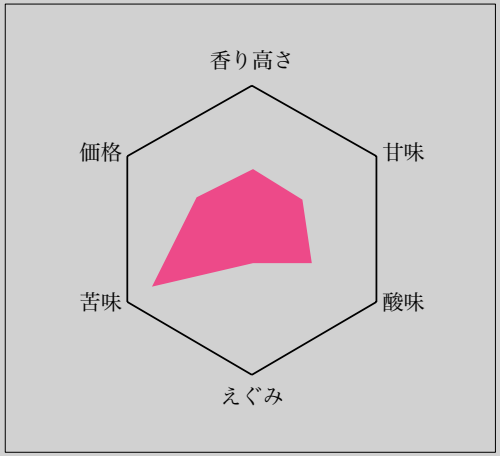
商品スペック

科目 / 品種名	バラ科 /マライア、サフィーア、プリティウーマン、アロマ
販売期間	4月中旬~12月
卸価格	1,800円
容量 / 花びらの枚数	50g/パック / 100-200枚/パック
花びらの大きさ	2-3cm
鮮度保持期間	1週間
保存方法	冷蔵
芳香性	ベンジルアルコール等
相性の良い用途	デザート、サラダなどの飾り付けとして
香り	ごく僅かなフルーティさ
味	ワイルドルッコラのような力強い野菜に似た苦味
キーワード	バラ　苦味　花　食感　ルッコラ

花びらオレンジ

オレンジのバラ ”パレオ90”、”チェリーブランディー”、”ニューバーディー” の花びらです。香りは「果林や熟してないマンゴーのようなチャーミングな印象」。「フレッシュなみずみずしい甘みとコク」を味わえます。花びらの選定や花びらに付着した虫の除去の工程をカットしたB品。

食味の評価



用途

- [x] 飾り
- [ ] 味
- [ ] 香り

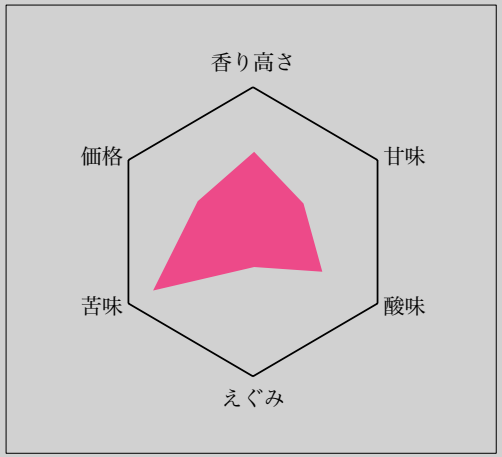
商品スペック

科目 / 品種名	バラ科 / パレオ90、チェリーブランディー、ニューバーディー
販売期間	4月中旬~12月
卸価格	1,800円
容量 / 花びらの枚数	50g/パック / 100-200枚/パック
花びらの大きさ	2-3cm
鮮度保持期間	1週間
保存方法	冷蔵
芳香性	ベンジルアルコール等
相性の良い用途	デザート、サラダなどの飾り付けとして
香り	果林や熟してないマンゴーのようなチャーミングな印象
味	フレッシュなみずみずしい甘みとコク
キーワード	バラ　甘み　花　食感

花びらパープル

パープルのバラ ”スターリン95”、”パープルハート”、”ドラマチックレイン” の花びらです。香りは「ダイレクトなローズのエレガントさ」。「うまみやコクを感じる、みずみずしい野菜の印象」を味わえます。花びらの選定や花びらに付着した虫の除去の工程をカットしたB品。

