

INFORMATION

まるで“飲むクリスマススイーツ”！？
ホリデーを彩る、心和むドリンクをどうぞ

街中にクリスマスソングが流れて、みんな少しだけ浮き足立っているこの季節。そんなホリデー気分をさらに盛り上げる、スイーツのようなドリンクがメニューに加わりました。ビターチョコレートミルクにストロベリーホイップをトッピングした「ストロベリービターチョコレート」(S430円 M480円)は、チョコといちごのケーキのようなかわいらしい組み合わせ。香ばしいナッツの風味をマロンとホワイトチョコレートの優しい甘さで包み込み、ナッツの食感も楽しめる「マロンナッツホワイトチョコレート」(S430円 M480円)は、大人のホワイトクリスマスを彷彿とさせます。「ジンジャーキャラメルティー」(S430円 M480円 L530円)は、キャラメルの香りとしょうがの後味がクセになる、寒い日に身体の中からあたたまるドリンク。プレゼントのショッピングの合間に飲めば、クリスマスへの期待とワクワク感を高めてくれます。 *ドリンクの価格はすべて税抜き価格です。



アップルサイダーで、心もほかほか

ホッとスイートなドリンクがうれしい季節。りんごジュースをベースに、オレンジ、クランベリー、スパイスを加えて煮込んだ、アップルサイダーが今年も登場。フルーツのビタミンとスパイスの温め効果で、体も心も芯からほかほかに！
S / 400円(税込 432円)

冬のギフトカタログができました



毎回ご好評いただいている、DEAN & DELUCAのギフトカタログ。この冬は、パイヤーが選び抜いたシャンパンやチョコレート、センスあふれるアパタイザーのセット、すぐにごちそうが作れるイタリア食材の詰め合わせなど、見ているだけでもワクワクする内容をお届けします。カタログは店頭での配布のほか、ウェブサイトでもご覧いただけます。大切な人を思い浮かべて、お歳暮やクリスマスのギフトを選ぶひとときをお楽しみください。

「ギフトカード」を大切なあの方へ



プレゼントやお歳暮の新しい形として、DEAN & DELUCAのギフトカードはいかがですか？ 店舗でのショッピングをキャッシュレスで行えて、チャージすれば何度も繰り返し使えるリチャージ式。1,000円から10万円まで、予算に合わせて贈ることができます。贈られた方は、ショップの店頭で好きな商品を選んで、スマートにお買い物。季節ごとに登場するデザインカードもあるので、お見逃しなく！

* 楽天、オンラインストアではギフトカードの購入、ご利用ができません。

食するよろこびを、世界の子どもたちへ！



2015年11月5日より、未来の子どもたちに“おいしい”を届けるチャリティーキャンペーンを開始。ホリデーシーズン限定のトートバッグの売り上げの一部を「セーブ・ザ・チルドレン」へ寄付し、ベトナムの2歳未満の子どもたちの栄養改善、母親たちへの栄養指導を支援します。ぜひチャリティーにご協力ください。

DEAN & DELUCA チャリティートート
Sサイズ(レッド/カーキ)
W39×D17.7×H21.3cm 2,200円(税込 2,376円)
Lサイズ(レッド/カーキ)
W45×D13×H32cm 2,600円(税込 2,808円)
2015年11月5日(木)～期間・数量限定販売
* 売り切れ次第終了

和&洋。特別なおせちでお正月を



食のセレクトショップ DEAN & DELUCA ならではの「おせち」には、日本と世界のおいしさが詰まっています。数の子、黒豆、栗きんとんといった定番が並び、栗の重、マリネやリエットなどワインに合うオードブルが詰まった式の重、あわびに和牛など贅沢食材をふんだんに使った参の重…。美しさと味に大満足間違いなしです。

DEAN & DELUCA おせち
3～5名様用 40,000円(税込 43,200円)
12月13日まで予約受付。
12月31日に店頭受け渡し、または配送(エリア限定)。
* ご予約、受け渡しができる店舗に限りがあります。
詳しくは店舗のカタログまたはウェブサイトをご覧ください。



Happy Holidays!

