

## 【フルーツのプロが厳選した7種いちごを食べ比べ】 国産青果の魅力を伝えるカフェ&レストラン「DEK 青山」に 「ストロベリーアフタヌーンティー」が新登場（1/6～2/2）

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、2025年1月6日(月)から2月2日(日)の期間中、表参道駅すぐのレストラン「DEK 青山」にて、厳選した旬の国産いちご7品種の食べ比べが楽しめる「ストロベリーアフタヌーンティー」をご提供いたします。



日本各地より厳選した旬のフルーツを主役としたアフタヌーンティーがご好評いただいている「DEK（デック） 青山」2階の『DEK DINING（デック ダイニング）』。当店は、100年以上の歴史を持つ老舗青果仲卸がプロデュースするレストランだからこそ、確かな目利き力で選び抜いた本当においしい日本の青果にこだわり、その魅力を最大限に引き出したスイーツやセイボリーをご提供しております。

2025年1月6日(月)から2月2日(日)の間中は、フルーツのプロとパティシエが選び抜いた国産いちご7品種の食べ比べを贅沢に楽しめる「ストロベリーアフタヌーンティー」を開催いたします。すべてのメニューがいちごの魅力で彩られた、いちごづくしのセレクションでお届けします。

### ■合計7品種のいちごを堪能する、いちごづくしのティータイム「ストロベリーアフタヌーンティー」

「ストロベリーアフタヌーンティー」では、品種や産地にこだわった高品質な国産いちごをすべてのスイーツやセイボリーに使用しています。

甘みの中に程よい酸味を感じる栃木県産「スカイベリー」の爽やかな味わいを生かした「スカイベリーのムース」や、福岡県産「あまおう」のジューシーで濃い甘みが口いっぱいに広がる「あまおうのティラミス」、いちごらしい甘酸っぱさとしっかりとした食感が特徴の静岡県産「紅ほっぺ」を使用した「揚げ鶏の香味酢あえ」をはじめ、いちご本来のジューシーな甘酸っぱさと華やかな香りを存分に楽しめるラインアップをご用意しました。さらに、数あるいちごブランドの中でも、その極上の甘みが話題を呼んでいる稀少な高級いちご、埼玉県産「あまりん」もフレッシュでお楽しみいただけます。

7品種それぞれが持つ個性豊かな味わいを存分に堪能する、いちごの魅力に包まれる特別なひとときをご提供いたします。

■いちごの魅力を引き立てる、バラエティ豊かなスイーツセレクション



・とちあいかのパブロボバ／栃木県産「とちあいか」(写真上)

サクッと軽やかな食感が楽しめるいちご風味のメレンゲに、香り高く甘みが際立つ「とちあいか」を合わせました。甘酸っぱいいちごソースと、北海道産純生クリームとともに楽しみいただけます。

・スカイベリーのムース／栃木県産「スカイベリー」(写真下)

甘みの中に爽やかな酸味が広がる「スカイベリー」のムース。なめらかな口当たりのムースの中に、すっきりとした酸味が引き立つスカイベリージャムを閉じ込めました。



・とちあいかのフィナンシェ／栃木県産「とちあいか」(写真上下)

いちごペーストを練り込んだしっとりとしたフィナンシェ生地、「とちあいか」を加えて焼き上げました。しっとりとした口溶けとともに、いちごの豊かな風味が広がります。

・紅ほっぺのマカロン／静岡県産「紅ほっぺ」(写真中央)

「紅ほっぺ」のkok深い甘酸っぱさを生かしたいちごソースと、クリームチーズのフィリングをいちご型のマカロンにサンド。見た目も可愛い一品です。



・あまおうのティラミス／福岡県産「あまおう」(写真左上)

濃厚でジューシーな「あまおう」のジュレとクリーミーなマスカルポーネクリームを組み合わせた特製ティラミス。トップにはフリーズドライのいちごパウダーとフレッシュな「あまおう」をトッピングし、華やかないちごの香りと甘みを際立たせました。

・恋みのりとバニラのマーブルシフォン／長崎県または佐賀県産「恋みのり」(写真左下)

甘みと酸味のバランスが良い「恋みのり」とバニラ風味のふんわり柔らかなシフォンケーキに、いちごクリームとフレッシュな「恋みのり」をサンドしました。やさしい甘みのシフォンケーキが「恋みのり」ならではの絶妙な甘酸っぱさを引き立てます。

・白ごまのくず餅と黒蜜いちごソース／福岡県産「あまおう」(写真右)

もちりとした白ごまと豆乳のくず餅に、「あまおう」と黒蜜のソースを合わせた和風スイーツ。和を感じるやさしい甘みといちごのフレッシュな味わいが調和した一品です。

■紅白いちごを使用した、個性豊かなセイボリー



・揚げ鶏の香味酢あえ／静岡県産「紅ほっぺ」(写真左)

カリッと揚げた鶏肉を、フレッシュな「紅ほっぺ」とともにいちご風味の香味酢で和えた、ボリューム満点のセイボリー。甘酸っぱいいちごとジューシーな鶏肉の絶妙な味わいをお楽しみいただけます。

・淡雪の白和え／佐賀県産「淡雪」(写真右)

