

INFORMATION

ハロウィンのお祭り気分をさらに彩る
オリジナルホットドリンクが限定で登場します

ハロウィンシーズンにちなんだ、オリジナルのホットドリンク 3種類が、カフェメニューに新登場しました。香ばしいほうじ茶が香るミルクに、ココのあるパンプキンクリームをのせた「パンプキンローステッドティーラテ」(S450 円 M500 円)、クランベリージュースにミックスベリー、オレンジ、スパイスを漬け込み、立ち上る豊かな香りを楽しめる「スイートクランベリーブレンド」(S450 円 M500 円)、DEAN & DELUCA オリジナルのプレミアムハニーにホットミルクを加え、シナモンでアクセントを付けたやさしい甘さの「プレミアムハニーラテ」(S380 円 M430 円 L480 円)。朝食代わりの目覚めの一杯として、また、午後のくつろぎのティータイムのお供に…。深まる秋に、体と心を温め元気づけてくれる魅力的な香り味わいが揃います。秋だけの限定フレーバーだから、お見逃しなく!

おとぼけ顔のゴーストに、野菜パウダーで色付けしたカラフルなバタークリーム…。見ているだけで心が躍るハロウィンカップケーキを、カフェ店舗で10月24日～31日までの期間限定販売いたします。華やかなデザインは、手土産にも喜ばれそう!



DEAN & DELUCA 表参道カフェがオープン!



「DEAN & DELUCA 表参道カフェ」が、「Echika 表参道」に誕生。東京メトロ表参道駅直結なので、通勤やショッピングの合間にも気軽にお立ち寄りいただけます。厳選した豆を使用し、バリスタが丁寧に抽出するコーヒー、旬のフルーツのジュース、季節限定のドリンク、こだわりのフードなどさまざまなメニューをご用意。ランチや待ち合わせのスポットとして、ご活用ください。

DEAN & DELUCA 表参道カフェ
東京都港区北青山 3-6-12 東京メトロ表参道駅 Echika 表参道
PHONE:03-5413-6863
7:30～22:00(日・祝 8:00～22:00) イートインスペース:26席
オープン日時:10月6日(火)10:00～

ご家庭でシェフの味! クッキングソース缶新発売



ごはんと一緒に炒めるだけ、もしくは一緒に炊き込むだけで世界各国の米料理を作れるソースシリーズです。DEAN & DELUCA のデリでも提供している人気メニューのレシピをベースに、シェフが監修。そのままはもちろん、お好みの具材を加えることで、パーティシーンでもご活用いただけます。

DEAN & DELUCA クッキングソース
バリエア シンガポールチキンライス 各285g900円(税込972円)
ジャンバラヤ 160g700円(税込756円)
ナシゴレン 155g 700円(税込756円)

サクッ、カリッ!が魅力の、バターミルクチキンバスケット



DEAN & DELUCA のシェフ秘伝のマリネ液とスパイス、卓越した調理技術で仕上げたフライドチキンのバスケットが今年も登場いたします。

ハーブとバターミルクで一晩マリネし 7 種のスパイスをまぶして香り豊かに揚げた、技ありの逸品。サクッ、カリッとクリスピーな衣と、噛みしめるほどにあふれだすジューシーな肉汁がやみつきになります。パーティのお供に、ぜひどうぞ。

1,600 円(税込 1,728 円)。

人気ロースターによるオリジナルブレンドコーヒー



人気のスペシャルティコーヒーショップ 3 店が、秋にふさわしいオリジナルブレンドのコーヒー豆を提案。10 月 31 日までの期間限定でお届けします。

軽井沢「丸山珈琲」からは、キャラメル、オレンジ、チョコレートの風味と甘くクリアな味わいを。藤沢「27 coffee」は、ドライフルーツやナッツの風味、バランスの良い後味の逸品を。高崎「tonbi」のブレンドは、マイルドビターな味わいをあみぎやチェリーのフルーティーさが引き立ちます。各 1,600 円(税込 1,728 円)

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

Halloween Treats & Crafts
手作りで楽しむハロウィンパーティ



Handmade

Halloween Party

子どもと一緒に手作りハロウィン!