食味の評価



用途

- ☑ 飾り
- ☐ 味
- ☐ 香り

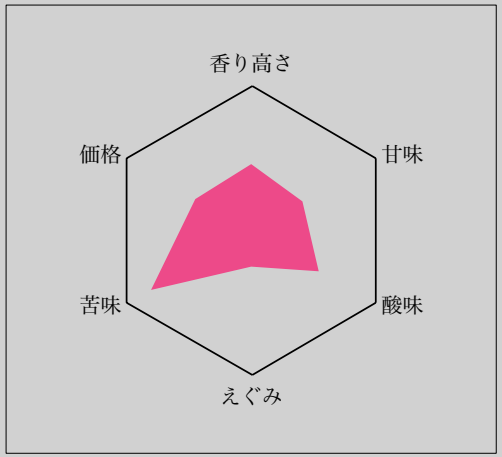
商品スペック

科目 / 品種名	バラ科 /スターリン95、パープルハート、ドラマチックレイン
販売期間	4月中旬~12月
卸価格	1,800円
容量 / 花びらの枚数	50g/パック / 100-200枚/パック
花びらの大きさ	2-3cm
鮮度保持期間	1週間
保存方法	冷蔵
芳香性	ベンジルアルコール等
相性の良い用途	デザート、サラダなどの飾り付けとして
香り	ダイレクトなローズのエレガントさ
味	うまみやコクを感じる、みずみずしい野菜の印象
キーワード	バラ　うまみ　コク　花　食感

花びらホワイト

ホワイトのバラ ”カルトブランシェ”、”プリティガール”、”アロマ”、”アイスバーグ” の花びらです。香りは「春の野原を連想させるハチミツのよう」。「茹でた青野菜のニュアンス」を味わえます。花びらの選定や花びらに付着した虫の除去の工程をカットしたB品。

食味の評価



用途

- [x] 飾り
- [ ] 味
- [ ] 香り

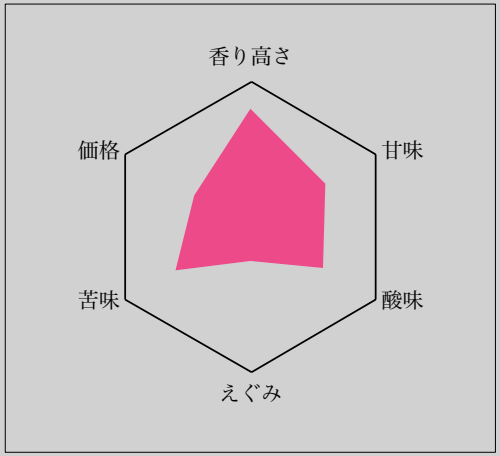
商品スペック

科目 / 品種名	バラ科 /カルトブランシェ、プリティガール、アロマ、アイスバーグ
販売期間	4月中旬~12月
卸価格	1,800円
容量 / 花びらの枚数	50g/パック / 100-200枚/パック
花びらの大きさ	2-3cm
鮮度保持期間	1週間
保存方法	冷蔵
芳香性	ベンジルアルコール等
相性の良い用途	デザート、サラダなどの飾り付けとして
香り	春の野原を連想させるハチミツのよう
味	茹でた青野菜のニュアンス
キーワード	バラ　ハチミツ　青野菜　花

ドラマチックレイン

NICO ROSEのスペシャリティ、ピンクの芳香性の強いバラ ”ドラマチックレイン ” を1輪の状態でパッキングしました。香りは「ダイレクトなローズのエレガントさ」。「うまみやコクを感じる、みずみずしい野菜の印象」を味わえます。花びらの選定や花びらに付着した虫の除去の工程をカットしたB品。

食味の評価



用途

- ☐ 飾り
- ☑ 味
- ☑ 香り

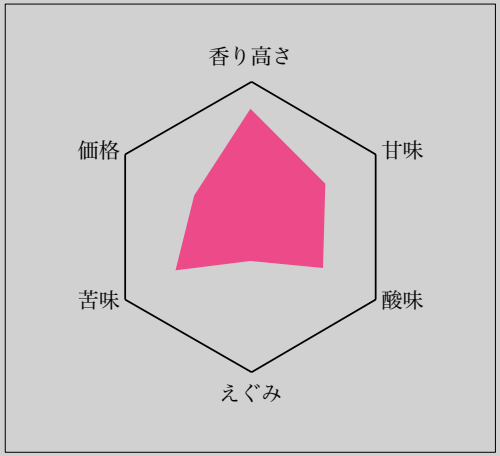
商品スペック

科目 / 品種名	バラ科 / ドラマチックレイン
販売期間	4月中旬~12月
卸価格	2,200円
容量 / 花びらの枚数	10輪/パック / 200-300枚/パック
1輪 / 花びらの大きさ	3.5cm-8.5cm / 2-7cm ※夏は小さめになります
鮮度保持期間	1週間
保存方法	冷蔵
芳香性	フェニルエチルアルコール 、ゲラニオール 等
相性の良い用途	シナモン、ベリー系、山椒、パクチー等とのペアリング
香り	エレガントさを感じる華やかなバラの香りと圧倒的持続性
味	最初に甘味を少し感じ咀嚼すると苦みが広がるが甘いトーンと香りも共存する
キーワード	エレガント　香りの持続性