ホストも楽しむクリスマスパーティー

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

パーティーの成功は段取り次第！ Party Table

ホストが無理せずパーティーを楽しむための極意とは？
おしゃれなテーブルセットのポイントを伝授。

1. Table Coordinating いつもの食器をドレスアップ



》白い食器にはクリスマスカラーをプラス

赤や緑などの強いアクセントカラーは、紙ナプキンで取り入れると簡単＆便利。ポケット部分ができるように2ツ折り×3ツ折りにして、袋部分にはゲストの名前やメッセージを書いたウェルカムカードを添えれば、ゲストも笑顔に！

》テーブルクロスでおもてなし感UP

非日常感を出したいなら、テーブルクロスやランナーを使うのが効果的。面積が大きいので、お部屋の雰囲気をガラリと変えてくれます。上質なりネンのチェッククロスは、クリスマスらしい華やぎと適度なカジュアル感があり、まさに今の気分。

使ったのはこちら

フランス北部・アルザス地方で、17世紀から伝統的「ケルシュ」を織り伝え続けている作り手。しっかりとした素材の厚み、手触りのよさ、アルザスカラーの赤と青を使った縦糸と横糸の組み合わせの美しさこそが上質の証。プレスマットをテーブルの産し色に使うのもおすすめ。

red	navy	blue

ティサージュ ガンデル
テーブルクロス
145×200cm 22,000円(税込23,760円)
テーブルランナー
45×150cm 8,000円(税込8,640円)
プレスマット
35×46cm 2,500円(税込2,700円)

2. Oven to Table キッチンからそのままテーブルへ

パーティー用の大皿がない？ それならキッチンツールを活用しよう。大きな鍋のまま、カッティングボードのまま、アツアツと切り立てをサーブすれば、準備や片付けがラクな上に、食卓もセンスアップ！



》パエリアパン

少し男らしいデザインとカラーがテーブルを引き締める、鉄製パエリアパン。保温性に優れ、食卓でも大活躍。IH可。

直径28×H5cm 5,000円(税込5,400円)



》オリーブボード

年輪の模様と形がひとつずつ違う、DEAN & DELUCA オリジナルのオリーブの木のカッティングボード。チーズやハムを盛り合わせるだけで、ナチュラルで温かなテーブルを演出。

約46×20cm 7,000円(税込7,560円)



》ホーローコンテナ

汚れがつきにくく、保存容器として優れているふた付きのホーローコンテナは、オープンや直火で使えるので、グラタン皿としても活用できます。料理が残ったら、ふたをして冷蔵庫へ。

Lサイズ 23.5×17×5.5cm 1,900円(税込2,052円)

フードもインテリアも、自分らしくおしゃれに楽しむ…。そんな日常の延長で、パーティーを考えてみました。ホストがいちばんパーティーを楽しむ、それがゲストへの一番のおもてなしになるはず。

3. Food & Wine to Share お酒やおつまみは、ゲストに頼む



ワイン、チーズ、サラミにフルーツ…。全てをホストが揃えようとしたら、ショッピングだけでも1日がかりに!? 負担を減らすためには、積極的にゲストに頼ることも大切。早めに分担を決めて、持ってきてもらう。

》メニューをあらかじめ伝える

インビテーションのカードやメールを送るときに、当日のメニューを知らせておくスムーズ。素材や味の重複を防げるし、料理に合わせたワイン選びをお店の人に相談することもできる。ゲストも、パーティー当日までのワクワクと一緒に味わえます!



4. Prepared Foods プロの力を借りる

とびきり大きなポークハムや、主役アイテムのローストチキン。そしてフィナーレを飾るクリスマスケーキ…。準備に手間も時間もかかるアイテムは、思い切ってプロにおまかせ。事前のリサーチと予約は必須!



DEAN & DELUCA マーメイドグレイズドホリデーポーク

100gにつき 1,200円(税込1,296円)

ジュシーで味わい深い豚も肉のハムに、マーメイドやマスタードをたっぷり塗って焼き上げました。甘い&しょっぱいの絶妙バランス。



ラ・ヴィエイユ・フランス アイスケーキ ショコラ・ピスターシュ

直径12cm 4,600円(税込4,698円)

東京・世田谷の名パティスリーのアイスケーキ。濃厚なチョコレートとピスターチオのアイスが2層となり、贅沢な大人の味わい。

*要予約

DEAN & DELUCA ベジタブルプレート

4~5人分 2,400円(税込2,592円)