淡いピンクが美しい白いちご「淡雪」と、旬のちぢみほうれん草を組み合わせた白和え仕立て。やさしい甘みの「淡雪」が引き立つ、上品な一品です。

## ■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」をフレッシュで



フルーツにこだわる「DEK」ブランドは、“旬の国産フルーツそのものおいしさを伝えたい”という思いを含め、アフタヌーンティーにも厳選したフレッシュフルーツをご提供しています。

今回ご用意したのは、艶やかな赤色が目を引く埼玉県産の高級いちご「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に広がります。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。

## ■「ストロベリーアフタヌーンティー」でお楽しみいただける7種のいちご

### 【1】とちあいか（栃木県産）

大粒で香りが良く、強い甘みが魅力の「とちあいか」。酸味が少なくまるやかな甘さが際立ち、何個でも食べたくなるおいしさです。

### 【2】スカイベリー（栃木県産）

甘みの中に爽やかな酸味を含んだ、バランスの取れた甘酸っぱい味わいが楽しめる「スカイベリー」。食べごたえのあるジューシーな果肉からは、すっきりとした甘みと上品な香りが広がります。

### 【3】紅ほっぺ（静岡県産）

強い甘みの中に程よい酸味を感じる、まさにいちごらしい甘酸っぱさが楽しめる「紅ほっぺ」。しっかりとした食感でコク深く、食べ応えがある品種です。

### 【4】あまおう（福岡県産）

濃い赤色にまるっとした形、大きくておいしい人気品種「あまおう」。強い甘みとほのかな酸味が調和した、ジューシーで濃い味わいが特徴です。

### 【5】恋みのり（長崎県または佐賀県産）

甘みと酸味が調和したバランスの良い味わいが魅力の「恋みのり」。硬めのしっかりとした果肉は歯切れが良く、品のある豊かな香りも特徴です。

### 【6】淡雪（佐賀県産）

ほんのりとサクラ色をまとった淡いピンクの白いちご「淡雪」。甘みが控えめな白いちごとしては糖度が高く、酸味は少めで上品な味わいです。

### 【7】あまりん（埼玉県産）

美しい赤色に、衝撃的な甘さが特徴の高級いちご「あまりん」。酸味がほぼなく、まるでスイーツのような極上の甘みで近年注目されているブランドいちごです。

※品種や産地は、生産状況や仕入の都合により変更になる場合がございます。

## ■「ストロベリーアフタヌーンティー」概要



ストロベリーアフタヌーンティー



「DEK 青山」2階『DEK DINING』

店舗 : 「DEK 青山」2階『DEK DINING』

提供期間 : 2025年1月6日(月) ~2月2日(日) ※前日12時までに要予約

提供時間 : 11:00~16:30 (最終入店14:30)

料金 : ストロベリーアフタヌーンティー ¥7,000 (税込)

ストロベリー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 ¥8,500 (税込)

ご予約 : <https://dek.world>

内容 : 【スイーツ】

- ・とちあいかのパブロバ
- ・スカイベリーのムース
- ・とちあいかのフィナンシェ
- ・紅ほっぺのマカロン
- ・あまおうのティラミス
- ・恋みのりとバニラのマーブルシフォン
- ・白ごまのくず餅と黒蜜いちごソース

【セイボリー】

- ・淡雪の白和え
- ・揚げ鶏の香味酢あえ

【旬の国産フルーツ】

- ・埼玉県産いちご「あまりん」

【ドリンク（飲み放題）】

自家製フルーツピネガードリンク（季節のフルーツ各種） /

アイスコーヒー / ホットコーヒー / ブラックアイスティー / アールグレイ /

ダーズリン / ジンジャーツイスト / カモミールティー / ホワイトオーチャード /

ウーロン茶 / ジンジャーエール / コーラ

※アフタヌーンティーの写真は2名様分です。※写真は全てイメージです。※仕入の都合により、メニュー内容が変更になる可能性があります。

## 「DEK 青山」店舗概要

表参道駅から徒歩4分の「グラッセリア青山」内に位置する、旬の国産青果のおいしさを伝えるレストラン「DEK 青山」。

東洋一の青果物取扱量を誇る大田市場を拠点とし、創業100周年を迎えた青果の老舗仲卸 株式会社船昌が、「春夏秋冬おいしい青果が身近にあふれる暮らし」を目指し、国産青果の本当のおいしさを伝えるためにプロデュースするレストランです。

1階はカジュアルにアラカルトメニューやイブニングハイティーが楽しめる『DEK KITCHEN』、2階は日本の四季折々の食材を贅沢に使用したコース料理とアフタヌーンティーを提供する『DEK DINING』の2フロア構成となっており、どちらも旬の国産青果を主役としたメニューを展開しております。

- 店名 : 「DEK 青山」1階『DEK KITCHEN』/ 2階『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1F・2F  
電話番号 : 03-6803-8507  
席数 : 『DEK KITCHEN』52席（店内33席、テラス 15席、外カウンター4席）  
『DEK DINING』42席（ホール席28席、個室6席、半個室8席）  
URL : <https://dek.world>  
Instagram : 『DEK KITCHEN』[https://www.instagram.com/dek\\_aoyama/](https://www.instagram.com/dek_aoyama/)  
『DEK DINING』[https://www.instagram.com/dek\\_dining/](https://www.instagram.com/dek_dining/)



「DEK 青山」外観

## 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、旬の青果のおい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>