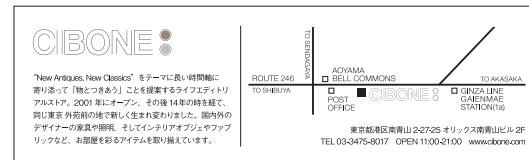


INFORMATION

DEAN&DELUCA が CIBONE で提案する、 この季節にぴったりなテーブルコーディネート



11月27日～12月25日まで、DEAN & DELUCA がお店を飛び出して、ライフエディトリアルストア「CIBONE」とのコラボレーション企画「DEAN & DELUCA HOLIDAY TABLE COORDINATION in CIBONE」を開催します。新しくなった CIBONE の遊びぬかれたキッチンツールやテーブルウェアを使い、本誌でも特集しているようなゲストやテーマにあわせて 3 つの食卓をご提案。この時期ここでしか見られないテーブルコーディネートをお見逃しなく！
期間中 5,000 円以上お買い物の際に、DEAN & DELUCA のメンバーズカードをご提示いただきますと、ドリンクチケットをプレゼント致します。
CIBONE では、大切な人への贈り物、友人とのホームパーティーにぴったりなアイテムも多数取り揃えています。



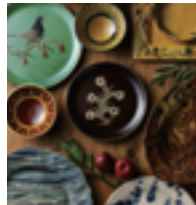
ホリデー気分を刺激する、3つのスイーツドリンク



11月1日～12月25日まで、この冬だけのスペシャルなドリンクが登場します。テーマは【HAPPY HOLIDAY!】。甘い味に食感や酸味でアクセントを付けた「飲んで楽しむホリデースイーツ」です。いずれのドリンクにもエスプレッソは加えず、キャラメルやメープル、チョコレートに生クリームを組み合わせた、大人のための甘いドリンク。折り重なるフレーバーのコンビネーションに、冬のホリデーのワクワク気分を重けてみては？

対象店舗：カフェ・エスプレッソ併設マーケット 全店

“フランスを旅する うつつ”六本木と京都で開催



パリ5区にある食器店「ラデュレル」のオーナー、エリック・グジュール氏をディレクターに迎え、フランスの民芸品を集めた器展を開催します。エリック氏が足を運んで選んだ、職人手作りの一点物ばかりを販売。プロヴァンス、ブルゴーニュ、アルザス、サヴォアンの4つの地方からお見えします。その地方の日々の暮らしを支える、そこにしかない民芸の器、パリでもなかなか出会うことのできない、フランス人の生活に根ざした器たちが揃います。お気に入りを見つけて、毎日をより豊かに！

11月20日～12月7日 開催店舗：六本木、京都

ホリデーの準備はお早めに！



毎年ご好評いただいている、DEAN & DELUCA のホリデー限定デリトケーキ。クリスマスパーティーの予定が決まったら、早めのご予約を忘れずに。ローストチキンやチキンバスケット、シェフ特製のクリスマスケーキなど、パーティーのテーブルを華やかに彩り、おしそでみんなを笑顔にするアイテム揃いです。12月21日（日）～25日（木）は、店内すべてがホリデー限定商品になり、パーティ気分をさらに盛り上げます。この時期だけの楽しいアイテムを探しに、ぜひ店頭にも足を運び下さい。

ホリデー商品予約期間：12月17日まで

笑顔になれる“冬のおいしいもの”をお歳暮に



ホリデーシーズンが近づくと気になってくるのが、お世話になった方へのお歳暮選び。DEAN & DELUCA のギフトフレットは、お送りする相手のライフスタイル別に、センスのよいおいしいものを取り揃えています。美しいパッケージの和食材から、世界中から選び抜いたワイン、イタリア食材の詰め合わせセットまで幅広いラインナップで、グルメな方も年配の方も、どなたもうれしい気持ちになれるセレクションです。贈り物選びに迷ったら、一度このリーフレットをお手に取ってみてください。

