

EatHana とは？



植物工場で育てる Edible Flower

自社植物工場種から育てる「EatHana：イトハナ」のエディブルフラワーは、光・温度・湿度・CO2濃度などを徹底管理した室内で栽培しています。栽培期間中農薬不使用の安心・安全なエディブルフラワーを、年中安定して皆さまの元へお届けいたします。

Fresh Flower Lineup

生花



生花 / Fresh Flower

鮮やかな色合いが特徴で、料理に添えるだけで手軽に特別感を演出することが出来ます。サラダに散らしたり、ケーキに添えたり、楽しみ方は無限大です！

保存方法

商品到着後、速やかに冷蔵保存してください。

MIX / 7types

初めて購入する方にオススメのMIXパック。全7種類をご用意しています。



ピオラ / 9types

※お花の大きさ、お色味には個体差がございます。ご了承ください。



ナデシコ / 3types

フロックス アリッサム



イトハナを使用しているお店のご紹介

パティスリーオクサリス様 / Pastry shop



倉敷国際ホテル様 / Hotel



Pressed Flower Lineup

押し花



押し花 / Pressed Flower

一枚一枚丁寧に手作業で乾燥・押し花加工する事で、鮮やかな色はそのままに長期保存が可能になりました。加工しやすいので、焼き菓子や和菓子等にお使いいただくのがオススメです！

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。

MIX / 7types

押し花を初めて購入する方にオススメのMIXパック。全7種類をご用意しています。



ピオラ / 8types

※お花の大きさ、お色味には個体差がございます。ご了承ください。



ナデシコ / 3types

フロックス アリッサム

