

INFORMATION

DEAN & DELUCA ONLINE STORE

オンラインストアからのお知らせ

お近くに DEAN & DELUCA の店舗がない地域にお住まいのお客様や、商品をまとめてご購入のお客様、または遠方にお住まいのご友人やご家族への贈り物をお考えのお客様におすすめの24時間オンラインストアがリニューアルオープンします。豊富なアイテムを取り揃えて様々なシーンを彩る“食のたのしみ”をお届けします。

WEB メンバーサービスのご案内

「WEB メンバーサービス」をご希望のお客様は、DEAN & DELUCA のホームページ <http://www.deandeluca.co.jp/> にて「WEB メンバー」にご登録ください。ご登録ID、パスワードによる「マイページ」にログインが可能になります。

- 特典 -

1. マイページ

「マイページ」では、ご購入ごとの基本情報の入力が必要となります。購入履歴の確認やご登録いただいた情報のご変更は24時間オンライン上でご確認いただけます。
*メンテナンスの都合により、一時ご利用できない時間帯が発生する場合がございます。ご了承ください。

2. 情報満載のメールマガジンを配信

ご登録時に「メールマガジン配信」を“希望する”にチェックしていただいたお客様には、新商品の入荷情報、イベント開催や新店オープンのご案内など、情報が満載のメールマガジンを定期的に配信いたします。

3. お買い上げ合計金額 10,500円（税込）以上のご注文は、国内配送料が無料となります。

*ご注文1件につき、お届け先のご指定は、1箇所に限りますので予めご了承ください。



DEAN & DELUCA CARD

DEAN & DELUCA CARDのご案内

DEAN & DELUCA では、毎日のお買い物より便利にたのしんでいただくための「DEAN & DELUCA CARD」をスタートしました。このカードは繰り返し何度でもご利用いただける「リチャージ式プリペイドカード」です。大切な方への贈り物として最適なこのカードは、ご自身のお買い物にもプリペイドカードとしてご利用いただけます。<1,000円・3,000円・5,000円・10,000円> をご用意しております。>



- ご案内 -

- ・カードは、各店舗（一部除く）でお求めいただけます。
- ・個人情報登録は不要です。その場でご利用頂けます。
- ・1,000円単位で好きな金額の追加入金を行います。
- ・カード残高は、購入時のレシートに記載されます。

またホームページからも残高照会・購入履歴をご確認いただけます。 <http://www.deandeluca.co.jp/>

*カードの有効期限は、最終のご利用日より1年間となります。*クレジットカードではありません。*詳しくは店舗にてお問い合わせください。

DEAN & DELUCA MEMBER'S CARD

DEAN & DELUCA MEMBER'S CARDのご案内

DEAN & DELUCA では、皆様によりお買物をたのしんでいただくために、ポイント制のメンバーズカード「DEAN & DELUCA MEMBERS CARD」を発行しております。集めたポイントは商品購入時に現金としてご利用いただけます。

- ご入会 -

店頭にてお申込用紙にご記入いただき、その場でカードを発行いたします。入会金 100円、年会費無料 *クレジットカードではありません。

- 特典 -

1. お買い上げ金額100円毎に2ポイント加算

お買い物時に1ポイント=1円として、100ポイントからご利用いただけます。

2. 情報満載のメルマガ配信

ご登録時に「メールマガジン配信」を“希望する”にチェックしていただいたお客様には、新商品の入荷情報、イベント開催や新店オープンのご案内など、情報が満載のメールマガジンを定期的に配信いたします。