DEAN & DELUCA® JOURNAL



正社員、アルバイト募集しております。
www.deandeluca.co.jp/recruit/

オンラインストアでのお買い物・店舗のイベント情報
レシピなど詳しくはウェブサイトへ

ディーン&デルーカ 検索
WWW.DEANDELUCA.CO.JP

SPICE UP YOUR HOLIDAY

SCENE 01 ▶ 2人きりの夜をゆっくり贅沢に過ごす

ROMANTIC DINNER

自分が誰かにとっての特別な存在であることを実感できる冬の日。

そんな日の大切なディナーは、ワインと会話の主役です。

贅沢な素材をシンプルにいただく調理法で、テーブルは瞬間に完成。

シャンパーニュや赤ワインも、この日はとおきをおきセレクト。

ワインの遣り手たちに思いを馳せれば、香りは鮮やかに馴染み始めます。

口の中に力強い旨味が広がるおつまみに、価値あるワインを合わせて、

大人だけの優雅な夜を、さらにかけがえのないものに。



ゲストやシチュエーションを意識して、
 上質なフードとしっかりとらえておもてなしを。
 この冬体験したい、3つのパーティーシーンを提案。

手軽にふたりで作るお料理レシピ

RECIPE

チキンと豆のトマト煮込み

▶ チキンとトマトの煮込みは、イタリアの冬の定番料理

材料	作り方
鶏手羽元・・・6本	1) 鍋にグレープシードオイルをひいて手羽元の表面を焼く。
豆と野菜の煮込みソース・・・1瓶	2) 1にトマト煮込みソースと水を加え、ふたをして30分煮込む。
水・・・100cc	
タジャスカオリブ(オイル漬け)・・・10g	3) 2を皿に盛りつけ、タジャスカオリブと漬けてあるオイルをかけ、
パセリ・・・適量	仕上げにみじん切りにしたパセリを散らす。
グレープシードオイル・・・少々	

「使ったのはこちら」



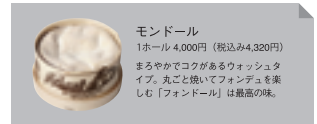
RECIPE

温野菜のモンドールディップ

▶ この時期しか味わえない、フランスの季節限定のチーズが主役

材料	作り方
材料モンドール・・・1個	1) モンドールの上部の皮を切り取り、少量の白ワインを加えて混ぜる。
白ワイン・・・少々	2) にんにくのみじん切り、パン粉を上にする。
にんにく・・・1片	3) 木箱の側面をアルミホイルでぐるりと包み(木が焦げないように)、
パン粉、じゃがいも、	オーブンでパン粉に焼き色がつくまで焼く。
カリフラワー、かぶ・・・各適量	4) チーズフォンデュのようにパンや野菜を付けて、アツアツのうちに食べる。

「使ったのはこちら」



スペシャルな夜だから、値段も少し奮発してチョイス ワインバイヤーおすすめの とおきワイン



dufour
ビュル・ド・コントワール #2 エクストラ・ブリュット
 750ml 7,000円 (税込み7,560円)

シャンパーニュ地方のブティックワイナリー、デュワールによる、ピオディオミ農法で造られた自然派のシャンパーニュは、乾杯の一杯に最適。無清濁、ノンフィルターでぶどう本来の香りや旨味をぎゅっと閉じ込めたおいしいです。フランス国内でも品薄という人気商品。かわいらしいエチケット(ラベル)も、テーブルを彩ってくれます。

SCRIBE
ピノ・ノワール カーネロス 2013
 6,500円 (税込み7,020円)

カリフォルニア・ソノマ南部で有機栽培のぶどうを作り、個性あるワイン造りを実践する注目の作り手、「ニュー・ウェイブ」と称されるワイナリーの代表格です。カリフォルニアらしい濃厚な果実味と複雑味を持つピノ・ノワールの赤ワインは、時間の経過と共に香りが変化するので、ゆっくりに飲みたい夜にまさに最適。



HENRI GIRAUD
ラタフィア・ド・シャンパーニュ
 500ml 5,000円 (税込み5,400円)

ふだんはあまり飲まないデザートワインにも挑戦してみませんか？ シャンパーニュの造り手として名高いアンリ・ジローによる甘口のデザートワインは、柑橘類のような爽やかな香り、しっかりと酸、なめらかな味わいが特徴で、ウォッシュチーズやフルーツとも好相性。冷蔵庫で保管できるので、お酒に強くない方もしずか楽しめます。



食べれば気分が高揚する、ワインに合わせる最高の美味 特別な日のおつまみ



HONEY BAKED HAM
ハニーベイクドハム
 200g 1,200円 (税込み1,296円)