10月31日は、ハロウィンを祝おう！
みんなで仮装して、心温まるパーティを

魔女、ドラキュラ、お化けにガイコツ…。そんな不気味だけれどかわいいモチーフに、かぼちゃの彫刻「ジャック・オー・ランタン」。街中がオレンジとブラックに染まったら、ハロウィンの季節到来です。ハロウィンの起源は、スコットランドに住む古代ケルト人が死者の霊をもてなした宗教的儀式にあるといわれ、中世では謎に満ちた神秘的な夜だったそう。時を経て、実りの秋を祝うお祭りとしてアメリカで発展し、日本では子どもが主役の仮装イベントとして、ここ数年ですっかり国民的な行事になりました。ハロウィンの面白さは、料理やクラフトなど、手作りの楽しみが詰まっていることにもあります。かぼちゃを彫ったり、ハロウィンシンボルをかたどったスイーツを作ったり、キッズと一緒にパーティの準備をチャレンジして、今年もみんなで“HAPPY HALLOWEEN”!



01 Handmade Crafts

02 Trick or Treating

03 Halloween Food

04 Decollations

PARTY HACKS
01

Handmade Crafts
手作りを楽しもう!

子どもも大人もみんなで遊ぶイベントだから、かぼちゃのランタンやペーパー小物も手作りするととっても楽しい! ハロウィンのデコレーション用の大きなかぼちゃは意外と簡単にくり抜けるし、お化けやコウモリモチーフのストローマーカーやリースは、ハサミで切るだけだから、ぶきっちゃんさんでも大丈夫。作る楽しさとハンドメイドの温かみをたっぷり味わって。

PARTY HACKS
02

Trick or Treating
子どもにはキュートなお菓子を

すっかり秋の風物詩となった、子どもたちのハロウィンの仮装。「Trick or Treat! (お菓子をくれなくちゃ、いたずらするぞ!)」と叫びながらお菓子をねだる姿は、とびきりかわいいもの。キッズを招いた自宅でのパーティでも、気の利いたプレゼントを渡したい。パッケージにこだわって選んだスイーツにコウモリ風に黒いリボンを結べば、きっとみんなが笑顔に。

PARTY HACKS
03

Halloween Food
おいしいものが主役

秋の収穫を祝うお祭りに起源をもつハロウィンだから、みんなで集まって食卓を囲むひときは欠かせません。ここでの主役は、かぼちゃやモンスターをかたどったお菓子たち。カップケーキにバタークリームでお化けを絞り出したり、スパイダー柄を描いたり……。イメージーションを総動員して、ふだんの食事とは違う、夢とお化けの世界を食べ物で表現しよう!

PARTY HACKS
04

Decollations
部屋の装飾は欠かせない!

ハロウィンといえば、コウモリやクモ、モンスターなどのモチーフに、かぼちゃのオレンジ × 魔女やドラキュラの黒がテーマカラー。お部屋の壁もテーブルの上も、ハロウィン仕様にデコレーションすれば、ぐっと気分が盛り上がりま。子どもの好きな「ちよっとコワイ」ものばかりだから、小さなお化け屋敷を作るつもりで飾りまくりたい!



デコレーションで楽しむ

HALLOWEEN SWEETS

現代のハロウィンでは「かわいいオバケ」や、「怖いけどチャーミング」なお菓子がパーティの主役。カップケーキやクッキーのデコレーションの第一人者、岡田理可さんに手作りスイーツのコツを教わりました。



for Kids

DECO CUPCAKES デコレーションカップケーキ

一度は挑戦してみたい、ハロウィンモチーフ満載のデコレーションカップケーキ。パンケーキミックスでベースのケーキを焼き、チョコとクリームを塗れば完成！お子さんと一緒に、楽しい手作りのひとときを！

