

【ひと足早く、いちごの季節へ】
青果の老舗仲卸が手掛けるレストラン「DEK」に
希少な東京産いちごを使用した新メニュー登場

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10月、表参道駅すぐのレストラン「DEK」にて、東京で生産された希少ないちごを使用したメニューを新たにラインアップに加えました。



■ 季節や天候に左右されにくい、植物工場生まれのいちご

創業100年以上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1階にある「DEK KIETCHEN（デック キッチン）」では、10月からいちごメニューの提供を開始いたしました。本格的な旬の到来に先駆けて、いちごの魅力をひと足早くご提案いたします。

今回使用するのは、東京の植物工場で生産された赤と白のいちご。化学農薬を使用せず丁寧に育てられ、季節や天候による影響を受けにくく、時期を問わず安定したおいしさを楽しめます。

果汁をたっぷり含んだやわらかい果肉が特長で、頬張るとみずみずしい果汁とやさしい甘みに加え、いちごならではの華やかな香りが広がります。見た目にも美しく、鮮やかな彩りも印象的です。

その魅力を体験していただけるよう、「DEK」ではパフェやパンケーキ、ブラータチーズと合わせたメニューに仕立てました。希少な東京産いちごの個性を存分にお届けします。

■ブラータチーズ

赤いちご（写真右）・紅白いちご（写真左） 各¥2,800（税込）



「DEK」で定番のフルーツとブラータチーズの組み合わせに、東京産いちごを合わせました。もっちりとしたブラータチーズにナイフを入れると、中から濃厚なクリームがあふれ出します。甘酸っぱいいちごとクリーミーなチーズが織りなす絶妙なハーモニーをご堪能いただけます。赤と白のコントラストが美しく、目を引く一皿です。

■パンケーキ

赤いちご（写真右）・紅白いちご（写真左） 各¥2,400（税込）



フルーツのおいしさを引き立てる甘さ控えめの自家製パンケーキに、いちごをたっぷりとトッピングしました。もっちりとした生地のコクのあるマスカルポーネクリームを合わせ、お好みでいちごソースをかけてお召し上がりいただけます。いちごの甘酸っぱい味わいがより一層引き立ちます。

■パフェ

赤いちご（写真右）・紅白いちご（写真左） 各¥2,600（税込）



いちごソースやマスカルポーネクリーム、自家製バニラアイスを重ね、トップにはフレッシュな東京産いちごを贅沢にあしらいました。いちごの爽やかな甘みと酸味に、マスカルポーネのまろやかなコクが織りなす味わいをお楽しみいただけます。

東京産いちご新メニュー 概要

提供店舗：「DEK」1階『DEK KITCHEN』

提供期間：提供中～2026年11月中旬予定 ＊なくなり次第終了

提供時間：平日9:00～22:00（L.O. 21:00）／土・日曜・祝日8:00～21:00（L.O. 20:00）

＊パフェはランチタイム（11:00～）からの提供開始となります

※写真は全てイメージです。

※仕入の都合により内容および料金に変更になる可能性があります。

「DEK」店舗概要



「DEK」外観

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。



1階『DEK KITCHEN』

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/

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>