11種類の野菜を彩りよく盛り合わせたプレートでヘルシー＆華やか。ハーブが効いたマヨネーズソースが、野菜の味を引き立てます。

*要予約



DEAN & DELUCA 信州紅しぐれのローストチキン

約1.2kg(3~4人分) 4,500円(税込4,860円)

信州産の銘柄鶏「紅しぐれ」をバルサミコで1晩マリネし、じっくりとロースト。表面はパリッ、中はしっかりと肉質を味わえます。

*要予約

【東京】ア・ラ・ボン・ヌ 【名古屋】ブル・ヴァール・デ・ガトー 【福岡】ジョルジュマルソー ストロベリーショートケーキ

直径1段目15cm、2段目9cm
7,000円(税込7,560円)

みんなの憧れ、2段ケーキは大人気のパーティーに最適。上質な素材と、ふんだんに使われた国産いちごが魅力のショートケーキ。

*要予約



こだわり食材をフル活用して作ろう

Party Food!

パーティーの食卓は、センスの見せどころ。こだわりの食材とおいしい調味料を揃えて、そこに少しのアイデアをプラスすれば、失敗知らずでおもてなし料理が作れます。

APPETIZERS

和えるだけ、混ぜるだけですぐに完成する前菜4種類。ポイントは、キーになる食材にとびきりよいものを選ぶこと。国産のフレッシュでミルクシーナチーズ「ブッラータ」や、スコットランドのサーモン…。オリーブオイルも香りのよいものをセレクトすれば、シンプルなのに特別なひと皿に。

a 生ハムと皮付きぶどうの前菜



【作り方】ぶどう6粒を縦半分に切り、種を取り除く。ホワイトバルサミコピネガー、刻んだミント、塩各少々で和える。器にプロシュート3枚とぶどうを盛る。仕上げにオリーブオイルをかける。

(左)ディボディエール プロシュート 24ヶ月熟成 イタリアを代表する「プロシュートディバルマ」の中でも定評のある工場の逸品。ふわりとした食感と熟成感。 100g 1,850円(税込1,998円)

(右)レオナルディ ホワイトバルサミコピネガー 5年熟成 バルサミコの風味はそのままに、白ぶどうで作ったバルサミコ。食材の色をじゃませず、ドレッシングに最適。 100ml 1,600円(税込1,728円)

b ブッラータと贅沢トマトソース



【作り方】セミドライトマト15gを粗く刻んでボウルに入れ、ちぎったバジル1枚分とオリーブオイル30gで和える。ブッラータ1個に結晶塩を少々かけて、和えたセミドライトマトと共に器に盛る。

(左)ファットリアピオ イタリア職人がつくるブッラータ 生クリームとフレッシュチーズを包み込んだ袋状のチーズ。ナイフを入れると中身にふさわしい滑らかな味。 75g 1,300円(税込1,404円)

(右)DEAN & DELUCA イタリアンフルーツトマトのオイル漬け フルーツトマトをハーブやガーリックと共にオイル漬けに。セミドライの程よいやわらかさを楽しめます。 300g 1,500円(税込1,620円)

c サーモンとグリーンリーフのサラダ



【作り方】ボウルにベビーリーフ、玉ねぎ(スライス)、ルッコラ計50gを入れ、塩少々を加えて軽く和える。グラブラックサーモン1パックを半分に切って葉野菜のボウルに入れ、オリーブオイルを加えて、全体を混ぜ合わせる。

(左)DEAN & DELUCA スコティッシュサーモン・グラブラック スコットランド産の脂が乗ったサーモンをディールとこしょうでマリネ。パーティーの前菜にふさわしい贅沢な味。 70g 800円(税込864円)

(右)メルガレホ エキストラバージンオリーブオイル「アルベキナ」 アルベキナ種のオリーブを使ったスペイン産オリーブオイル。甘くフルーティーでアーモンドのような香り。 250g 1,700円(税込1,836円)



d マッシュポテトとアスパラガスのクロスティーニ

【材料】(4個分) バンドカンパニユ 4切れ パニャカウダソース 小さじ4 アスパラガス 1~2本 男爵いも 1個 生クリーム 40cc 牛乳 20cc 塩 1.5g ラディッシュ(スライス) 各適量 好みの葉野菜 各適量

