

## 【厳選いちごの食べ比べ×チョコレート】 青果の老舗仲卸が手がけるレストラン「DEK 青山」に バレンタインアフタヌーンティーが登場

株式会社 f.dining（本社：東京都大田区、代表取締役社長：関野裕）は、2月1日(木)～29日(木)の期間中、表参道駅近くの青果レストラン「DEK 青山」の2階『DEK DINING』にて、「いちご×チョコレート」をテーマにした、「バレンタインアフタヌーンティー」をご提供しております。



2023年2月10日(金)、ブランド1号店として表参道駅徒歩4分の「グラッセリア青山」にオープンした「DEK（デック） 青山」は、東洋一の青果物取扱量を誇る大田市場にて、100年の歴史を迎える青果の老舗仲卸 株式会社 船昌が、青果の本当の美味しさをお届けするためにプロデュースするレストランです。

「DEK 青山」は、1階はカジュアルにアラカルトメニューをお楽しみいただく『DEK KITCHEN（デック キッチン）』、2階は日本の四季をディナーコースとアフタヌーンティーで味わえる『DEK DINING（デック ダイニング）』の2フロア構成で、どちらも旬の国産青果を主役としたメニューをご用意しております。

ただいま、2階『DEK DINING（デック ダイニング）』では、2月1日(木)～29日(木)の期間限定で、旬のいちごと甘くほろ苦いチョコレートを贅沢に味わう「バレンタインアフタヌーンティー」をご提供しております。

福岡県産「あまおう」を使用した自家製いちごソースを忍ばせたボンボンショコラや、佐賀県産の白いちご「淡雪」とガトーショコラのタルト仕立て、静岡県産「紅ほっぺ」をいちごジェノパペーストやチーズと焼き上げたいちごピザなど、スイーツはもちろん、セイボリーまで全てのメニューにいちごを取り入れた、まさにいちごづくしのセレクション。

使用するいちごはメニューにあわせて品種を厳選しているため、複数のいちごの食べ比べができるのも嬉しいポイントです。

それぞれの品種の魅力を生かしたバレンタインならではのいちごスイーツが、ピンクゴールドに輝くスタイリッシュなスタンドを華やかに彩ります。

さらに、ドリンクも飲み放題で、お好みのものをお好きなだけお召し上がりいただけます。

青果にこだわる「DEK 青山」ならではのアフタヌーンティーで、より多くの方に旬の国産フルーツの魅力をお伝えしていきます。



メニュー内容と使用しているいちごの品種（写真左から）

■ 紅ほっぺのピザ／静岡県産「紅ほっぺ」

自家製のいちごペーストを使ったいちごジェノパペーストとミックスチーズと一緒に、強い甘みの中にもしっかりとした酸味を感じる「紅ほっぺ」を焼き上げたいちごピザ。仕上げにマイクロハーブのセルパチコを添えてアクセントに。

■ やよいひめのチョコレートプリン／茨城県産「やよいひめ」

濃厚なチョコレートプリンに、バニラのパンナコッタと風味豊かな「やよいひめ」のマリネを合わせて華やかな三層仕立てに。

■ ゆめのかの生チョコいちご大福／長崎県産「ゆめのか」

しっかりとした果肉に爽やかな甘みの果汁がたっぷり詰まった「ゆめのか」を、濃厚な生チョコで包んだいちご大福。

■ とちあいかのホワイトチョコムース／栃木県産「とちあいか」

真っ赤なハート型のホワイトチョコムースは、香りが良く甘みが強い「とちあいか」を使用していちご風味に。中には、甘酸っぱいいちごのソースを忍ばせました。

■ 紅ほっぺのマカロン／静岡県産「紅ほっぺ」

いちご本来のkok深い甘酸っぱさが魅力の「紅ほっぺ」を使用したいちごのガナッシュと、さっぱりとした柚子のクリームをサンドした、いちごのマカロン。

■ 白いちご「淡雪」とプチガトーショコラ／佐賀県産「淡雪」

低温でじっくりと蒸し焼きにした濃厚なプチガトーショコラに、やさしい甘みの淡いピンクの白いちご「淡雪」を飾ってタルト仕立てに。

■ あまおうのボンボンショコラ／福岡県産「あまおう」

ジューシーで濃い甘みの「あまおう」を使用した自家製いちごソースを、いちご風味のチョコレートでコーティングしたボンボンショコラ。

■ とちあいかとモッツアレラチーズ／栃木県産「とちあいか」

甘みが強くまろやかな味わいの「とちあいか」をトマトのペーストといちごのソースでマリネし、モッツアレラチーズと合わせたセイボリー。

■ あまおうのイートンメス／福岡県産「あまおう」

イギリスの定番デザート「イートンメス」をモチーフにし、濃厚な甘みの「あまおう」と、チョコレートでコーティングしたいちご風味のメレンゲ、ホイップクリーム、ミントのクランブル、いちごのソースを合わせました。