ドラマチックレイン 花びら

NICO ROSEのスペシャリティ、ピンクの芳香性の強いバラ”ドラマチックレイン”を1輪の状態でパッキングしました。香りは「ダイレクトなローズのエレガントさ」。「うまみやコクを感じる、みずみずしい野菜の印象」を味わえます。花びらの選定や花びらに付着した虫の除去の工程をカットしたB品。

食味の評価



用途

- ☐ 飾り
- ☑ 味
- ☑ 香り

商品スペック

科目 / 品種名	バラ科 / ドラマチックレイン
販売期間	4月中旬~12月
卸価格	1,800円
容量 / 花びらの枚数	50g / 100-200枚
花びらの大きさ	2~7cm ※夏は2-4cmほどと小さめになります
鮮度保持期間	1週間
保存方法	冷蔵
芳香性	フェニルエチルアルコール 、ゲラニオール 等
相性の良い用途	シナモン、ベリー系、山椒、パクチー等とのペアリング
香り	エレガントさを感じる華やかなバラの香りと圧倒的持続性
味	最初に甘味を少し感じ咀嚼すると苦みが広がるが甘いトーンと香りも共存する
キーワード	エレガント　香りの持続性

生バラ1輪
シリーズ

カラーごとに分けられた使いやすい生バラです。2,200円/pc。

レッド　10輪

ピンク　10輪

パープル　10輪

ホワイト　10輪

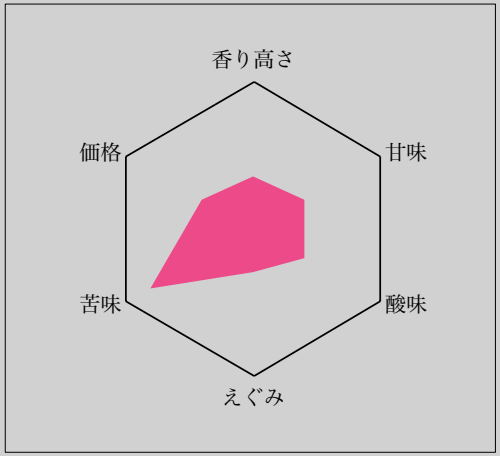
イエロー　10輪

オレンジ　10輪

ドライ花びら
シリーズ

NICO ROSEの花びらを低温の独自乾燥技術により、生の花びらの色味を鮮やかに残した乾燥花びらです。

食味の評価



用途

- [x] 飾り
- [ ] 味
- [ ] 香り

商品スペック

科目 / 品種名	バラ科
販売期間	通年
卸価格	2,200円
容量 / 花びらの枚数	25g / 500-750枚
花びらの大きさ	1-2cm /
鮮度保持期間	1年間
保存方法	常温
芳香性	ベンジルアルコール、フェニルエチルアルコール等
相性の良い用途	紅茶葉、アルコールドリンク等への添加、
香り	スパイシーさや紅茶葉のような香り
味	後に残らない渋み
キーワード	スパイシーさ　紅茶

