

【フルーツのプロが厳選した7品種いちごを食べ比べ】 青果の老舗仲卸が手がけるレストラン「DEK」で 「ストロベリーアフタヌーンティー」を開催（1/10～2/1）

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、2026年1月10日（土）から2月1日（日）の期間、表参道駅すぐのレストラン「DEK」にて、旬を迎えた国産いちご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」を開催いたします。



■7品種の国産いちごを味わい尽くす、いちごづくしのアフタヌーンティー

創業100年の歴史を持つ青果の老舗仲卸が手がけるレストラン「DEK（デック）」。その2階「DEK DINING（デック ダイニング）」では、フルーツのプロとパティシエが、品種や産地にこだわり厳選した国産いちご7品種を使用した「ストロベリーアフタヌーンティー」を期間限定でご提供いたします。

6段スタンドを彩るのは、それぞれのいちごが持つ個性を引き出した7種のスイーツと2種のセイボリー。

品種ごとの甘みや酸味、香り、食感の違いを楽しめる、いちごづくしのセレクションです。

数あるいちごブランドの中でも、驚くほどに極上の甘みで注目を集める埼玉県産の高級いちご「あまりん」も登場。「あまりん」とバタークリームを全粒粉クッキーでサンドした「あまりんのバターサンド」や、フルーツトマトソースと金柑を合わせた冷製パスタ「あまりんと金柑のカッペリーニ」など、「あまりん」の魅力を多彩に表現した特別なメニューをご用意しました。また、「あまりん」はフレッシュでもお楽しみいただけます。

そのほかにも、やわらかな酸味が甘みを引き立てる「ゆめのか」を使用したいちごミルクプリンや、いちごらしい甘酸っぱさが魅力の「紅ほっぺ」を生かしたホワイトチョコムースなど、7品種それぞれの特長を生かしたメニューをバラエティ豊かに取り揃えました。

7品種の国産いちごが織りなす味わいの違いを一度に楽しめる、青果仲卸が手がける「DEK」ならではの特別なアフタヌーンティーをご提案いたします。

■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」のタルト／栃木県産「とちあいか」（写真奥）

香り高く、際立つ甘みが特長の「とちあいか」を贅沢にあしらったカスタードタルト。トップに砂糖をまとわせたバラの花びらのクリスタリゼを添えて、華やかな香りをプラスしました。

「紅ほっぺ」のホワイトチョコムース／静岡県産「紅ほっぺ」（写真手前）

ホワイトチョコレートのなめらかなムースを、いちご風味のゼリーでコーティング。中には「紅ほっぺ」の甘酸っぱさを生かした、いちごとバラのジャムを忍ばせています。



「あまりん」のバターサンド／埼玉県産「あまりん」（写真左）

サクサクの全粒粉クッキーで、フレッシュな「あまりん」と、ホワイトチョコを練り込んだバタークリームをサンド。果実感あふれる味わいで、「あまりん」の魅力を存分に楽しめます。

「あまおう」の大福／福岡県産「あまおう」（写真右）

粒あんと、濃厚な甘みと果汁感が特長の「あまおう」を丸ごと包んだフルーツ大福。あんこのやさしい甘みと、いちごの甘酸っぱさが調和します。



「ゆめのか」のいちごミルクプリン／愛知県または長崎県産「ゆめのか」（写真奥）

ほどよい酸味が甘みを引き立てる「ゆめのか」を使用した、いちごミルクプリン。中には濃厚なミルクソースを忍ばせ、仕上げに角切りいちごソースを合わせました。

「べにたま」のパブロヴァ／埼玉県産「べにたま」（写真手前）

軽やかな食感のココナッツメレンゲに、香りと甘みの強い「べにたま」を合わせました。北海道産純生クリームといちごソースを重ね、ココナッツチップをアクセントに。

「恋みのり」のフィナンシェ／長崎県または佐賀県産「恋みのり」（写真右）

甘みと酸味のバランスに優れた「恋みのり」のペーストを練り込み、しっとりと焼き上げたフィナンシェ。いちごクリームとマスカルポーネクリームを重ね、いちごとベルガモットのジュレで爽やかに仕上げました。

■いちごの甘みを生かした、彩り豊かなセイボリー



「あまりん」と金柑のカッペリーニ／埼玉県産「あまりん」（写真奥）

フルーツトマトのソースをベースに仕立てたカッペリーニ。「あまりん」の濃厚な甘みと、金柑の爽やかな甘酸っぱさが引き立つ一品です。

「べにたま」とホタテのカルパッチョ／埼玉県産「べにたま」（写真右）

甘みの強い「べにたま」を中心に、柑橘やキウイを合わせたホタテのカルパッチョ。果実のフレッシュな風味が、ホタテの旨みを引き立てます。

■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」では、“旬の国産フルーツそのもののおいしさを伝えたい”という思いのもと、アフタヌーンティーで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させない、驚くほど濃厚な甘みが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を楽しめる、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、まろやかな甘さが際立つため、何個でも食べなくなる味わいです。

【2】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。

【3】あまりん（埼玉県産）

美しい赤色と、驚くほどの甘さが特長の高級いちご「あまりん」。

酸味がほとんどなく、まるでスイーツのような極上の甘みで、近年注目を集めるブランドいちごです。

【4】あまおう（福岡県産）

濃い赤色と丸みのある大きな果実が特長の人気品種「あまおう」。

強い甘みとほのかな酸味が調和した、ジューシーで濃厚な味わいが楽しめます。

【5】ゆめのか（愛知県または長崎県産）

大粒で鮮やかな紅色の果肉に、果汁をたっぷり含んだ「ゆめのか」。

やさしい酸味が甘みを引き立てる、バランスの取れた味わいが魅力です。

【6】べにたま（埼玉県産）

鮮やかな赤い果皮と、真っ白な果肉のコントラストが美しい「べにたま」。

華やかな香りと高い糖度、爽やかな酸味が楽しめる品種です。

【7】恋みのり（長崎県または佐賀県産）

甘みと酸味のバランスに優れた、上品な味わいが魅力の「恋みのり」。

やや硬めのしっかりとした果肉は歯切れが良く、豊かな香りも特長です。

※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

店舗 : 「DEK」2階『DEK DINING』

提供期間 : 2026年1月10日（土）から2月1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】「紅ほっぺ」のホワイトショコマース / 「べにたま」のパブロヴァ / 「恋みのり」のフィナンシェ / 「とちあいか」のタルト / 「ゆめのか」のいちごミルクプリン / 「あまおう」の大福 / 「あまりん」のバターサンド

【セイボリー】「べにたま」とホタテのカルパッショ / 「あまりん」と金柑のカッペリーニ

【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）】自家製フルーツビネガードリンク（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 / カモミールティー / ホワイトオーチャード / アフリカンネクター / 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。

「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边にあふれる暮らし」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



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>