〈基本のココアのカップケーキ〉

- 【材料】
直径6cmのマフィン型5個分
- *卵 (Lサイズ) 1個
 - *グラニュー糖 60g
 - *牛乳 40cc
 - *溶かしバター 40g
 - *パンケーキミックス 150g
 - *ベーキングパウダー 小さじ1
 - *ココアパウダー 20g

【作り方】

- ・(スパイダー用)マフィン型の内側に溶かしバターを薄く塗り、ココアパウダー(分量外)をふって、余分をはたいておく
 - ・(その他)マフィンカップを型に敷いておく
- ①卵~溶かしバターまでの材料をボウルで混ぜ、泡だて器で全体が少しもったりするまでよく混ぜる。
 - ②パンケーキミックス、B.P、ココアを①のボウルにふるい入れ、ゴムべらで粉気がなくなるまで混ぜ合わせる。
 - ③用意しておいた型に生地を入れ、175℃に温めたオーブンで約20分焼く

おすすめ パンケーキ MIX

DEAN & DELUCA
全粒粉
パンケーキミックス
452g
1,238円 (税込1,337円)

甘さ控えめのオリジナルパンケーキミックス。プチプチとした全粒粉の食感と粉の風味が魅力です。

ハイランドシュガーワークス
アップルシナモン
パンケーキミックス
680g
1,500円 (税込1,620円)

コーンフラワーやライ麦粉が入ったミックス。りんごとシナモンのフレーバーが、ココアと好相性。

Topping on Chocolates

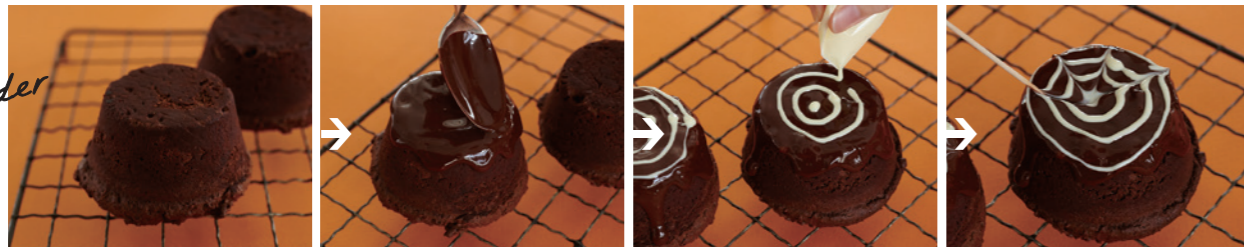
〈チョコレートソース〉

- 【材料】
ダークチョコレート 35g
無塩バター 5g
ホワイトチョコレート 20g

【作り方】

- ①ダークチョコレートとバターはボウルに入れて湯煎で溶かす。
- ②今度はボウルの底を氷水につけながら、チョコレートにとろみがつくまで冷ます。
- ③ホワイトチョコレートはレンジで溶かし、柔らかい状態でコルネ袋に入れておく。

Spider



- ①カップケーキを型から外し、底の平らな面を上にする。安定が悪い場合は下になる部分を少し切り落とす。
- ②スプーンを使って、カップケーキの上部にチョコレート塗る。側面もスプーンでならすように塗る。
- ③チョコレートが固まらないうちに、ホワイトチョコレートで細い線を的のように3つ描く。
- ④楊枝を使い、中心から外側へ向かって蜘蛛の巣状に線を描く。冷蔵庫で冷やし固め、好みの飾りをのせる。

Decollate with Butter Cream

〈バタークリーム〉

- 【材料】
グラニュー糖 120g
水 40ml
卵白 約3個分
→ボウルに入れて冷やしておく
無塩バター 400g
→柔らかい状態にしておく
バニラオイル 少々

【作り方】

- ①小鍋にグラニュー糖と水を入れて中火にかけ、温度計を用意してシロップを作る。温度が上がり始めたら、卵白をハンドミキサーの中速で白っぽくフワフワになるまで泡立てる。
- ②小鍋のシロップが115℃になったら火から下ろし、泡立っている状態の卵白に少しずつ加えて、ボウルの底を触っても熱さを感じなくなるまで泡立て続ける。この時点で、キメの細かいピンと角が立つメレンゲが完成。
- ③柔らかくしたバターを3回に分けて加え、その都度よく混ぜる。
- ④バニラオイルも加え、つやが出てフワとしたクリームになったら出来上がり。