【作り方】①男爵いもをゆでてつぶし、生クリーム、牛乳、塩を加えて混ぜ、マッシュポテトを作る。②アスパラガスをゆでて、ピーラーで縦薄切りにする。③パンをトーストし、①と②をのせてパニャカウダソースをかける。ラディッシュと葉野菜を彩りよく盛る。

使ったのはこちら

(A)

Bagna Caesa

(B)

Romano Sauce

(C)

Truffle Sauce

DEAN & DELUCA
(A) パニャカウダソース 98g 1,300円(税込1,404円)
(B) ロメスコソース 近日発売予定
(C) ジェノヴェーゼソース 95g 900円(税込972円)

国産の味の濃い野菜を厳選してソースを作り、瓶に詰めました。豊かな香りとさらさらとした食感。複雑な風味で、お料理をグレードアップします。ロメスコソース、ジェノヴェーゼソースを使ったクロスティーニのレシピは、Webサイトでご紹介しています。
<http://www.deandeluca.co.jp/>

MAINS

細かな計量や下ごしらえをしなくても、便利な缶詰や調味料を上手に使えばメインディッシュのでき上がり! ホストも慌てず楽しく料理ができ、華やかな料理に、ゲストも大満足間違いなしです。

e 鶏もも肉のローストチキン



【材料】(6本分) 鶏骨付きもも肉…6本 バルサミコみりん醤油…300cc

【作り方】①鶏肉の裏側に、骨に添って切り込みを入れる。ストックバッグに鶏肉とバルサミコみりん醤油を入れて、冷蔵庫で一晩マリネする。②オープンシートを敷いた天板に、鶏肉の皮目を上にしてのせ、140℃に予熱したオーブンで30~40分焼く。途中で2~3回マリネ液を刷毛で塗る。

Tip 焼き上がったチキンは、骨に紙とリボンを巻いてデコレーションするとクリスマス仕様に。

使ったのはこちら

DEAN & DELUCA
バルサミコみりん醤油

300ml
900円(税込972円)

イタリアのバルサミコ酢と日本のしょうゆ、みりんがひとつになった万能調味料。コク、甘み、風味が絶妙のバランスで鶏肉に最適です。

f オマール海老とパスタのグラタン



【材料】(ホローコンテナ Lサイズ1台分) ホワイトソース(市販品)…350g、アメリカンソース(市販品)…100g、カラパスタ…250g オマール海老…1尾、好みの魚介類(海老、イカなど)…100g、プロッコリー(小房に分ける)…適量 シュレッドチーズ…50g、パルミジャーノチーズ…6g、バター…30g+適量

【作り方】①オマール海老はゆでて胴体を縦半分に切り、身を取り出す。殻は飾り用に取っておく。パスタとプロッコリーは少し固めに塩ゆでする。好みの魚介類は食べやすい大きさに切り、ソテーする。②鍋にホワイトソースとアメリカンソースを入れて温め、好みに牛乳(材料外)を加え、固さを調整する。2/3量を①の材料、バターと合わせて全体をからめる。③コンテナに適量のバターを塗り、オマール海老の頭と尾を対角線上に置く。上に②を流し入れ、残りの②のソースをのせ、シュレッドチーズとパルミジャーノチーズをかける。220℃に予熱したオーブンで15~20分、表面に焼き色が付くまで焼く。

Tip パスタとプロッコリーは、焼いている間にも火が通るので、やや固めにゆでること。

使ったのはこちら

DEAN & DELUCA
カラパスタ モネッツァ

500g
1,300円(税込1,404円)

キューブ状とカラフルさが魅力のショートパスタは、スープやサラダに入れても◎。パスタの色はすべて天然素材を使用しています。

g 魚介のパエリア



【材料】(4~5人分) クッキングソース バエリア…1缶、米…2合、赤海老…5尾、イカ…1杯、ムール貝…8個 赤パプリカ(1cm幅に切る)…1/4個、水…260cc、オリーブオイル、塩…各適量

【作り方】①イカは皮と内臓を取り除き、食べやすい大きさに切る。バエリア鍋にオリーブオイルを熱し、イカを炒めて塩をふり、取り出す。海老は殻付きのまま表面をこがすように炒めて取り出す。②①の鍋にオリーブオイルと米を入れて炒め、透き通ったらクッキングソースと水を加え、時々かき混ぜながら沸騰させる。弱火にしてイカ、海老、ムール貝、パプリカを彩りよく並べる。アルミホイルでふたをして弱火で15分炊き、火を止めて5~10分蒸らす。好みにレモンとイタリアンパセリを添える。

Tip イカやムール貝など、だしと香りの出る食材を加えると、バエリアの風味がさらにアップ!