*ご入会の手続きは DEAN & DELUCA 店舗のみでの受付となりますのでご了承ください。

*渋谷店では当カードのポイントサービスをご利用頂けますので、ご了承ください（渋谷店では東急百貨店にてご入会いただける「Qポイントカード」をご利用いただけます）。

*その他の詳細は店舗にてお問い合わせください。



STORE LOCATIONS

JAPAN		U.S.A.	
MARKET STORE:		MARKET STORE:	
ROPPONGI	東京都港区赤坂 9-7-4 東急ミッドタウン ガレリア B1 Phone: 03.5413.3580	SOHO	1,212.226.6800
SHINJUKU	東京都港区西 2-14-1 アトリビル1F Phone: 03.5717.0935	MADISON	1,212.717.0600
SHIBUYA	東京都渋谷区渋谷 2-24-1 東急百貨店 東横店 東横店 6A 8F Phone: 03.3477.4795	ST. HELENA	1,907.987.9800
NAGOYA	愛知県名古屋市中村区名駅 4-7-1 ミッドランドスクエア B1 Phone: 052.527.8826	KANSAS CITY	1,913.498.3131
YAESU	東京都千代田区丸の内 1-9-1 グランスタ B1 2007.10.25 OPEN	CHARLOTTE	1,704.643.6868
CAFE:		GEORGETOWN	1,202.342.2500
MARUNOUCHI	東京都千代田区丸の内 1-4-5 三菱 UFJ 信託銀行本館ビル 1F Phone: 03.3284.7071		
AOYAMA	東京都港区北青山 2-14-6 青山パルクモンス 1F Phone: 03.3475.8005		
ROPPONGI	東京都港区赤坂 9-7-3 東急ミッドタウン プラザ B1 Phone: 03.5413.3585		
HANEDA	東京都大田区羽田空港 3-3-2 羽田空港第1旅客ターミナルビル B1 Phone: 03.5757.9605	TAIWAN	
SEIJO	東京都世田谷区成城 6-4-34 成城コルティ 1F Phone: 03.5429.1451	MARKET STORE:	
		TAIPEI	886.2.6600.8888

DEAN & DELUCA NEWS

SPECIAL EDITION

Celebrating Our 30th Anniversary

30年の感謝をこめて。



- DEAN & DELUCA は、おかげさまで創立 30 周年を迎えました -

1977年秋、NY.Sohoの小さなチーズ専門店を原点に誕生した「DEAN & DELUCA」は、今年でついに30周年のアニバーサリーを迎えます。ジョエル・ディーンとジョルジオ・デルルカによる“飽くなき食への探訪”。そして、皆様に数え切れない食のセレブレーションをご提供してきた DEAN & DELUCA の歴史を改めて振り返りながら、この記念すべき一年を祝し、私たちはより多くの皆さまに“食の美しさ”を心から感じていただけるよう、さまざまな新しいサービスを充実させ、ご提供してまいります。そしてこれからも、「美味しいたのしみ」がもたらす幸せや、あふれ出てくるような感動をひとりでも多くの人々にお届けするために、世界中のつくり手と皆様の食卓を結んでいきます。

Welcome to DEAN & DELUCA.

‘MUSEUM FOR FINE FOOD’

— ようこそ、美しき食のミュージアムへ —

DEAN & DELUCA は、「見るたのしみ、つくるたのしみ、食べるよろこび」をご提案する食のセレクトショップです。その空間に一步足を踏み入れた瞬間、目の前に広がる色鮮やかな食材、調理の音、香り、人々の活気……未知なる“食”の美しさとエネルギーに、あなたは思わず圧倒されるかもしれません。
‘MUSEUM FOR FINE FOOD (美しき食のミュージアム)’と称されるそのマーケットでは、今日も世界各地から選り抜いた「あたらしい食の感動」をお届けしています。

30th Anniversary



1977

— 3人の創始者たち —

Joe Dean



ジョエル・ディーン
ミシガン州出身。コロンビア大学卒。ジャックと共にオペラや音楽、本、旅などをよく楽しんでいた。その芸術や文化への造詣の深さから、デルーカに多大なる影響を与えた人物でもある。晩年、その豊かな感性のすべてを DEAN & DELUCA の「店づくり」においてさまざまな形で昇華させた。

Giorgio Deluca



ジョルジオ・デルーカ
NY 出身。現役のフードブローカーであるイタリア系移民の父の影響で食に詳しく、ただならぬ情熱を傾けている。1973 年、高校教師からチーズ専門店店長へ転身。3 人の創始者の中で一番のエンターテイナーであり、DEAN & DELUCA の顔であった彼は、今日も NY にある彼のレストランで、食への感動を人々に伝え続けている。