アメリカではホリデーのテーブルに欠かせないアイテムと言われている、ハニーベイクドハム。最高品質の豚もも肉をウッドチップでスモークした後、甘く香ばしいグレイズングで表面をコーティングし、独特の風味を付けています。スライスされているので、器に並べるだけでパーティーがスタート!



la bonne terrine
元気野菜のテリーヌ
 1枚 1,352円 (税込み1,462円)

代官山のフレンチレストラン「レザンファンギャリ」のスペシャリティ、新鮮な10種の野菜の美しさ、味、香りをぎゅっと閉じ込めてプレスしたテリーヌです。サフラン・クリームソースが付いて、自宅にいなからレストランの味をそのまま楽しむことができます。

DEAN & DELUCA
レザンドレ・オ・ソートルヌ
 30g 700円 (税込み756円)
 150g 2000円 (税込み2160円)

芳醇な香りと蜜のような味わいに驚く、大人のためのレーズンチョコレート。フランスを代表する甘口貴族ワイン「ソートルヌ」に白ぶどうのレーズンを漬け込み、ワインの香りをしっかりと移してから、上質なチョコレートでコーティング。シャンパンやデザートワインと好相性です。



SPICE UP YOUR HOLIDAY

SCENE 02 ▶ おいしいものを買って持ち寄る

GATHERING PARTY

同じ時間や風景、食事を親しい人たちで共有する“ギャザリング”。仲良しのファミリー同士なら、堅苦しいパーティよりも、断然こちら。難しい料理を作らなくても、気の利いたデザートとドリンクを持ち寄ればOK。トレンドを意識しながらも、素直に“おいしい”と思えるメニューで、慌ただしい準備とは無縁の、気軽だけどリッチなランチのスタート！



SPICE UP YOUR HOLIDAY

SCENE 03 ▶ 心を込めた手料理でおもてなしする

HOMEMADE PARTY

気のおけない友だちを招いて、今年の思い出を語り合うひととき。メインディッシュには、クリスマスの定番「ローストチキン」を選びたい。美しいつね色の焦げ目、ナイフを入るとじゅわっと溢れ出す肉汁…。パーフェクトな仕上がりのチキンがあれば、食卓が一気に華やきます。

RECIPE

ローストチキン

材料

- 丸鶏・・・1羽
- ソルト&スパイスシーズニング・・・適量
- 黒こしょう・・・適量
- 溶かしバター・・・80g
- じゃがいも・・・10個

作り方

- 1) 鶏肉の表面と中を洗って水気をふき、ソルト&スパイスシーズニングを表面と内側に多めにすり込む。冷蔵庫で一晩おく。
- 2) 下記のポイントを参照して、鶏肉の手羽と足首にたこ糸をかけてしばり、形を調える。じゃがいもは半分切っておく。
- 3) 天板にじゃがいもと鶏をのせ、溶かしバターを表面にかけ、180℃に予熱したオーブンで約1時間半焼く。
- 4) 途中で何度か様子を見て、溶けたバターと流れ出した脂を鶏全体に回しかける。金串を刺して中まで熱ければ、焼き上がり。

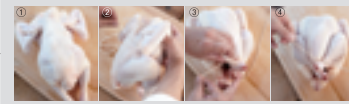
※使ったのはこちら！



オムニボア
ソルト&スパイスシーズニング
170g 2,000円 (税込2,160円)
カリフォルニア州バークレーのオーガニックレストラン「シニ・ハニース」のシェフが監修した、高級スタイルのシーズニング。ソルト、スパイスの味と香りが、鶏肉にひびきます。

Point

チキンの縛り方



- ① 鶏を背の上に置き、手羽先を折り返して固定する。
- ② 腹側を上にして、右の足先にたこ糸をかける。もも肉の内側を通し、手羽の後ろにひっかける。そのまま逆側の手羽にひっかける。
- ③ 続いて左もも肉の内側を通して足先に戻す。
- ④ 足首をしばり、両足とも同様に外す。

- ⑤ もも肉の内側をナイフで切り、関節まで外す。
- ⑥ そのまま引っぱり、足を外す。両足とも同様に外す。
- ⑦ 手羽元の付け根にナイフを入れて、関節を切り離す。
- ⑧ 鶏肉を180度回転し、反対側の手羽元も切り離す。

