

【シャインマスカットなど旬のぶどう食べ比べ】
青果の老舗仲卸が手がけるレストラン「DEK」で
「国産ぶどうのアフタヌーンティー」を開催（9/2～30）

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9月2日（水）から30日（水）までの期間、表参道駅すぐのレストラン「DEK」にて、シャインマスカットを中心に、旬の国産ぶどうを贅沢に味わう「国産のぶどうアフタヌーンティー」を提供いたします。



■シャインマスカットやナガノパープル、ピオーネ。旬のぶどうを味わい尽くす秋のティータイム

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、フルーツのプロが日本各地から厳選した旬の国産ぶどうを使用した、期間限定のアフタヌーンティーを提供いたします。

6段スタンドを彩るのは、ぶどうの魅力を存分に生かした7種のスイーツ。

強い甘みと爽やかで上品な香りを兼ね備えた「シャインマスカット」を中心に、芳醇な果汁と皮の渋みが織りなすコク深い味わいが特長の長野県産黒ぶどう「ナガノパープル」、濃厚な甘みとほどよい酸味が調和した「ピオーネ」など、旬を迎えた国産ぶどうを贅沢に使用します。

シャインマスカットにエルダーフラワーの華やかな香りを重ねた「シャインマスカットとエルダーフラワーのショートケーキ」や、ナガノパープルのコクのある甘みをカシスの酸味で引き締めた「ナガノパープルとカシスのミニパフェ」、ピオーネにバラの華やかな香りを合わせ、上品に仕上げた「ピオーネとバラのゼリー」など、それぞれのぶどうのおいしさを引き立てた、バラエティ豊かなラインアップを取り揃えました。

また、その時期においしい国産フルーツを厳選し、盛り合わせでご提供するのもDEKならではの。ぶどうをはじめ、季節のフルーツそのものの魅力をご堪能いただけます。

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、季節のフルーツを使用した自家製フルーツビネガーソーダなど、10種類以上のメニューを飲み放題で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国産ぶどうのみずみずしい甘みと芳醇な香りを存分に味わう、秋のティータイムをお届けいたします。

■国産ぶどうの魅力を贅沢に味わう、華やかなスイーツセレクション



ピオーネのバイクドタルト（写真左手前）

サクサクのタルト生地にアーモンドクリームとピオーネを合わせ、クランブルとアーモンドスライスを重ねて香ばしく焼き上げました。加熱することで凝縮されたピオーネの甘みと、アーモンドのコクが広がります。

シャインマスカットのタルト（写真右手前）

パリパリと軽やかなフィロ生地に、紅茶香るアーモンドクリームとなめらかなカスタードクリーム、生クリーム、シャインマスカットを重ねました。軽やかな食感と紅茶の香りが、シャインマスカットの上品な甘みを引き立てます。

ピオーネとバラのゼリー（写真左奥）

みずみずしいピオーネをバラのゼリーに閉じ込め、なめらかなバラのクリームを重ねました。フランボワーズの甘酸っぱさをアクセントに、果実の甘みと華やかな香りが広がります。

シャインマスカット大福（写真右奥）

シャインマスカットをまるごと一粒、ジャスミンティー風味の上品な白餡とともに、やわらかな求肥で包みました。シャインマスカットのジューシーな甘みとジャスミンの爽やかな香りが調和するフルーツ大福です。



シャインマスカットとジンジャーエールのヴェリーヌ（写真左）

ライム香るなめらかなブランマンジェに、フレッシュなシャインマスカットとジンジャーエールのジュレを重ねました。爽やかな甘みにジンジャーエールの刺激がアクセントを添える、涼やかなグラスデザートです。

シャインマスカットとエルダーフラワーのショートケーキ（写真手前）

エルダーフラワーシロップを染み込ませたふんわりとしたスポンジ生地に、エルダーフラワー香る生クリームとシャインマスカットを重ねました。上品な甘みと爽やかで華やかな香りが調和するショートケーキです。

ナガノパープルとカシスのミニパフェ（写真奥）

なめらかなカスタードクリームとスポンジ生地に、ナガノパープルのコンフィチュールと甘酸っぱいカシスクリームを重ねました。仕上げにフレッシュなナガノパープルをたっぷりと添え、濃厚な甘みをカシスの酸味で引き締めました。

■ぶどうや秋の味覚を取り入れた、こだわりのセイボリー



シャインマスカットとブラータチーズのハニートースト (写真手前)

バターとはちみつを塗って香ばしく焼き上げたトーストに、フレッシュなシャインマスカットとブラータチーズを合わせました。チーズのほどよい塩味が、シャインマスカットの甘みを引き立てます。

鴨肉と栗のクロケット (写真奥)

国産鴨のパテに栗の渋皮煮を合わせ、香ばしく揚げたクロケット。濃厚なラクレットチーズのソースと、仕上げに削ったフレッシュトリュフが豊かに香る、秋らしい一品です。

■甘みずみずしい、旬の国産フルーツをフレッシュで



フルーツにこだわる「DEK」ブランドだからこそ、“旬の国産フルーツそのものの、本当のおいしさをお伝えしたい”という思いを込めて、フレッシュフルーツの盛り合わせもご用意しました。青果の老舗仲卸のバイヤーが厳選した旬の国産フルーツを、適熟といわれる最もおいしいタイミングでご提供いたします。

こだわりの国産フルーツを、素材の魅力を生かしたスイーツやセイボリー、そして素材そのものの、みずみずしくジューシーな味わいを堪能する「旬の国産フルーツの盛り合わせ」でお楽しみいただけます。

「国産ぶどうのアフタヌーンティー」概要

店舗 : 「DEK」2階『DEK DINING』

提供期間 : 2026年9月2日（水）から30日（水） ※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 : 国産ぶどうのアフタヌーンティー ¥7,000（税込）

国産ぶどうの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】シャインマスカットとエルダーフラワーのショートケーキ / シャインマスカットとジンジャーエールのヴェリーヌ / シャインマスカットのタルト / シャインマスカット大福 / ナガノパープルとカシスのミニバフェ / ピオーネのバイクドタルト / ピオーネとバラのゼリー

【セイボリー】シャインマスカットとブラータチーズのハニートースト / 鴨肉と栗のクロケット

【フレッシュフルーツ】旬の国産フルーツの盛り合わせ

【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스티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 / 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>）」「Seika Amazon店（<https://www.amazon.co.jp/stores/Seika-Japanese-made/page/996F261C-E910-4E6A-94D1-5572285C943F>）」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>