

2026年大田市場の初競りにて、青果の老舗仲卸「船昌」が 山形県産さくらんぼ「佐藤錦」を過去最高値180万円で落札

株式会社船昌（本社：東京都大田区、代表取締役：関野 裕）は、東京都中央卸売市場大田市場で2026年1月5日（月）に行われた青果の初競りにおいて、「食に関わるすべての人が活気あふれる一年となるように」という願いを込め、山形県産さくらんぼ「佐藤錦」1箱500g入り（2Lサイズ・68粒入り）を落札いたしました。本年は昨年の150万円を上回る180万円となり、過去最高値での落札となりました。



新年初競りの目玉商品『日本一早いさくらんぼ』

新年最初の競りとして大きな注目を集める競売品のひとつが、山形県産さくらんぼ「佐藤錦」です。

今回落札した「佐藤錦」は、山形県天童市で超促成栽培により育てられた、“日本で最も早く出荷されるさくらんぼ”として知られています。夏場に苗木を冷蔵庫で一定期間休眠させ、秋以降に温室ハウスへ移して栽培するという特別な工程を経ることで、年明けの初競りに間に合うよう育てられた、非常に希少性の高いさくらんぼです。

当社は、「生産者、流通業界、消費者など食に関わるすべての人が活気あふれる一年を過ごせるように」という思いを込めて、2020年から7年連続でこの「佐藤錦」を落札してまいりました。

代表取締役社長 関野裕のコメント

昨年夏、私自身が生産者の方のもとを訪れ、日々の栽培にかかる思いや現場のご苦労について直接伺いました。また年末に弊社担当者が再度産地を訪問した際、今季は着果量が少なく、果実の肥大についても不安があるという声を耳にしておりました。

そのような厳しい状況のなかでも、初競りに向けて高品質なさくらんぼを間に合わせてくださった生産者の方の努力と熱意に、心より敬意を表し、感謝の気持ちを込めて過去最高値で落札させていただきました。

1月5日は、日頃から日本の食流通を支えてくださっている生産者の皆さま、そして生産現場に改めて感謝と敬意をお伝えする日であると考えています。

自然災害や気候変動など、厳しい環境が続くなかではありますが、産地と流通がより一層連携し、力を合わせることで、日本の青果物の価値と魅力をさらに高めていきたいと考えております。



2025年12月末に
産地訪問した際の様子

初物の「佐藤錦」を使用したスペシャルスイーツを表参道のレストランで提供中

今回落札した山形県産さくらんぼ「佐藤錦」は、2026年1月5日（月）より、当社が運営する東京都港区・表参道のレストラン「DEK（デック）」の1階『DEK KITCHEN（デック キッチン）』にて、2種のスペシャルスイーツとして数量限定でご用意しております。古来より縁起が良いとされる初物を通じて、新年の始まりにふさわしいひとときをお楽しみいただければとの思いを込めてご提供いたします。



山形県産「佐藤錦」とプリンパフェ ¥2,300（税込）

美しいルビー色の「佐藤錦」と、DEK特製の濃厚なカスタードプリンを主役にしたプリンパフェ。グラスの中には、さっぱりとしたローズヒップのジュレや、カシスとブルーベリーのジャム、濃厚なチョコレートプリン、ピスタチオアイスを重ねました。甘みと酸味、華やかな香りがバランスよく調和した、奥行きのある味わいをお楽しみいただけます。

【提供期間】2026年1月5日（月）～ ※なくなり次第終了
【提供時間】平日 11:00～22:00（ラストオーダー21:00）
土日祝 11:00～21:00（ラストオーダー20:00）



プリンアラモード ¥1,800（税込）

「佐藤錦」をメインに、旬のフルーツとDEK特製カスタードプリンを彩り豊かに盛り合わせた一皿。やや硬めに仕上げたクラシカルなプリンは、たまごのコクと風味が際立つ味わいです。甘くジューシーな「佐藤錦」と色鮮やかなフルーツを添え、どこか懐かしさを感じさせる、上品で愛らしいデザートに仕立てました。

【提供期間】2026年1月5日（月）～ ※なくなり次第終了
【提供時間】平日 11:00～22:00（ラストオーダー21:00）
土日祝 11:00～21:00（ラストオーダー20:00）



■「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います。

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および全国主要市場への国内外青果物の販売、販売先や産地への提案・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>）」および「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年には完全子会社としてレストラン事業を展開する株式会社 f.diningを設立。

2024年には、前身である「船昌商店」の創立から100周年を迎えました。

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