

ミニバラ



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。

生花

MIX

ミニバラ / 2types

01



生花ミニバラ MIX

01.



ピンク

02.

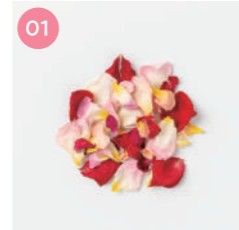


レッド

ドライ

MIX / 1types

01



ドライミニバラ花びら MIX

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
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、ビル内の植物工場で「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



“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