切り分け方



- ① 中央の胸骨に添ってナイフを入れ、骨の上を滑らせるように切り、胸肉とさきみを切り離す。
- ② 反対側の胸肉も同様に切り離す。
- ③ 骨付きもも肉、胸肉とさきみ、手羽、完骨2本と、ガラに切り分けられる。

And more

キッズも集まるパーティなら、楽しいテーブルコーディネートも忘れずに。デコラティブ&カラフルなペーパータオルやカップ、ペーパープレートを用意すれば、パーティの華やきや特別感がちびっ子たちにも伝わりそう！



- merimori
ペーパータオル 840円 (税込み907円)
- 紙コップ 8個 840円 (税込み907円)
- ペーパープレート 8枚 720円 (税込み778円)

Main

DEAN & DELUCA チキンバスケット

Mボックス (チキン5枚) 1,800円 (税込み1,944円)
Lボックス (チキン10枚) 3,000円 (税込み3,240円)
きめ細かいパン粉を2度揚げでサクサクに仕上げたフライドチキン。食ごしらえしたポトと共に、特製のソースで楽しめます。

Starter

Devoeder サルミコレクション

3,000円 (税込み3,240円)
イタリア・パルマを代表する生ハム工房「ディボディエール」の4種アソート。プロシュート、クラテッロなどお洒落する観賞用もセレクト。

Salad

DEAN & DELUCA オマールクローとホタテのサラダ パプリカクリームソース

100g 800円 (税込み864円)
オマール海老とホタテが主役の、ごちそう感あふれるサラダ。香り高く、色も鮮やかなサフランのソースで、テーブルがはっと華やきます。

Dessert

DEAN & DELUCA アップルキャラメルマフィン

320円 (税込346円)
紅玉と玉林の種々のりんごをふんだんに使ったマフィン。クランブルのさくさくとフランシュガーのコクと香りにりんごの酸味がよく合います。

Xmas cake

Les Traces de MIA スノーマン

2,600円 (税込み2,808円)
ギャザリングのフィナーレには、電光石火のクリスマスケーキがおすすめ。軽やかなホワイトチョコレートムースに、パリーの糖はじめてアクセント。

Drink

DEAN & DELUCA フルーツドリンク （アップル、ブルーベリー、ピーチ、マンゴ）

180ml 320円 (税込み345円)
果実感があふれる濃厚なジュース。子どもは冷やしてそのまま飲んで、大人はワインやリキュールを加えてカクテルにして楽しむのも素敵。

心をかたちにして伝えたい



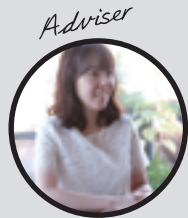
PRESENTING YOUR HEART

Holiday Gift

クリスマスのプチギフトに、パーティの土産、大切な人に贈る年末のお歳暮など、プレゼント選びに頭を悩ませるシーズンです。自分らしくてセンスがあり、相手にも喜ばれる贈り物をする極意を、ギフトのプロフェッショナルに教わりました。

ナビゲーターは、センスあふれる審美眼をもち、「ギフトの目利き」として活躍する

真野知子さん。「私はいつも、贈り物はコミュニケーションの手段だと考えています。SNS全盛で簡単に誰かとつながれる世の中だけど、贈り物は昔から続く、人と人をつなぐ大切な文化。現代でこそ活用したい素敵な習慣なんです」。気持ちがしっかりと伝わる3つのポイントと、予算別のギフトカタログで、贈り物上手になれそう！



ギフトコンシェルジュ

真野 知子さん

多彩なシーンへのギフトセレクションを提案。ギフトブランド「ROOM SERVICE」の商品プロデュース、雑誌連載など多方面で活躍中。著書に「ギフトコンシェルジュ真野知子の大切な日のためのギフト・マニュアル(マールブックス)がある。

3 SECRETS OF PERFECT GIFT GIVING

ギフト上手になるための3つのtips

贈り物は、コミュニケーションのツールのひとつ。大切な人への思いを、形にして伝えるには？

Tips

1

特別感のあるラッピングを！

気負わずに渡すプチギフトであっても、包装紙やリボンにはこだわって、特別感を演出。「クリスマスカラーやキラキラした素材で華やかにすることがホリデーギフトのポイント。差し上げる方のお好みをさりげなく反映させるのも素敵です」。ラッピングを見せた途端に、笑顔に出会えるはず！



