

【旬の国産いちご7品種とチョコレートの贅沢なマリアージュ】
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 & チョコレートアフタヌーンティー」を開催（2/3～3/31）

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2月3日（火）から3月31日（火）までの期間、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品種とチョコレートのマリアージュを楽しめる「ストロベリー & チョコレートアフタヌーンティー」を開催いたします。



■7品種の国産いちごとチョコレートが織りなす、甘酸っぱくてほろ苦い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厳選した旬の国産いちごとチョコレートを組み合わせ、期間限定のアフタヌーンティーをご提供いたします。

本企画では、品種や産地にこだわった7品種の国産いちごをチョコレートと掛け合わせた特製スイーツをご用意しました。

いちごらしい甘酸っぱさが魅力の静岡県産「紅ほっぺ」の風味を生かした赤いハート型のビターチョコレートムースや、華やかな香りと強い甘みが特長の埼玉県産「べにたま」と生チョコレートを合わせたショコラシューなど、いちごとチョコレートそれぞれの個性を引き立てたラインアップで、食べ比べをお楽しみいただけます。

さらに、いちごと季節のフルーツを取り入れたセイボリーのほか、「全国いちご選手権」で3連覇を果たし、極上の甘みで注目を集める埼玉県産高級いちご「あまりん」と、ほんのり桜色を帯びた白いちご「淡雪」をフレッシュで味わう盛り合わせも用意しました。

ドリンクは、紅茶やコーヒーなどのカフェメニューに加え、フレッシュいちごを漬け込んだ自家製いちごペネガーソーダなど、10種類以上のメニューからお好みに合わせてお楽しみいただけます。

甘酸っぱいいちごと、香り高いチョコレートが織りなす、この季節だけの特別な味わい。
青果仲卸ならではの目利きで選び抜いた素材の魅力を生かした、DEKならではのアフタヌーンティーをご提案いたします。

■いちご7品種の食べ比べを楽しむ、いちご×チョコレートスイーツ



「紅ほっぺ」のビターチョコムース／静岡県産「紅ほっぺ」（写真手前）

いちごらしい甘酸っぱさが魅力の「紅ほっぺ」のピューレを、コク深いビターチョコレートのムースと合わせました。中にはローズが華やかに香るジュレを忍ばせ、艶やかな赤いハート型に仕立てました。いちごとチョコレート、ローズが重なり合う、余韻豊かな味わいです。

「あまおう」とカカオサブレのプチタルト／福岡県産「あまおう」（写真奥）

チョコレートチャンククッキーを土台にした、香ばしいプチタルト。マスカルポーネクリームと、いちごとルバーブのジャムを重ね、仕上げに濃厚な甘みと果汁感が特長の「あまおう」をあしらいました。



「とちあいか」のボンボンショコラ／栃木県産「とちあいか」（写真手前）

香り高く甘みが際立つ「とちあいか」を使用した、ジューシーないちごソースを閉じ込めたボンボンショコラ。フランス産クーベルチュールで薄くコーティングし、口の中でとろりと広がる果実感を楽しめます。

「べにたま」のショコラシュー／埼玉県産「べにたま」（写真奥）

チョコレート生地シューに、華やかな香りと強い甘みが魅力の「べにたま」を合わせた生チョコレートをつぶりと詰めました。仕上げにも「べにたま」を添え、いちごの甘みとカカオの香りを存分にお楽しみいただけます。



「紅ほっぺ」・柚子・ホワイトチョコのベリーヌ／静岡県産「紅ほっぺ」（写真左）

柚子のジュレとホワイトチョコレートムースを重ねたグラスデザート。上には生クリームと、柚子の香りをまとわせた「紅ほっぺ」を添え、甘酸っぱさと爽やかさが心地よく調和します。

「恋みのり」のフィナンシェショコラ／長崎県または佐賀県産「恋みのり」（写真中央）

しっとり焼き上げたチョコレートフィナンシェに、甘みと酸味のバランスに優れた「恋みのり」のクリームとマスカルポーネクリームを重ねました。仕上げに、いちごとベルガモットが香るジュレのをせ、華やかな余韻を添えています。

「淡雪」と「あまりん」のミニチョコパフェ／佐賀県産「淡雪」・埼玉県産「あまりん」

（写真右）

いちごのジュレ、ショコラクランブル、チョコレートといちごの2色のクリームを重ね、角切りのブラウニーをアクセントに。淡いピンク色が美しい白いちご「淡雪」と、スイーツのような甘みが魅力の「あまりん」を合わせ、華やかなミニパフェに仕上げました。

■いちごと季節のフルーツの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。

■ 極上の甘みを誇る高級いちご「あまりん」と、ピンク色の稀少な白いちご「淡雪」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、稀少性と味わいを兼ね備えた2種のいちご。
艶やかな赤色が印象的な埼玉県産の高級いちご「あまりん」は、酸味をほとんど感じさせない、驚くほど濃厚な甘みが特長です。ひと口頬張ると、まるでスイーツのような極上の甘みが広がります。

もうひとつは、ほんのりと桜色を帯びた淡いピンクの佐賀県産白いちご「淡雪」。白いちごの中では糖度が高く、酸味が控えめで、やさしく上品な甘さが楽しめます。

■ 「ストロベリー＆チョコレート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】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。

【2】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。

【3】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ち、何個でも食べたくなる味わいです。

【4】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。

【5】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。

【6】淡雪（佐賀県産）

淡いピンク色をした可愛い色味が目を引く「淡雪（あわゆき）」。
甘みが控えめな白いちごとしては糖度が高く、酸味は少なめです。

【7】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。

※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＆チョコレートアフタヌーンティー」概要

店舗 : 「DEK」2階『DEK DINING』

提供期間 : 2026年2月3日（火）から3月31日（火） ※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＆チョコレートアフタヌーンティー ¥7,000（税込）

ストロベリー＆チョコレート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」のビターチョコムース / 「とちあい」のボンボンショコラ / 「あまおう」とカカオサブレのプチタルト / 「べにたま」のショコラシュー / 「恋みのり」のフィナンシェショコラ / 「紅ほっぺ」・柚子・ホワイトチョコのベリーヌ / 「淡雪」と「あまりん」のミニチョコパフェ

【セイボリー】「べにたま」とホタテのカルパッチョ / 「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」 / 佐賀県産いちご「淡雪」

【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あります。

「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）

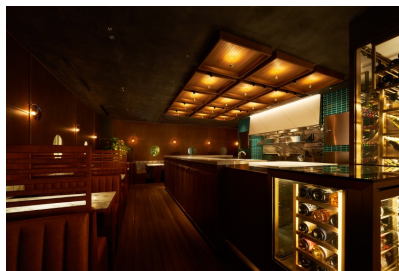
URL : <https://dek.world>

Instagram : 『DEK KITCHEN』https://www.instagram.com/dek_aoyama/

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



「DEK」外観



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>