**１１/3は文化の日！文化人たちとゆかりのあるお花を使った**

2022年

X月X日発行

Newsletter

XX株式会社

**エディブルフラワーのアレンジレシピをご紹介**

**11/3は文化の日。終戦後の1946年に日本国憲法が公布されたことを記念し、**

**「自由と平和を愛し、文化をすすめる」ことを目的として定められました。**

**秋も深まるなか、文化人たちとゆかりのあるお花を使った**

**「エディブルフラワー」（食用花）のアレンジレシピをご紹介します！** （レシピ詳細は[こちら](https://aaaaaaaaaa)）

**▲金子みすゞ 『星とたんぽぽ』 ／ たんぽぽのサラダ**

“目に見えないもの”の大切さと尊さを歌った詩『星とたんぽぽ』。たんぽぽは生命力の強い花として有名ですが、お刺身の上などにも載っているように代表的なエディブルフラワーのひとつです。

（※厳密にはたんぽぽとは別の品種となります）

**▲ルノワール 『花瓶にはいったバラとジャスミン』 ／バラのゼリーとジャスミンティー**

ルノワールはその柔らかな筆致を活かし、花の絵も多数描いています。お茶として親しまれるジャスミンはもちろん、バラも食用として多くの品種が開発されています。

**▲オードリー・ヘプバーン／ブーゲンビリアのカップケーキ**

『戦争と平和』の撮影中、ブーゲンビリアを背景に撮られた彼女の写真を見たことがある方も多いのでは？ブーゲンビリアは抗酸化作用を持ち、スーパーフードと言われています。

**エディブルフラワーとは？**

エディブルフラワー（edible flower）とは、**食用花**のことです。観賞用に栽培されるお花とは品種から異なり、食べても安全な方法で栽培されているものを指します。

当社では、**見た目だけでなく味わいにもこだわった**エディブルフラワーの開発・栽培・販売を行っています。