ドライ花びら
シリーズ

NICO ROSEの花びらを低温の独自乾燥技術により、生の花びらの色味を鮮やかに残した乾燥花びらです。

ドライ花びら赤　25g

ドライ花びらピンク25g

ドライ花びらパープル25g

ドライ花びらイエロー25g

香り高く重厚な
国内最高品質のエディブルローズ

奥出雲薔薇園

美しい深紅の色、花弁の肉厚さ、さらに最高峰の香り高さを有する食用バラ。

独自開発の天然有機質素材を使用し、土壌内における微生物を活性化させることで、農薬不使用の健康的な花を育てています。

酔うほどにフルーティーな香りは、まるで「大きな花束を連想させるような」ゴージャスな印象。

「バランスの取れた華やかさとつるっとした食感」が特徴です。日本にしかないオリジナルエディブルローズの香りと色彩をお楽しみください。

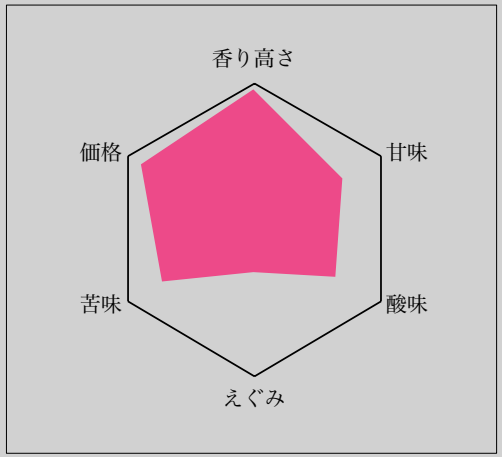
出荷カレンダー

No.	ブランド名	品目	送料	価格	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12 月
75	奥出雲薔薇園	さ姫		1,400円 / 20g 25-50枚程 / pc					●	●	●	●	●	●	●	●
76		アップルロゼ		1,400円 / 20g 25-50枚程 / pc					●	●	●	●	●	●	●	●
77		さ姫（ドライ）		1,440円 / 8g 160-240枚程 / pc	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
78		アップルロゼ（ドライ）		16,000円 / 100g 3,000-4,000枚程 / pc	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
79		さ姫（冷凍）		7,000円 / 100g 150-300枚程 / pc	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
80		アップルロゼ（冷凍）		7,000円 / 100g 150-300枚程 / pc	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
81		ハマナス（ドライ）		1,440円 / 15g 400-600枚程 / pc	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
82		ハマナス（ドライ）大容量		16,000円 / 200g 5,000-7,000枚程 / pc	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
83		さ姫ローズパウダー		14,000円 / 100g / pc	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
84		さ姫スパークリングローズ		500円 / 200ml / 本	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
85		さ姫ローズシロップ		1,200円 / 120ml / 本	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
86		さ姫ローズエキス		12,000円 / 1kg / 本	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
87		さ姫ローズウォーター		4,800円 / 180ml / 本	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
88		さ姫ローズウォーター大容量		26,500円 / 1l / 本	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
89		ローズソルト		1800円 / 80g / 本	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
90		ローズソルト		7,000円 / 1kg / pc	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

さ姫

酔うほどにフルーティーな香りは、まるで「大きな花束を連想させるような」ゴージャスな印象。美しい深紅の色、花弁の肉厚さを有しながら、「バランスの取れた華やかさとつるっとした食感」が特徴です。

食味の評価



用途

- [x] 飾り
- [x] 味
- [x] 香り

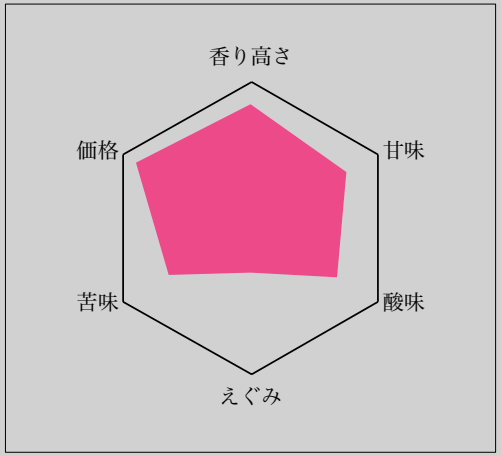
商品スペック

科目 / 品種名	バラ科 / さ姫
販売期間	5月中旬~12月
卸価格	1,400円
容量 / 花びらの枚数	20g / 30-60枚
花びらの大きさ	2-4cm
鮮度保持期間	1週間
保存方法	冷蔵
芳香性	ゲラニオール 、フェニルエチルアルコール 等
相性の良い用途	山椒、パクチー、シナモン、ベリー系等とのペアリング
香り	大きな花束を連想させるようなゴージャスな印象
味	バランスの取れた華やかさとつるっとした食感
キーワード	花束　ブーケ　ゴージャス　甘み・渋み・香りのバランス

アップルロゼ

名前の由来の通り「りんごやプラムなど赤い果実の果肉の香り」を感じられるピンクのバラ。「フルーツの甘さを感じる香りとインパクトのある苦味」も特徴です。シェフやパティシエの意見を参考にして、12年の研究期間を経て開発されており、洋菓子などを中心に、ご使用いただいています。

