

【7種いちごの食べ比べ×チョコレートスイーツ】 国産青果の魅力を伝えるカフェ&レストラン「DEK」にて 「バレンタインアフタヌーンティー ～Strawberry & Chocolate～」を開催

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2月4日（火）から2月28日（金）の期間中、表参道駅すぐのレストラン「DEK」にて、厳選した旬の国産いちご7品種とチョコレートのマリージュを楽しむ「バレンタインアフタヌーンティー～Strawberry & Chocolate～」を開催いたします。



■フルーツのプロが厳選した旬の国産いちご×チョコレートの特別なティータイム

厳選した旬の国産フルーツを主役としたアフタヌーンティーがご好評をいただいている「DEK（デック）」の2階に位置する『DEK DINING（デック ダイニング）』。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、日本各地から確かな目利き力で選び抜いた上質な国産青果を使用し、その魅力を最大限に引き出したメニューをご提供しています。

今回のアフタヌーンティーは、「いちご×チョコレート」をテーマに、旬のいちごと甘くほろ苦いチョコレートが織り成す、バレンタインシーズンにふさわしいセレクションをお届けいたします。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おり、合計7品種のいちごの食べ比べをお楽しみいただけます。

メニューには、栃木県産「スカイベリー」の自家製いちごジャムを忍ばせた、真っ赤なハート型の「スカイベリーのホワイトチョコムース」や、高知県産「おおきみ」と共に焼き上げた、しっとり濃厚な「おおきみとテリーヌショコラ」といった、いちご×チョコレートのスイーツをはじめ、いちごのフルーティーな味わいを生かしたパスタやピザまで、多彩な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。

それぞれのいちごが持つ甘みや酸味、香りを生かし、チョコレートと組み合わせ、この季節ならではの特別なアフタヌーンティーをご堪能いただけます。

■いちごとチョコレートのマリアージュを楽しむパティシエ特製スイーツ



(写真上) 紅ほっぺと柚子のマカロン／静岡県産「紅ほっぺ」
(写真下) いちごソースのボンボンショコラ／福岡県産「あまおう」



(写真上) スカイベリーのホワイトチョコムース／栃木県産「スカイベリー」
(写真下) とちあいかのフィナンシェショコラ／栃木県産「とちあいか」



(写真左上) おおきみとテリーヌショコラ／高知県産「おおきみ」
(写真右上) 恋みのりとチョコレートのマーブルシフォン／長崎県産「恋みのり」
(写真下) とちあいかのオペラ／栃木県産「とちあいか」

■いちごの風味を生かしたセイボリー



(写真上) あまりん和金柑の Pasta／埼玉県産「あまりん」
(写真下) 紅ほっぺのピザ／静岡県産「紅ほっぺ」

■スイーツのような極上の甘み。高級いちご「あまりん」



埼玉県産「あまりん」をフレッシュで。

■「バレンタインアフタヌーンティー ～Strawberry & Chocolate～」でお楽しみいただける7種のいちご

【1】栃木県産 とちあいか

大粒で香りが良く、強い甘みが魅力の「とちあいか」。酸味が少なくまろ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】栃木県産 スカイベリー

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】静岡県産 紅ほっぺ

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】福岡県産 あまおう

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】長崎県産 恋みのり

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】高知県産 おおきみ

甘い豊かな香りがふわっと鼻に抜け、絶妙な甘みと酸味が広がる「おおきみ」。比較的しっかりとした食感の果肉からは、豊かな果汁が溢れ出します。

【7】埼玉県産 あまりん

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。

■「バレンタインアフタヌーンティー ～Strawberry & Chocolate～」概要

店舗 : 「DEK」2階『DEK DINING』

提供期間 : 2025年2月4日（火）～2月28日（金） ※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 : バレンタインアフタヌーンティー ¥7,000（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 ¥8,500（税込）

ご予約 : <https://dek.world>

内容 : 【スイーツ】 紅ほっぺと柚子のマカロン / いちごソースのボンボンショコラ / スカイベリーのホワイトチョコムース / とちあいかのフィナンシェショコラ / おおきみとテリーヌショコラ / 恋みのりとチョコレートのマーブルシフォン / とちあいかのオペラ

【セイボリー】 あまりんと金柑の Pasta / 紅ほっぺのピザ

【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 / ダージリン / ジンジャーツイスト / カモミールティ / 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ございます。



3月1日（土）から3月16日（日）の間中は、ホワイトデー仕様に装いを新たにした「ホワイトデーアフタヌーンティー ～Strawberry & Chocolate～」を開催いたします。「いちご×ホワイトチョコレート」をテーマに、純白なハート型のホワイトチョコムースやボンボンショコラをはじめとした、ホワイトデーにぴったりなスイーツをご用意しました。今回もスイーツはもちろんセイボリーまで、すべてのメニューに厳選した国産いちごを使用。7種のいちごとホワイトチョコレートが彩る、甘く華やかなひとときをご提供いたします。

■「ホワイトデーアフタヌーンティー ～Strawberry & Chocolate～」概要

店舗 : 「DEK」2階『DEK DINING』

提供期間 : 2025年3月1日（土）～3月16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 : ホワイトデーアフタヌーンティー ¥7,000（税込）

ホワイトデ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】 紅ほっぺと柚子のマカロン / いちごソースのボンボンショコラ / スカイベリーのホワイトチョコムース / とちあいかのフィナンシェショコラ / おおきみとテリヌショコラ / 恋みのりとチョコレートのマーブルシフォン / とちあいかのオペラ

【セイボリー】 あまりんと金柑の Pasta / 紅ほっぺのピザ

【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 / ダージリン / ジンジャーツイスト / カモミールティ / 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



「DEK」2階『DEK DINING』

「DEK」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」。

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、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や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」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/
『DEK DINING』https://www.instagram.com/dek_dining/



「DEK」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.fdining.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>