

Pick up!

## ミニバラ

## ドライ



ドライ / Dried flower

生のエディブルフラワーをそのままの状態  
で乾燥させる事で、長期保存が可能になりました。  
お料理やスイーツにトッピングする事で  
アンティーク感やレトロ感を演出し、お洒落  
な一品に仕上げる事ができます。

### 保存方法

直射日光、高温多湿を避け冷暗所で保存してください。



“食べられるお花” EatHana Catalog

# 料理を彩る エディブルフラワー

～そっと添えて特別な1皿に～

Flowers that color the food gently add to a special plate

### 生花

MIX

ミニバラ / 2types



生花ミニバラ MIX



ピンク



レッド



ドライ ピオラ MIX



ドライミニバラ花びら MIX

### ドライ

MIX

/ 2types

### Feature

## 植物工場、4つの特徴



### 01 / 栽培期間中農薬不使用

閉鎖した室内で栽培している為、害虫の侵入がありません。  
その為、栽培期間中は農薬を一切使用しておらず安心してお召し  
上がりいただけます。

### 03 / 安定品質

光や温度を制御し安定した品質でエディブルフラワーを生産します。

### 02 / 安定生産

「室内生産」で「季節や天候に左右されない」ため、一年中計画  
生産が行えます。その為、安定した供給が可能であり価格の変動も  
ありません。

### 04 / 衛生的

当社のエディブルフラワーは、ビル内の植物工場「水耕栽培」で  
生産されています。その為、細菌数が極めて少なく「日持ち」します。  
また、「虫や土」が付着する心配がないので、届いてそのまま「洗わず」  
にお召し上がりいただけます。



アグリ事業部カンパニー

〒710-0824 岡山県倉敷市白楽町 380-3  
TEL.080-6360-2666 FAX.086-430-0124  
営業時間：8:00～17:00（日・年末年始を除く）

ONLINE STORE



Instagram