食味の評価



用途

- [x] 飾り
- [x] 味
- [x] 香り

商品スペック

科目 / 品種名	バラ科 / アップルロゼ
販売期間	5月中旬~12月
卸価格	1,400円
容量 / 花びらの枚数	20g / 30-60枚
花びらの大きさ	2-4cm
鮮度保持期間	1週間
保存方法	冷蔵
芳香性	ゲラニオール 等
相性の良い用途	山椒、パクチー等とのペアリング
香り	りんごやプラムなど赤い果実の果肉の香り
味	フルーツの甘さを感じる香りとインパクトのある苦味
キーワード	りんご　プラム　赤い果実　果肉　強い苦味

ドライ・冷凍品

奥出雲薔薇園のさ姫、アップルロゼを乾燥もしくは冷凍した商品の一覧です。

名称	内容	容量	価格	販売期間
さ姫（ドライ）	8g	花びら160-240枚	1,440円	通年
アップルロゼ（ドライ）	100g	花びら3,000-4,000枚	16,000円	通年
さ姫（冷凍）	100g	花びら150-300枚	7,000円	通年
アップルロゼ（冷凍）	100g	花びら150-300枚	7,000円	通年
ハマナス（ドライ）	15g	花びら400-600枚	1,440円	通年
ハマナス（ドライ）	200g	花びら5,000-7,000枚	16,000円	通年

さ姫の加工品

奥出雲薔薇園のさ姫を加工した商品の一覧です。

名称	内容	容量	価格	販売期間
さ姫ローズパウダー	100g/パック	100g	14,000円	通年
さ姫スパークリングローズ	200ml/本	200mL	500円	通年
さ姫ローズシロップ	120ml/本	120ml	1,200円	通年
さ姫ローズシロップ	1,000ml/本	1,000ml	9,800円	通年
さ姫ローズエキス	180g/本	180g	2,520円	通年
さ姫ローズエキス	1kg/本	1kg	12,000円	通年
さ姫ローズウォーター	180ml/本	180mL	4,800円	通年
さ姫ローズウォーター	1,000ml/本	1,000mL	9,800円	通年
ローズソルト	80g/パック	80g	800円	通年
ローズソルト	1kg/パック	1kg	7,000円	通年

1年間の保存可能なドライの押し花

OSHIBANA

1年以上の保管が可能。

ハウス栽培をしたエディブルフラワーを手作業で採取し、新鮮な状態でプレスして、さらにドライ加工をしました。

食用花の栽培は、農薬や化学肥料を使わない地球環境に持続的な方法を実現。

複数の土を独自にブレンドし、肥料成分が潤沢な土壌で栽培をすることで、基本的に肥料を使用せずに花を育てています。

無味無臭なため、飾りの用途でご用命いただいています。

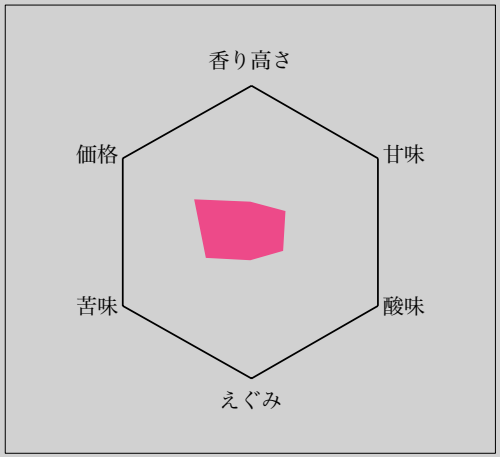
出荷カレンダー

No.	ブランド名	品目	送料	価格 / pc	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12 月
92		バーベナレッド		1,600円 / 50枚	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
93		バーベナピンク		1,600円 / 50枚	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
94		バーベナブルー		1,600円 / 50枚	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
95		バーベナホワイト		1,600円 / 50枚	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
96		ハート型 バラ		1,800円 / 50枚	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
97		バラ花びら		1,800円 / 50枚	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
98		カーネーション		1,600円 / 50枚	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
99		ビオラ黄紫		1,600円 / 50枚	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
100		ビオラ白紫		1,600円 / 50枚	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
101		ビオラ水色		1,600円 / 50枚	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
102		千日紅ピンク		850円 / 1g	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
103		千日紅パープル		850円 / 1g	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
104		四つ葉のクローバー		2,100円 / 50枚	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
105		三つ葉のクローバー		1,800円 / 50枚	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