使ったのはこちら

DEAN & DELUCA
クッキングソース バエリア

285g
900円(税込972円)

DEAN & DELUCAのシェフの味を忠実に再現したソースは、パーティーの味方。お米と一緒に炊くだけで、本格的なバエリアが完成。

前日までの準備が成功のカギ

Party Planning

For the day before

余裕をもってパーティー当日を迎えるためには、スケジュールが大切。特にインテリアやBGMはパーティー全体の雰囲気を決めるから、時間をかけてじっくりセレクトして、前日までには準備を完了させておこう！

Table Arrangements 食卓に花を

視線をさえぎらない高さに

会話や料理のじゃまをしない、低めの花器を使ってアレンジ。円筒形のガラス器や、ケイトウやダリアなどボリューム感のある赤い花で飾るのもおすすめ。

葉や実を取り入れる

姫りんごや松ぼっくり、ユーカリなど、木の实や葉っぱを使ったアレンジも冬らしくてキュート。中央にキャンドルを立てれば、クリスマス感がアップ。



Tip



円筒型や正方形などの、浅い花器を使うことがポイント。花器の中心部に、水を含ませたオアシスを入れ、内側にユーカリなどの葉を敷きます。オアシスに短く切った花を差し、最後に真ん中にキャンドルを差せば完成。

Room Decoration 部屋を飾る

大きな枝をひとつ

クリスマスツリーを用意するよりも、大ぶりの枝を飾る方がスマート。メインの枝ものに、色と形の異なる葉を合わせれば、クリスマス後も楽しめます。

オーナメントはシンプルに

大人っぽいクリスマスツリーを目指すなら、オーナメントはやや控えめに。キャンディやクッキーなど、キッズへのプレゼントになるものを使うのも素敵。

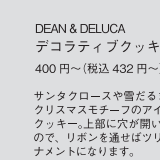


Recommendation



メリメリ
スターアドベントカレンダー
2,400円(税込2,592円)

星に1から25までの数字が記されたアドベントカレンダーは、オーナメントやガーランドに、中にお菓子を入れて飾れば、キッズも満足。



DEAN & DELUCA
デコラティブクッキー
400円〜(税込432円〜)

サンタクロースや雪だるまなど、クリスマスモチーフのアイシングクッキー。上部に穴が開いているので、リボンを通せばツリーオーナメントになります。



Play Music 音楽を選ぶ

その場を盛り上げたり、感動的にしたり…。パーティーの成功を握る名脇役が音楽。料理や時間帯に合わせて、曲の順番まで決めておけば、いうことなし！

α. [Django's Music Volume One]

Mike Peters/Bob Wilber/Bireli Lagrene
ジブシー・スウィングの創始者ジャンゴ・ラインハルトを豪華アーティスト陣がカバー。大人だけで過ごす優雅な夜に。

β. [Peterson-Grappelli]

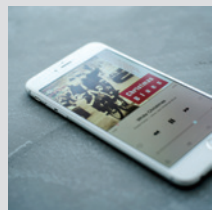
Oscar Peterson/Stephane Grappelli
ジャズ界を代表する2人が奏でる名盤。ピアノとバイオリンの上品な響きが、恋人と過ごすクリスマスを思い出深いものに。

γ. [Savoy Jazz Christmas Blues]

Johnny Guarnieri 他
SAVOY JAZZ がおくる、陽気で愉快なクリスマスソング集。ポップでメロディアスなジャズに、キッズもきっとノリノリ。



Tip



ご紹介した曲は、古い録音のものもあります。CDショップで手に入らない場合は、iTunes Storeなどの音楽配信サイトやアプリで検索してダウンロードするのがおすすめ。スマートフォンやパソコンで曲順が管理できて便利。

ITEM
1

アンティカ サルメリア
ンドウイヤ
1本約300g 100gにつき600円(税込648円)
サルシッチャ カラブラ ピッカント
1本約200g 100gにつき700円(税込756円)
サラミ クラシコ ビアッコ
1本約180g 100gにつき700円(税込756円)