Tips

2

早めに渡してアドベントを楽しむ

「クリスマスのモチーフは、12月25日までの限定。お贈りする場合は、11月中には人と物をリストアップして、12月中に入ったらすぐにお渡しすると長く楽しんでもらえます」。お子さんがいる家庭には、少しずつ食べるシュトレーンや、お菓子が入ったアドヴェント・カレンダーも喜ばれそう。



Tips

3

メッセージを必ず添えて！

小さなギフトでも、メッセージは忘れずに。「紙のカードがなくても、ボックスやワイン箱に金色や銀色のペンで直接書き込む手も。気軽にですし、オリジナリティが出せませう。シンプルなお言葉でも、気持ちはじっくり伝わるはず」。カードなども、かわいいものを見つけたら購入しておくといい。



PRESENTING YOUR HEART

<予算別>ギフトコーディネート術

限られた予算内でギフトを選ぶのも、ゲームのように楽しい！3つのシチュエーションと金額で、おすすめギフトを選んでみました。

PRICE : ¥1,000 - | TYPE : FOR X³ MAS

クリスマスの小さなギフトには、パッケージがかわいいチョコレートが最適！

帽子を引っ張るとお口が少しずつ開いて、中からキュートなコインチョコやキャンディが出てくる、ユーモラスなパッケージのお菓子。「職場の同僚などへのプチギフトに最適。2個セットで贈っても」。

DEAN & DELUCA
ナッツクラッカーBOX
(チョコレート)(キャンディ)
800円 (税込み864円)



高級感あふれるチョコのアソートとタブレット。デザインがマンジュなので、目上の男性にぴったり。「バリでも人気のチョコフレイエのチョコレートは必ず喜ばれます。コーヒーと組み合わせてもいいですね」。

ジャン＝シャルル・ロシュ
ミニアソート 950円 (税込み998円)
タブレットノワール 62%カカオ 1,500円 (税込み1,620円)

PRICE : ¥2,000 - 3,000台 | TYPE : FOR FRIENDS

女子会やパーティの土産は、一緒に食べたり、使ったりできるセットものを。

グミやキャンディ、チョコクッキーチップスにクマのチョコと焼き菓子のセット。赤いストライプの限定トートが女子心を鷲掴みに。



DEAN & DELUCA
ホリデーバッグギフト
2,100円 (税込み2,268円)



「赤いマグでシロップを飲みながらお部屋で過ごす、そんな冬のひとときをイメージできるセットです。寒がりの友人を、ジンジャーパワーで温めてあげたい」。

DEAN & DELUCA
ホリデーラテマグ 1,200円 (税込み1,296円)
MORRIS KITCHEN
ジンジャーシロップ 237ml 2,000円 (税込み2,160円)

お酒が好きでグルメな友達と一緒に食べたい、気の利いたセット。「食べたあと陶器のコットが使えるので、消えもので終わらない楽しみがあります」。

DEAN & DELUCA
ホリデー限定ココット
フォアグラ入り田舎風テリーヌ
2,500円 (税込み2,700円)

Sur Le Quai
プロヴァンスハーブ入りマスタード
110g 950円 (税込み1,026円)

PRICE : ¥5,000以上 | TYPE : FOR FAMILY

親戚や親しい友人一家に贈るお歳暮は、エンターテインメント性も大切にして。

スパークリングワイン、ソース2種、トリュフのペースト、リゾット、レーズン、クラッカー、バスタにオリーブオイルなど、ワクワクする10品の詰め合わせ。「シェアする楽しさも贈ります」。

DEAN & DELUCA
ホリデーバスケット
15,000円 (税込み16,200円)

*12月上旬より、2014年秋初編みのオリーブから採ったノヴェットオイルに切り替わります。



「華やかな数種類の包装紙から好きなものを選ぶシュトレーンは、アドヴェントを楽しむのにも最適。マダガスカル産バナナが香るクリスマス仕様の紅茶と一緒に、ホリデー気分を盛り上げたい」。



TAKIBI BAKERY
シュトレーン
2,700円 (税込み¥2,916)

DEAN & DELUCA
ホリデーティー
¥2,400円 (税込み2,592円)