

2024年大田市場の初競りにて、青果の老舗仲卸「船昌」が 山形県産さくらんぼ「佐藤錦」を過去最高値140万円で落札

株式会社 船昌（本社：東京都大田区、代表取締役：関野 裕）は、東京都中央卸売市場大田市場で2024年1月5日（金）に行われた青果の初競りにて、「食に関わる全ての人に活気づいてほしい」という願いを込めて、5年連続で山形県産さくらんぼ「佐藤錦」500gを落札。本年は昨年の130万円を上回り、過去最高値の140万円で落札いたしました。



2024年最初の競りとして注目される競売品の中でも目玉商品ある、山形県天童市で超促成栽培されたさくらんぼ「佐藤錦」。初競りに間に合うよう特別に栽培された、日本で最も早く出荷された稀少なさくらんぼです。

当社では、「生産者、流通業界、消費者など食に関わる全ての人が活気あふれる一年を過ごせるように」という願いを込めて、2020年から連続でこの「佐藤錦」を落札し、今年で5年目を迎えました。

■代表取締役社長 関野裕のコメント

この度の石川県能登地方を震源とする能登半島地震によりお亡くなりになられた方々に謹んでお悔やみ申し上げますとともに、被災された皆さまに衷心よりお見舞いを申し上げます。

新年から心が痛むニュースが続く中で、今回落札を行うべきかぎりぎりまで悩みました。

しかし、このような状況だからこそ、少しでも明るい話題を提供できればという思いを込めて、過去最高値で落札させていただきました。

船昌として、食を通じて一人でも多くの方に健康と幸福をお届けできるよう、本年も青果業界の更なる発展と盛り上がりにも貢献していきたいと考えています。

最後になりましたが、被災された方の救援と復興支援に尽力されている方々に、深く敬意を表しますと共に、被災された皆さまにおかれましては、ご安全と一日も早い復旧、復興を心よりお祈り申し上げます。

今回競り落とした「佐藤錦」は、1月5日（金）より、当社手がける東京都港区表参道のレストラン「DEK 青山」にて、数量限定のスペシャルスイーツとして販売しております。古来より縁起が良いとされる初物を多くの方に美味しくお召し上がりいただくことで、新年の幕開けを少しでも明るく過ごしていただくきっかけになれば、という思いでご提供させていただきます。

初物の「佐藤錦」を使用したスペシャルスイーツを表参道のレストランにて提供

初競りで落札した「佐藤錦」は、当社が手がける東京都港区表参道駅より徒歩4分のレストラン「DEK 青山」の1階『DEK KITCHEN (デック キッチン)』にて、3種のスペシャルスイーツとして数量限定でご提供しております。



山形県産「佐藤錦」のタルト ¥1,800 (税込)

「佐藤錦」を贅沢に使用したタルト。
ミックスベリーと一緒に焼き込んだタルトにカシスソース、カスタードクリーム、ピスタチオクリームを合わせました。そして、上には「佐藤錦」たっぷりトッピング。
バニラアイスとともにお召し上がりいただけます。

[提供期間] 2024年1月5日(金)～なくなり次第終了定

[提供時間] 平日 9:00-22:00(LO.21:00) / 土日祝 8:00-21:00(LO.20:00)



山形県産「佐藤錦」のクロワッサンサンド ¥1,800 (税込)

サクサクふわふわなクロワッサンで、「佐藤錦」と軽い口あたりのマスカルポーネクリームをサンド。
さらに、甘酸っぱいカシスソースを合わせることで、「佐藤錦」のしっかりとした甘みをより一層引き立てました。

[提供期間] 2024年1月5日(金)～なくなり次第終了定

[提供時間] 平日 9:00-22:00(LO.21:00) / 土日祝 8:00-21:00(LO.20:00)



山形県産「佐藤錦」のミルフィーユ ¥1,800 (税込)

キャラメリゼしたパイ生地に、カスタードクリーム、ピスタチオクリーム、カシスソース合わせたミルフィーユ。ミルフィーユの中に「佐藤錦」をたっぷりサンドした華やかな一皿です。
バニラアイスとともにお召し上がりいただけます。

[提供期間] 2024年1月5日(金)～なくなり次第終了定

[提供時間] 平日 9:00-22:00(LO.21:00) / 土日祝 8:00-21:00(LO.20:00)

■「DEK 青山」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、旬の国産青果の美味しさを伝えるレストラン「DEK 青山」。
大田市場から毎日取り寄せる食材は、100年近い歴史をもつ青果の老舗仲卸「株式会社 船昌」のバイヤーが厳選しています。

1階はカジュアルにアラカルトメニューをお楽しみいただく『DEK KITCHEN (デック キッチン)』、2階は日本の四季をフルコースとアフタヌーンティーで味わえる『DEK DINING (デック ダイニング)』の2フロア構成で、どちらも国産青果を主役としたメニューをご提供しております。
旬の青果を最適な調理方法で提供することで、国産青果の本当の美味しさを伝えるとともに、青果の新たな価値を提案いたします。

店名 : 「DEK 青山」 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 : https://www.instagram.com/dek_aoyama/



「DEK 青山」外観

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及び全国主要市場への国内外青果物の販売、販売先や産地などへの提案、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>) 」と「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年に完全子会社として、レストラン事業をプロデュースする株式会社 f.diningを設立。

URL : <https://www.funasho-group.co.jp>