食べられる花屋
EDIBLE
GARDEN

Press Release

—

2019 年 10 月 1 日
dot science 株式会社

報道関係各位

食べられる花屋 EDIBLE GARDEN presents 「おいしい花畑」レストランがエディブルフラワーで彩られる体験型アートイベント 2019 年 10 月 8 日（火）-11 月 11 日（月）に限定開催

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、2019 年 10 月 8 日（火）-11 月 11 日（月）の間、ITALIAN RESTAURANT & BAR GOHAN 池袋サンシャイン通り店にて、体験型アートイベント「おいしい花畑」を開催いたします。

おいしい花畑公式 Web サイト： http://art.ediblegarden.flowers

来場者は空間に散りばめられたエディブルフラワーを摘んでオリジナルドリンクをカスタマイズ

■おいしい花畑とは -エディブルフラワーとアートを融合させた新感覚のフード体験-

「おいしい花畑」は、食べられる花屋 EDIBLE GARDEN とフラワーアーティスト edalab.による、エディブルフラワーとアートを融合させた新感覚のフード体験。edalab.とセキネトモイキ氏が運営するフードインスタレーション“飲む植物園”から着想を得て生まれました。**来場者はレストラン内に装飾されている「エディブルフラワーの花畑」から「食用花」と「ハーブ」を摘み取って、自分だけの花のドリンクをカスタマイズ。それを空間内の装花アートと一緒に写真撮影できます。**今回は 6 種類のハーブと 6 種類のエディブルフラワーの中から自分好みにカスタマイズすることができる「クラフトフラワーモヒート」または「クラフトモヒートソーダ」780 円（税抜）づくりをご体験いただきます。

EDIBLE GARDEN 公式 Web サイト： https://ediblegarden.flowers/
edalab.公式 Web サイト： http://www.edalab-flower.com
飲む植物園 Web サイト： https://boozygarden.wixsite.com/works

—

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

食べられる花屋
EDIBLE
GARDEN

Press Release

ー
2019 年 10 月 1 日
dot science 株式会社

■化学農薬不使用栽培の最高品質の食用花を摘んで食すアート

空間を彩るのは、食べられる花屋が監修する最高品質の国産エディブルフラワー。ミシュランガイド星つきレストランでも採用されている障がい者福祉施設で栽培する各種食用花を中心に空間を演出します。

障がい者福祉施設発の食べられる花 AYUMI
AYUM の栽培ストーリー（動画）：https://youtu.be/Gkm63DM3cAc

■期間限定のエディブルフラワーメニューが登場

体験型アート「おいしい花畑」は、池袋サンシャイン通り店限定ですが、同店舗を含む「ITALIAN RESTAURANT & BAR GOHAN」の直営 7 店舗にて、食べられる花屋 EDIBLE GARDEN の食用花をつかったメニューが登場します。紫色が美しい「バタフライ ボタニカルソーダ」「バラフライ ボタニカルサワー」、ローズピンクの「ローズソーダ」「ローズモスコミュール」の 4 種類が各 580 円（税抜）。エディブルフラワーに彩られる食事体験をお楽しみください。

フラワードリンク（580 円）と ITALIAN RESTAURANT & BAR GOHAN 池袋店

ー
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

食べられる花屋
EDIBLE
GARDEN

Press Release

ー
2019 年 10 月 1 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/

フラワーアーティスト「edalab.」

edalab.は 2016 年より始動した前田裕也の植物プロジェクト。京都に拠点を構え、店舗植栽やブライダル装花、イベントを中心に活動しながら並行してアートワーク『花面』などの制作も行う。また、セキネトモイキと結成したフードインスタレーションユニット［飲む植物園］の視覚担当としても活動中。

- 公式サイト：http://www.edalab-flower.com

ー
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

食べられる花屋
EDIBLE
GARDEN

Press Release

ー

2019 年 10 月 1 日
dot science 株式会社

■開催期間
2019 年 10 月 8 日（火）19:30〜11 月 11 日（月）
※エディブルフラワーがなくなり次第終了します

■営業時間・定休日
月〜金、祝前日: 11:00〜15:00
17:00〜翌 0:00
土、日、祝日: 11:00〜翌 0:00
※月〜金、及び祝前日は 15:00〜17:00 の間を CLOSE とさせて頂きます。
定休日 ：無休

■開催場所
ITALIAN RESTAURANT & BAR GOHAN 池袋サンシャイン通り店
〒170-0013 東京都豊島区東池袋１丁目２１−１３ aune 池袋 3F

■アクセス
JR・地下鉄 池袋駅 徒歩３分、池袋駅 32 番出口 徒歩３分

■ITALIAN RESTAURANT & BAR GOHAN 池袋サンシャイン通り店
https://bd-gohan.jp/shop/ikebukuro

- ITALIAN RESTAURANT & BAR GOHAN 全店舗
  https://bd-gohan.jp/shop/

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/

ー

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

食べられる花屋
EDIBLE
GARDEN

Press Release

ー

2019 年 10 月 1 日
dot science 株式会社

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/

ー

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