Cream & cookies



- ①バタークリームに好みの着色料(赤・黄)を加えてオレンジ色にし、大きめの星形の口金を付けた絞り出し袋に入れる。ふちに添って1周ぐるりと絞り出す。
- ②さらに2周絞って高さを出す。好みのアイシングクッキーやキャンドル、ピックを刺してでき上がり。

Ghost



- ①カップケーキの表面をバタークリームで覆い、1.3cmの丸口金を付けた絞り袋に入れる。真上からもたつかせながら絞り上に引き抜く。
- ②溶かしてコルネ袋に入れたチョコレートで、目と口を描く。口は縦長に描いた方がお化けらしさが出る。好みにキャンドルやピックを刺す。

for Adults

MIX BERRY TRIFLE ミックスベリートライフル

大人むけのスイーツには、グラスに入れたトライフルを。ベリーのコンポートやピスタチオのクリームを重ねて、美しい層を作るのがポイントです。ココア生地はパンケーキを焼けば完成だから、気軽にトライ。

Step1

〈アメリカン パンケーキ〉

- 【材料】
パンケーキミックス 1カップ
(おすすめ商品は左ページ参照)
ココアパウダー 20g
牛乳 3/4カップ
溶かしバター 大きじ2
全卵 1個

【作り方】

- ①ボールに卵を割り入れ8分立てにし、牛乳を注ぎよく混ぜる。
- ②パンケーキミックスとココアパウダーを加えダマがなくなったら、溶かしバターを加える。
- ③フライパンに薄く油をぬって生地を流し、表面にボツボツと穴があき、まわりが乾いてきたら裏かえし、うすすら焼き色がついたら取り出す。



〈シャンティクリーム〉

- *生クリーム 300ml
*グラニュー糖 大きじ3
*キルシュ 大きじ2

- ①ボウルの底を氷水にあてたボウルで、材料を合わせて7分立てにする。

〈赤い実のコンポート〉

- *ミックスベリーフルーツポンチ (230g) 1瓶
*コーンスターチ 小さじ1

- ①シロップとコーンスターチを小鍋に入れて加熱し、とろみをつけて冷ましたら1.5cm位の大きさに揃えてカットしたフルーツと合わせておく。

使ったのは こちら

DEAN & DELUCA
ミックスベリーフルーツポンチ
370g (固形量230g)
1,500円 (税込1,620円)

2種類のベリーとチェリーをいちごのシロップに漬け込んでいます。そのまま食べても、白ワインやソーダ水と割ってもおいしい。

〈ピスタチオクリーム〉

- *牛乳 230ml
*卵(L) 1個
*グラニュー糖 55g
*薄力粉 20g
*ピスタチオペースト 40g

- ①ピスタチオペースト以外の材料を泡だて器で良く混ぜ合わせ、耐熱ボウルに渡しながら移し、ふんわりとラップをかけたレンジ<500-600W>で2分加熱する。一旦取り出して全体を良く混ぜ、更に2分。同じ内容で1分×2回、合計6分レンジにかけて、滑らかなカスタードクリームを作ったらバットなどに広げてラップを直に被せ、一気に冷ましておく。
- ②冷めたら、ピスタチオペーストを加える。

使ったのは こちら

DEAN & DELUCA
ピスタチオクリーム
150g
1,600円 (税込1,728円)

地中海沿岸でとれるエメラルドグリーンのピスタチオを贅沢に使用。味はピスタチオ入りで、歯ざわりと風味を存分に楽しめます。

Step2

- ①ココアスポンジを紙からはがし、3cm程のキューブにカットしておく。
- ②シロップがスポンジ全体に浸むようにたっぷり打ちながら、グラスの底にスポンジをきっちり埋める。その上に、カスタードクリーム・コンポート・生クリームを順に重ねたら、もう一度シロップを打ちながらスポンジでフタをする。
- ③最後に生クリームで飾りお好みでチョコレートを削って振りかけて完成！！よく冷やして食べましょう。