Jack Seglik



ジャック・セグリック
NY 出身、デザイナーであり、美食家でもある。美空間づくりの名手として、ディーンとデルーカから絶大な信頼を得ている彼は、ロゴデザイン、店舗設計、パッケージデザイン、商品のディスプレイに定まる。DEAN & DELUCA のブランドイメージづくりに大きく関わった。食べることが大好きな彼は、料理好きでもあり、ディーンとデルーカにもよく手料理をふるまっていた。



STORY



— 1973 年、まだ NY の SoHo が倉庫や小さな工場で雑然とした時代。当時まだ高校の歴史教師だったジョルジオ・デルーカは、この地で夢への第一歩を踏み出します。チーズ専門店「Cheese Store」を開店したのです。グリニッジヴィレッジの南に位置し、当時の NY において、他にない輝きを放っていた SoHo で、アメリカ人が未だ見たこともない味わい豊かな輸入食材を紹介していくこと、それが自らに与えられた運命のようなものであること、デルーカはその肌感覚に感じ取っていたのです。

一方、デルーカより 13 歳年上で、同じアパートの住人として交流を深めていたジョエル・ディーンはその当時、出版社「サイモン & シュスター」に勤務していました。食をこよなく愛する彼は、若いデルーカが「Cheese Store」を開店したのとはほぼ時を同じくして、「食品とハウスウェアを合わせて提案するようなライフスタイルショップをやりたい」と考えるようになりました。

ディーンと、そしてもうひとり、DEAN & DELUCA において無くてはならない人物でもある、デザイナーのジャック・セグリック。このあたりは、互いに食の合う美食家仲間としてヨーロッパの有名食品店にもよく足を運んでいました。彼らが食に強烈な熱意を持つデルーカの店の最初の常連客となったのは、当然の成り行きだったと言えます。そして間もなくこの 3 人は、今まで彼らが各地で見えて来たどの名店の部類にも属さない、新たな店を創ろうと、ひとつの夢を共有しはじめるのです。

「見るたのしみ、つくるたのしみ、食べるよろこび」— 食材が人々に与えてくれる驚きをセレクトの原点とするすべて — を提供できる店を夢見た 3 人は、1977 年、ついに DEAN & DELUCA の原点となる店を「Cheese Store」の南に 111、121 プリンストン・ストリートにオープンします。店内には、それまでアメリカでは売られていなかった野菜や果物、ありとあらゆる食材やキッチンウェアがぎっしりと並べられました。そしてこの店のその開店からもなく、食を愛するニューヨークや旅行者にとって、避けては通れない場所へと変わっていったのです。

1988 年、DEAN & DELUCA の魅力はその小さな店の中に留まり切らず、現在のブロードウェイとプリンスストリートの角に移転します。野菜、果物、プリヘアードフードやチーズ、ペーカリーなど、まるで屋外でも暮らすような店が軒を並べるマーケットのような店内。その個性あふれる空間は、ジャック・セグリックによってデザインされたもので、わたしたちは今日も、それを「マーケットストア」と呼んでいます。

その後もマンハッタンのロックフェラーセンターやパラマウントホテル内にカフェをオープンし、2003 年にはアッパーイーストにマーケットストア「マジソンストア」をオープン。そして同年、DEAN & DELUCA はついに日本に初上陸を果たし、2004 年春には、日本国内初のフルラインを網羅したマーケットストアが品川にオープンしました。30 周年を迎える 2007 年には新たに名古屋店と六本木店が加わり、それぞれの地域に合わせた様々な特色を備えた DEAN & DELUCA が広がっています。

WE ARE ARTISANAL GROCERS!