## まるでスイーツのような極上の甘み、高級いちご「あまりん」



当店のアフタヌーンティーでは、フルーツにこだわる「DEK」ブランドだからこそ、“旬の国産フルーツそのものの、本当の美味しさをお伝えしたい”という思いを込めて、毎回フレッシュフルーツもご提供しています。

今回ご用意したのは、艶めく美しい赤色に、衝撃的な甘さの埼玉県産高級いちご「あまりん」。酸味をほとんど感じず、驚くほどに濃厚な甘みがじゅわっと口いっぱい広がる「あまりん」は、まるでスイーツのような極上の甘みが魅力の稀少ないちごです。

## シャンパンまたはクラフトジンがセットになった、贅沢プランも



アフタヌーンティーに、シャンパンまたはクラフトジンが1杯セットになった特別プランも販売しております。

クラフトジンは、美しいインディゴブルーから、トニックを加えることで淡いピンクに色が変わるカナダ産のマジカルジン「EMPRESS 1908」をご用意。この色合いの変化はバタフライピー由来のものであり、そのほかのボタニカルも全て天然素材で作られています。柑橘系の柔らかな甘みとスパイシーな後味は、お酒があまり得意でない方でも飲みやすく、見た目も味わいも楽しめるジントニックです。

## バレンタインアフタヌーンティー概要



提供期間：2024年2月1日(木)～29日(木) ※前日12時までに要予約

提供時間：11:00～16:00 (最終入店14:00)

料金：バレンタインアフタヌーンティー：¥6,500 (税込)

バレンタインアフタヌーンティー シャンパンまたはクラフトジン付きプラン：¥8,000 (税込)

ご予約：<https://www.tablecheck.com/shops/dek-aoyama/reserve>

内容：スイーツ (全7種)

やよいひめのチョコレートプリン / 白いちご「淡雪」とプチガトーショコラ /

ゆめのかの生チョコいちご大福 / 紅ほっぺのマカロン / あまおうのイトンメス /

あまおうのボンボンショコラ / とちあいかのホワイトチョコムース

旬のフルーツ

埼玉県産高級いちご「あまりん」

セイボリー (全2種)

紅ほっぺのピザ / とちあいかとモッツアレラチーズ

ドリンク (飲み放題)

オーガニックアイ스티ー / アールグレイ / ダージリン / カモミールシトラス /

ジンジャーツイスト / ホワイトオーチャード / アイスコーヒー / ホットコーヒー /

ウーロン茶 / ジンジャエール辛口 / コーラ

## DEK 青山『DEK DINING』店舗概要

2023年5月、表参道駅から徒歩4分の「DEK 青山」2階にオープンした『DEK DINING』では、シェフと老舗仲卸のバイヤーが厳選して取り寄せたこだわりの国産青果を軸に、「船旅で世界を回る」をテーマとしたジャンルレスなメニューで構成するディナーコースと、国産フルーツをふんだんに取り入れたアフタヌーンティーをご提供しております。

それぞれの青果が持つ美味しさを最大限に引き出した料理やスイーツで、日本の青果の魅力を伝えてまいります。

店名 : DEK 青山『DEK DINING』  
店舗住所 : 東京都港区南青山5-4-41 グラッセリア青山2F  
電話番号 : 03-6803-8507  
店休日 : なし  
席数 : 42席 (ホール席28席、個室6席、半個室8席)  
坪数 : 35.57坪  
URL : <https://dek.world>  
Instagram : [https://www.instagram.com/dek\\_aoyama/](https://www.instagram.com/dek_aoyama/)



「DEK 青山」2階『DEK DINING』

## 株式会社 f.diningについて

株式会社 f.diningは、レストラン事業「DEK」の店舗運営やメニュー開発を担い、また、旬の青果の美味しさをより多くの方にお届けしたいという思いから、新たなブランド展開にも積極的に取り組んでいます。



### ■会社概要

会社名 : 株式会社 f.dining  
本社 : 東京都大田区東海3-9-5 船昌ビル  
設立 : 2022年11月  
代表者 : 代表取締役社長 関野裕  
事業内容 : レストラン事業の新規開拓、管理運営  
URL : <https://www.f dining.co.jp>

## 株式会社 船昌について

### ■会社概要



会社名 : 株式会社 船昌  
本社 : 東京都大田区東海3-9-5 船昌ビル  
設立 : 1967年6月21日  
代表者 : 代表取締役社長 関野裕

事業内容 : スーパーマーケット及び全国主要市場への国内外青果物の販売、販売先や産地などへの提案、開発業務。

2022年より国産フルーツに特化したオンラインショップ「Seika フルーツギフト店 (<https://ec.funasho-group.co.jp>) 」と「Seika 楽天市場店 (<https://www.rakuten.co.jp/ec-seika/>)」、2023年より「Seika LINEギフト (<https://mall.line.me/sb/seika>)」を運営。

また、2022年に完全子会社として、レストラン事業をプロデュースする株式会社 f.diningを設立。

URL : <https://www.funasho-group.co.jp>