Cup Cake Expert

sweets maniac

岡田理可さん



お菓子研究家。高校時代にアメリカに留学し、お菓子作りに開眼。現在は「スイーツマニアック」を主宰し「見て楽しい、食べておいしい」オリジナルのお菓子をお母様の岡田英子さんと共に制作中。優れた色彩感覚から生まれるアイシングクッキーや繊細で華麗なデコレーションが施されたカップケーキで、多くの人に笑顔を届けている。

www.sweetsmaniac.com/

幼い頃からお母様の手作りおやつが大好きだったという岡田理可さん。「帰宅時間にちょうど焼き上がるようにケーキを作ってくれていたんです。ドアを開けると甘くておいしい香りが漂って…。母の味が、今でもお菓子作りのベースですね」。そんな岡田さんがこだわるのは、季節感と色彩、そして思い出に残ること。「ハロウィンモチーフは、少し失敗したくらいがかわいいので、デコレーションの完成度にはこだわりすぎず、まずは挑戦を。お子さんも一緒に手作りして、今年のハロウィンを、大人になっても記憶しているステキなイベントにしてほしいです」

sweets maniac
ハロウィンクッキー

DEAN & DELUCA オープンからのロングセラー商品、スイーツマニアックのオリジナルクッキー。ハロウィンバージョンは、プチギフトタイプが2種類とボックスが1種類。生地は薄めで歯ざわりサクサク、アイシングも甘すぎず、食べやすいのが魅力です。今回レシピを紹介したカップケーキにも、このクッキーをトッピングするとハロウィンらしさが倍増します。かぼちゃの表情やお化けのポーズがキュートすぎて、食べるのがもったいなくないそう！

(写真上から)
プチバッグ 1,300円 (税込1,404円)
シーズナルギフトBOX 2,500円 (税込2,700円)
ハロウィン・トリート 5,000円 (税込5,400円)





ハロウィンをお茶目に彩る

CRAFT IDEAS

いつものお菓子や器がちょっとホラーに(?)
輝き出す、クラフトのアイデアをご紹介します。
ユーモアあふれる発想力と、ちょっとのひと手間で
身近な素材にハロウィンの魔法をかけよう!

BUCKET DECO

小さなバケツは、パレードのお菓子入れに最適。オレンジと白のマスキングテープやラベルシールを思い思いに貼って、ハロウィンカラーに変身!



PAPER CRAFTS

ハロウィンらしき満点の紙アイテムを簡単に作れるダウンロード素材をご用意しました! プリントアウトして厚紙と貼り合わせて切り取り、切り込みを入れれば、かわいいチャームのでき上がり。ストローに差したり、ぶら下げてオーナメントにも。クレヨンで名前を書くのもおすすめ。



黒やオレンジのボール紙に両面テープで貼り付けてからハサミやカッターで切り取る。裏表で異なるカラーにしても素敵。

WEBからダウンロードして作ろう!

デザインが描かれた用紙を、ダウンロードすることができます。
<http://www.●●●●●.co.jp>

RIBBONS BATS

お菓子のラッピングは、リボンでできたコウモリがおススメ。黒いリボンを適当な長さに切り、縦半分に折ってから結び目を作ります。このとき、逆三角形を意識するとよりコウモリっぽくなります。ピンキングはさみで端を斜めに切り落とし、手芸屋さんで購入できる目玉のパーツを接着剤で付ければ完成!