いままではイタリア現地でしか食べるのでできなかった、熟成感とほどよい水分を併せもつ、本物のサラミを日本で再現したいと、2015年10月にスタートしたブランド。国産の良質な豚肉を使い、イタリアの職人が東京の工房で手作りしています。豚本来の甘みと旨みを堪能できる「ビアッコ」、唐辛子の辛さの中に芳醇さがあふれる「ンドウイヤ」、ピリッと辛くて適度なやわらかさがあとをひく「カラブラピッカント」など、魅力的なラインナップ。



ローズ ドジャンヌ
コートドベシヤラン ピノノワール NV
750ml 14,000円(税込15,120円)

DEAN & DELUCA
キャンティクラシコ 2013
750ml 2,600円(税込2,808円)

パーティーの手土産といえば、やっぱりシャンパンやワイン。定番ゆえにひとひねりあるものをセレクトしたい。今、大注目の自然派の造り手による「オートクチュールなシャンパン」なら、味も話題性も申し分なし。赤ワイン好きなホストに贈りたい「キャンティクラシコ」は、サンジョヴェーゼ種の軽さとまろやかな酸味の特徴。サラミや熟成チーズ、肉料理にもぴったりの万能な1本です。

ITEM
2

メンカレッリ
トラディショナル フィグログ

250g 1800円(税込1944円)
120g 1200円(税込1296円)



新鮮ないちじくとナッツ、スパイス、ラム酒などをぎゅっと丸めていちじくの葉で巻いた、イタリア・マルケ州の伝統菓子は食後にぴったり。ワインとの相性がいいので、ワインに添えてプレゼントすると、手土産上級者。

ITEM
3

DEAN & DELUCA
エキストラヴァージン
オリーブオイル
2015 ノベッコ

250g 1800円(税込1944円)



料理上手のお友達への手土産は、上質な調味料なら間違いなし。今年の秋に収穫したばかりのフレッシュなオリーブで作られた搾り立てのオリーブオイルは、食材をグレードアップしてくれる最高の味と香り。パンや生ハム、フルーツを添えて渡したい。

ITEM
4



招待されたら、
何を持って行こう？

HOLIDAY HOSTESS GIFTS

パーティーに招かれたら、気の利いた手土産を忘れずに。おいしいのはもちろんのこと、パッケージがおしゃれで、街で話題になっている商品を選んで、話に花を咲かせよう。



ITEM
5

ジー・コバ
パンドーロ

80g 1,000円(税込1,080円)

ジー・コバ
パネトーネ
クリスマスボックス

50g 900円(税込972円)

イタリアのクリスマスの定番お菓子といえば、甘いブリオッシュ風のパンドーロとパネトーネ。卵とバターが口いっぱいに広がり、スパークリングワインともよく合います。ミラノの老舗店が作るこちらは、箱もキュート。ミニサイズのパネトーネは、ツリーのオーナメントにも。

ITEM
6



ジョルジュマルソー
マカロンラスク

16枚 1,340円(税込1,447円)

福岡の人気パティスリー「ジョルジュマルソー」のお菓子なら、みんなの注目を集められそう。サクサクのマカロンラスクに、濃厚なビターチョコレート合わせた大人のスイーツは、コーヒーとも好相性。数量限定なので、レア感もバッチリ。

ITEM
7

DEAN & DELUCA
ウィンターロースト

227g 1,285円(税込1,388円)

ホリデーティー

80g 2,285円(税込2,468円)



ホリデー限定のコーヒーと紅茶が今年も登場。エルサルバドル・ブエノスアイレス農園のフルティで甘く深いコクのある豆を使ったコーヒーと、ディカフェインのセイロンにマダガスカル産のパニラが香る紅茶。どちらも香り豊かで温かな気持ちになれる。クリスマスに寄り添う味。



DEAN & DELUCA
ホームメイドクッキー バニラ/ココア
各13枚入り 1,200円(税込1,296円)

クリスマスツリーやお星様など、ホリデーシーズンならではの愛らしい形が詰まったクッキーボックス。ほろ苦いココア風味と、甘いバニラ風味の2種類で、どちらもキュート。口溶けのよさとやさしい甘さがたまりません。

ITEM
8