DEAN & DELUCA が目指すもの。それは世界中のファインフードが一同に集まる食のマーケット(市場)です。あたらしいもの、クラシカルなもの、数百年の時代と空間の壁を越えて人々に愛され続けている“定番良品”を大切にしてきた DEAN & DELUCA において、「さらなる美味しきへの鍵」を握っているのが、伝統的な製法を頑なに守り抜く世界各国の Artisan (つくり手) たち。そして彼らとお客様の良き橋渡し役となるそれぞれの売り場の店主たちです。店主たちは選りすぐりの美味しい食材をご提供するだけでなく、自らがそれぞれの食材の食べ合わせや組み合わせ方のよきアドバイザーとなり、皆様に「あたらしい食の楽しみ方」をご提案します。ここでは美味しかったべものと、各国の伝統的な食文化を伝えつづける、DEAN & DELUCA のマーケットの全容をご紹介します。

* 店舗によって取扱商品とサービスの内容が若干異なります。詳しくは各店舗にお気軽にお尋ねください。

Buy Local, Eat Global!



PREPARED FOOD

ブリヘアードフード

マーケットに一步踏み込むと、まず目に飛び込んでくる大型のショーケース。その中に並ぶのは、市場で選りすぐった旬の食材を使い、シェフが手間ひまをかけて丹精に Prepared (調理) した料理の数々です。一般に「デリ」と呼ばれているこれらの料理を、DEAN & DELUCA が「PREPARED FOOD (丹精に調理された料理)」と呼ぶ理由は、そうした私たちならではのこだわりから来ているのです。



ASSORTED TOMATOES

彩りトマトのサラダ レモン風味
赤、黄色、オレンジ、グリーンの彩り鮮やかなトマトを、EXV オリーブオイル、塩、胡椒のシソルネージュで仕上げたサラダです。仕上げに加えるレモンが酸やかなアクセントになり、それぞれのトマトの個性が楽しめる贅沢な一品です。
¥420 / 100g



RATATOUILLE

ラタトゥイユ
大きめに切った野菜と自家製マトソースをオープンでじっくり煮込み、野菜の旨み・甘みを丁寧に引き出したラタトゥイユフレッシュパルジで香り良く仕上げました。¥420 / 100g



ROASTED BEEF & BROCCOLI SALAD

ローストビーフとブロッコリーのサラダ
低温で 4 時間ローストした自家製ローストビーフを贅沢に使い、ブロッコリー、コーンと合わせたサラダ。粒マスタードマヨネーズの風味が後を引きまします。¥475 / 100g



FIVE BEANS SALAD

5種類の豆サラダ
キドニービーンズ、枝豆、グリーンピース、ガルバンゾー、コーンを塩・こしょう、グレアードオイルで炒めました。酸味たっぷりのオリーブオイルを加えて仕上げた一品です。¥315 / 100g



MARINATED OCTOPUS & BROCCOLI

塩だことブロッコリーの軽いマリネ
食費な塩だことブロッコリーをオリーブオイルのディッシュオイルで軽くマリネした一品。酸味の少ないシソルネージュが人気の定番メニューです。
¥475 / 100g



SHRIMP & CUTTLEFISH MARINATED WITH AURORA SAUCE

小えびとミニ甲かきのオーロラソース
離し練にホタテの貝柱を使用したオリジナルのオーロラソースが、小えびとミニ甲かきを引き立てます。そのままでもいいし、サラダのドレッシングにもおすすめです。¥325 / 100g
* 例年、名古屋店のみの取り扱いとなります。



MARINATED MUSHROOM

きのことアーティチョークのマリネ
3 種のきのこを塩味のトリュフオイルとグレアードオイルで丁寧にコンフィユールした香り高いアーティチョークと相手をかけた一品です。
¥475 / 100g



SPARERIBS BBQ SAUCE

スペアリブソース BBQ ソース
時間をかけて丁寧にグリルした豚肉を、クローブやスターアニス (八角) など、香り高いスパイスを使った特製 BBQ ソースで仕上げたスペアリブソースです。独特の風味がアクセになる一品。
¥375 / 100g

* 季節によりメニューが異なります。予めご了承ください。