黒目が動く目玉のパーツでユーモラスな表情に。パーツはとても小さいので、ピンセットを使って付けると失敗知らずです。

JACK-O'-LANTERN

一度は作ってみたい、憧れのジャック・オー・ランタン。ハロウィン用の大きなかぼちゃは、普段食べている緑のかぼちゃよりも皮も実もやわらかで、くり抜きやすいから、案外簡単! まずは底に穴をあけ、中身をすべてスプーンでかき出してから、ナイフやカッターで顔を彫ろう。顔は、先にマジックで三角形の目と鼻、ギザギザの口を描いてから切ると失敗しづらい。ケガには注意!



HALLOWEEN GOODS HUNTING



眺めているだけでも気分があがる、ハロウィンならではのアイテムたち。インテリアになるもの、お菓子作りに使うもの、プレゼントするもの…。おいしくてかわいくてユーモラスな、とっておきをご紹介します。

ITEM 1



meri meri
ペーパープレート
8枚入り 770円 (税込832円)

カジュアルなパーティには、気の利いたペーパープレートを用意したい。魔女、スカル、黒猫、ジャック・オー・ランタンの4つの顔のアップは、とびだした表情におもわずクスッと笑ってしまう。

ITEM 4



CARNAC
ホーローバケツ ブラック

直径172×H140mm 1,600円 (税込1,728円)

黒いバケツは、トリック・オア・トリートのパレードをしてお菓子をねだるときの必需品。スイーツを詰め合わせてプレゼントしたり、スナックを盛ってテーブルに並べたり、アイデア次第で用途はいろいろ。

ITEM 7



DEAN & DELUCA
ハロウィンキャンディポーチ

各 800円 (税込864円)

プレゼントにぴったりな、ポーチ&キャンディ。りんご、オレンジ、いちご、ぶどう、レモン味のイタリアのキャンディを、ハロウィン感たっぷりのポーチに詰めました。自分用にもバッグに常備したい!

ITEM 2



meri meri
パーティガーランドキット

1,500円 (税込1,620円)

壁にひとつ飾るだけで、お部屋の雰囲気をガラリと変えてくれる盛り上げアイテム。ゴールドラメのアルファベットにオレンジのひもの組み合わせで、派手かわいいウォールデコレーションが完成します。

ITEM 5



DEAN & DELUCA
ハロウィンパンプキンジャー

Sサイズ2,200円 (税込2,376円)

Lサイズ4,500円 (税込4,860円)

お菓子がたっぷり入ったジャーは、パーティの手土産にも喜ばれること間違いなし。キッチンや食卓に飾っても、季節感が漂います。中には、リアルなモチーフの紙で包まれたミルクチョコレート入り。

ITEM 8



DEAN & DELUCA
トリック・オア・トリート(棺おけ)

1,800円 (税込1,944円)

棺おけ型のボックス、ショコラ表面の絵柄など、細部までこだわったデザインに胸キュンな、ショコラソース、ハロウィン感たっぷりのポーチを使用した格別の味わいは、大人へのハロウィンギフトにもぴったりです。

ITEM 3



DEAN & DELUCA
ハロウィンバッグ2015

2,300円 (税込2,484円)

DEAN & DELUCA のロゴ入りのストライプトートバッグは、こどもの手にもびったりなミニサイズ。ハロウィンモチーフのクッキーやキャンディ、ポップコーンを詰め合わせた、夢がたっぷりのハロウィン限定商品です。

ITEM 6



meri meri
カップケーキキット

2,000円 (税込2,160円)

デコレーションカップケーキを作るときの、頼れる相棒がこちら。カラフルなカップと、愉快的ハロウィンの仲間たちのピックがセットになっているから、焼きっぱなしのマフィンも即・ホラー系に変身!

ITEM 9



ジャック・オー・ランタンセット

(左から)
ハロウィンかぼちゃ (マーブル) 500円 (税込540円)
ハロウィンかぼちゃ (犬) 950円 (税込1,026円)
ハロウィンかぼちゃ (白) 500円 (税込540円)
ハロウィンかぼちゃ (小) 500円 (税込540円)

ハロウィンのデコレーションにぴったりなかぼちゃ。大きなものはくり抜いてランタンに、小さなタイプはオブジェとしてテーブルに置いても素敵。 ※観賞用なので食べられません。