

【国産いちご6品種を食べ比べ。いちごづくしのスイーツ&セイボリー】**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（4/2～5/6）**

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4月2日（木）から5月6日（水・祝）までの期間、表参道駅すぐのレストラン「DEK」にて、厳選した国産いちご6品種の食べ比べを楽しめる「ストロベリーアフタヌーンティー」を提供いたします。

**■6品種の国産いちごを味わう、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厳選した旬の国産いちごを使用した、期間限定のアフタヌーンティーをご提供いたします。

当アフタヌーンティーでは、驚くほどの甘さで注目を集める埼玉県産の高級いちご「あまりん」をはじめ、品種や産地にこだわった6品種の国産いちごの食べ比べをお楽しみいただけます。

「あまりん」を贅沢に使用したタルトや、甘みと程よい酸味が特長の静岡県産「紅ほっぺ」と牛肉のパテを自家製プリオッシュでサンドしたプリオッシュバーガーなど、スイーツからセイボリーまですべてのメニューにいちごを使用。

それぞれの品種が持つ個性を引き出した7種のスイーツと2種のセイボリーが、6段のスタンドを華やかに彩ります。

さらに、「あまりん」をはじめとする、その時期に最もおいしい品種を厳選したフレッシュいちごの盛り合わせもご用意。

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ピネガーソーダなど、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。

青果仲卸ならではの目利きで選び抜いた素材の味わいを生かした、DEKならではのアフタヌーンティーで、甘酸っぱく華やかな国産いちごの魅力をお届けいたします。

■ 6品種のいちごを食べ比べる、バラエティ豊かなスイーツセレクション



「あまりん」のタルト／埼玉県産「あまりん」(写真手前)

サクサクに焼き上げたタルト生地に、バニラのkok深いカスタードクリームを合わせました。驚くほど濃厚な甘みが特長の「あまりん」を贅沢にトッピングしています。

「恋みのり」とライム風味のブランマンジェ／長崎県または佐賀県産「恋みのり」

(写真奥)

爽やかにライムが香るなめらかなブランマンジェに、甘みと酸味のバランスに優れた「恋みのり」を合わせました。ミルキーなkokと甘酸っぱさの調和をお楽しみいただけます。



「べにたま」のマカロン／埼玉県産「べにたま」(写真手前)

サクッと軽やかな食感と、しっとりとした口溶けのマカロンに、香りとお味の強い「べにたま」をトッピング。木苺クリームの甘酸っぱさとともに、華やかな味わいに仕上げました。

いちごとクランベリーのスコーン／国産いちご(写真奥)

国産いちごとクランベリーを練り込んだスコーン。外は香ばしく、中はしっとりとした食感に焼き上げました。自家製いちごジャムとともにお楽しみいただけます。



「ゆめのか」とチーズケーキ／愛知県または長崎県産「ゆめのか」(写真左)

なめらかな口どけのチーズケーキに、いちごの風味豊かなコンフィチュールを合わせました。トップには、程よい酸味が甘みを引き立てる「ゆめのか」をあしらっています。

「とちあいか」のエクレア／栃木県産「とちあいか」(写真右)

ふんわりと焼き上げたエクレア生地に、バニラ香るカスタードクリームとヨーグルトクリームを合わせました。香り高くお味の強い「とちあいか」を、トップと中に忍ばせています。

「紅ほっぺ」のクーリーとローズヒップゼリー／静岡県産「紅ほっぺ」(写真奥)

「紅ほっぺ」の甘酸っぱさを生かしたクーリーに、ローズヒップのゼリー、フレッシュの「紅ほっぺ」を重ねました。フルーティーな味わいと華やかな香りが印象的な一品です。

■ いちごの甘酸っぱさをアクセントにした、個性豊かなセイボリー



「紅ほっぺ」のブリオッシュバーガー／静岡県産「紅ほっぺ」(写真左)

ホワイトバルサミコでマリネした「紅ほっぺ」と、ジューシーな牛肉100%のパテを、自家製ブリオッシュでサンド。いちごの酸味と肉の旨みが引き立ち合う一品です。

「とちあいか」とフレンチキャビアの新玉ねぎ冷製ポターージュ／栃木県産「とちあいか」

(写真右)

新玉葱の甘みを引き出した冷製ポターージュに、「とちあいか」の甘酸っぱさとフレンチキャビア(マスの卵)の塩味をアクセントとして添えました。

■極上の甘みを誇る高級いちご「あまりん」など、厳選いちごをフレッシュで



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。

今回は、まるでスイーツのような濃厚な甘みが特長の埼玉県産高級いちご「あまりん」をはじめ、その時期におすすめの品種を盛り合わせでご用意いたします。

フレッシュならではのみずみずしさとともに、それぞれのいちごが持つ個性豊かな味わいをお楽しみいただけます。

■「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6種のいちご

【1】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。

【2】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。

【3】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。

【4】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。

【5】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。

【6】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。

※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4月2日(木) から5月6日(水・祝) ※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】「ゆめのか」とチーズケーキ / 「とちあいか」のエクレア / 「紅ほっぺ」のクーリーとローズヒップティーゼリー / 「べにたま」のマカロン / 「恋みのり」とライム風味のブランマンジェ / 「あまりん」のタルト / いちごとクランベリーのスコーン

【セイボリー】「とちあいか」とフレンチキャビアの新玉ねぎ冷製ポターージュ / 「紅ほっぺ」のプリオッシュバーガー

【旬の国産フルーツ】「あまりん」他、旬のいちご盛り合わせ

【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 / 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 / ほうじ茶 / ジンジャーエール

※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>