ドライ
押し花シリーズ

バーベナレッド、ピンク、ブルー、ホワイトおよびビオラ黄紫が各3輪、カーネーションおよびハート型のバラが各3枚。栽培期間のすべての工程で農薬不使用の食用花を1輪ずつていねいに収穫。花びらがきれいにひろがるように押し花にした上でドライ（乾燥）の処理をかけ、パッキングしました。

食味の評価



用途

- [x] 飾り
- [ ] 味
- [ ] 香り

商品スペック

品種名	押し花7種3枚 MIX
販売期間	通年
卸価格	1,600-2,100円
容量 / 花びらの枚数	50枚 / パック
花びらの大きさ	1-3.5cm
鮮度保持期間	1年間
保存方法	常温
芳香性	－
相性の良い用途	紅茶やドリンク、焼き菓子、冷凍品での使用
香り	無香
味	ほぼ無味
キーワード	ドライ　無香　無味　鮮やかな色味

ドライ
押し花シリーズ

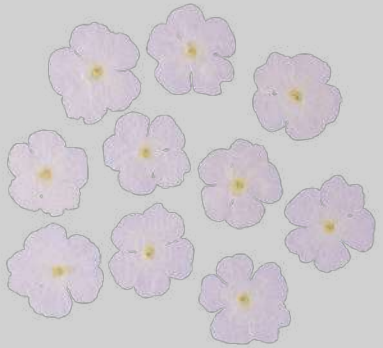
栽培期間のすべての工程で農薬不使用の食用花を1輪ずつていねいに収穫。花びらがきれいにひろがるように押し花にした上でドライ（乾燥）の処理をかけ、パッキングしました。

MIX 7種×3枚セット
花びらの大きさ2~3.5cm

バーベナレッド 50枚
花びらの大きさ2-3cm

バーベナピンク 50枚
花びらの大き2-3cm

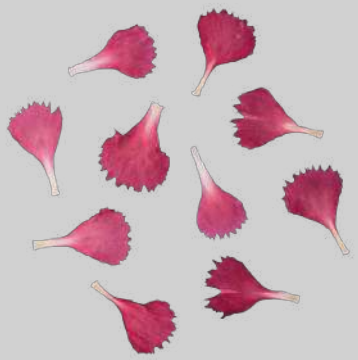
バーベナブルー 50枚
花びらの大きさ2-3cm



バーベナホワイト 50枚
花びらの大き2-3cm

ハート型バラ 50枚
花びらの大きさ約1.5cm

バラ花びら 50枚
花びらの大きさ約1cm



カーネーション50枚
花びらの大きさ
長さ3cm×幅1cm

ドライ
押し花シリーズ

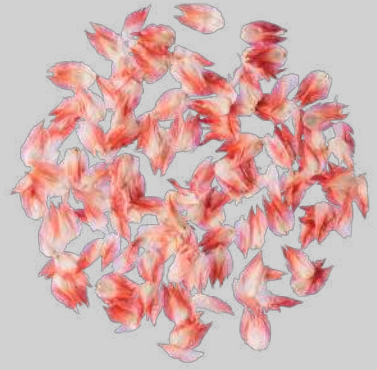
栽培期間のすべての工程で農薬不使用の食用花を1輪ずつていねいに収穫。花びらがきれいにひろがるように押し花にした上でドライ（乾燥）の処理をかけ、パッキングしました。

ビオラ黄紫　50枚
花びらの大きさ2~3.5cm

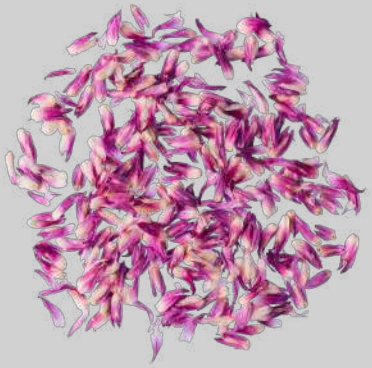
ビオラ白紫　50枚
花びらの大きさ2~3.5cm

ビオラ青　50枚
花びらの大きさ2~3.5cm

ビオラ水色　50枚
花びらの大きさ2~3.5cm



千日紅ピンク　1g
花びらの大きさ約0.5cm



千日紅パープル　1g
花びらの大きさ約0.5cm

四つ葉のクローバー50枚
葉の大きさ
長さ2～2.5cm、幅1.5cm

三つ葉のクローバー50枚
葉の大きさ
長さ2-2.5cm、幅1.5cm

「美味しい花体験」を創作