

DEAN & DELUCA

A Bag for Happiness

今日の幸せを詰めて。

汚れを気にせずご利用いただける黒トートバッグが新登場。DEAN & DELUCA の定番アイテムに加わりました。

【地球環境を考慮して、プラスチックバッグや紙袋の消費量を減らす】というエコバックの概念は、1999年からオリジナルトートバッグを販売していた DEAN & DELUCA にとって、ごく当たり前のことでした。このオリジナルバッグはあえて「エコバック」と呼ばれることもなく、DEAN & DELUCA をご利用いただいている皆様の定番アイテムとして愛されてきました。今日、私たちは毎日の生活を通じて、身のまわりの資源問題や自然の営みに対し、多くの危機を実感しています。DEAN & DELUCA では、これからは「豊かであるこび溢れる毎日」をお届けしていくために、オリジナルトートバッグをリニューアルいたしました。シンプルなフォルムはそのままに、日常のたくさんのお買い物を支えるバッグとして、履やベントボルトなども気軽に入れられるよう生地はより丈夫なコットンキャンバス地に、色は既存のナチュラル(生成り)に加え、汚れを気にせずご利用いただけるブラック(黒)が加わりました。DEAN & DELUCA のマーケットで見つけた幸せを、たっぷり詰めてお持ち帰りください。

WWW.DEANDELUCA.CO.JP

DEAN & DELUCA NEWS

NO.2 AUTUMN ISSUE

WELCOME TO THE LUSCIOUS FEAST

秋の祝宴へようこそ！



— 実りの季節を祝って、食卓で楽しむ“秋の収穫祭” —

豊饗の秋。稲や麦の穂が黄金色に染まるこの季節。

さまざまな食物が実を結び、待ちに待った収穫のときを迎えます。

DEAN & DELUCA のマーケットにも、世界各地のつくり手から届いたばかりの美味しい秋の味覚が出そろいました。たとえば、イタリア ウンブリア州産の黒トリュフでつくるタルトフアッタや、旬のボルチーニ茸をたっぷり練りこんだバッパルデッレ。じっくり時間をかけて熟成されたアルパージュのチーズや、肉の旨味をじっくり蓄えた生ハムやサラミなど。

この季節ならではの美しい食材が、マーケットを埋め尽くしています。

“秋の収穫祭”を食卓で、DEAN & DELUCA と共に心ゆくまでご堪能ください。

Enjoy Your Autumn Feast with DEAN & DELUCA

WELCOME TO THE LUSCIOUS FEAST

— 秋の祝宴へようこそ！ —

栗、かぼちゃ、トリュフにマッシュルーム、フルーツや木の実、新鮮な魚介類がびびエ……。風味と旨味を蓄えた豊かな食材が彩る、“収穫の秋”の到来です。市場が1年でもっとも賑わうこの時期、世界中の食の産地では今日も、各地に古くから伝わる様々な伝統行事や収穫祭が行われています。秋は人々が1年の実りを祝い、神々へ感謝の気持ちを捧げてきた特別な季節。人々は豊穣の歡びを、食卓で親しい人たちと分かち合います。今年のご自宅で、心づくしの「秋の祝宴」を楽しんでみませんか？



MENU	
THEME: AUTUMN FEAST STYLE: CASUAL BRUNCH PARTY	
APPETIZERS 3種のカナッペ	
SALADS きのこアーティチョークのマリネ かぼちゃとフェタチーズとレーズンのサラダ 海老と彩り野菜のタリアアッレ	
MAIN 秋鮭と山菜の塩釜焼き シャンパンヴィネガーソース添え 秋笛子と牛ひき肉のガトー一立立て	
CHEESE アグール(フランス/羊乳)	
DESSERT 季節のフルーツ	

- 写真左から、
- 栗の香りと栗葉の風味が魅力の秋おすめりの1本です。「ロスト キュニヨン 2005 ビノ・ノール」7,035円/750ml(カリフォルニア、アメリカ)
 - ソムマのつり手から直輸入、秋の味覚にぴったりの優しい旨味の特徴です。「ミッツ 2004 ビノ・ノール」5,565円/750ml(カリフォルニア、アメリカ)
 - 栗(ワラ)をイメージしたフランスパン。断面によって異なる食感が楽しめます。「バゲット フラ」231円(パン・ダウ・マシコウ)
 - 高級食材のフランス産産地「アール・ド・セ」を産出した新鮮な生乳の産地カンパニー「フレッシュ」(945円)メロン・スイカ・イチゴ
 - ライ麦を40%使用した、フランススタイルのライ麦パン。「フランスパン ライ」630円(フレッド・マルム)
 - 素材の個性を生かしたモンツェルを添えたバケット。「バケット モンジュ」315円(メゾン・ド・イザール)
 - アーモンドのサクサクとした食感と、パリパリとした食感を併せ持つ「270円(ベイクド・ヤート)
 - 西洋のワインで育った香りのよいキャンパードワインや半乳のチーズに添え、「クワイン」1,470円/113g(ザ・ファウンテナーズカンパニー・イギリス)
 - 中央は羊や鹿の肉類で、羊乳の濃厚な風味が特徴的なセミハードタイプのチーズ。「アグール」1,050円/100g(フランス)
 - 40リシンの風干した、秋笛子と牛ひき肉のガトー一立立て「V840」1/1カット
 - 3種類の色合いの美しい、上質なマッシュルームのフランス産、ロゼ・マリ・エ・グリンに仕上げたきのこアーティチョークのマリネ。
【きのこアーティチョークのマリネ】475円/100g
 - パスタに玉ねぎ、モロヘイヤ、パプリカを添え、パルメザンチーズやウィンナーを添えて仕上げ、風味付け、仕上げに軽くローストした季節の魚を添えた豪華な秋鮭。「秋鮭と山菜の塩釜焼きタリアアッレ」935円/100g
 - 13種のカナッペ【内容表紙ページをご参照ください】

10 TIPS FOR YOUR LUSCIOUS FEAST — 秋の祝宴のための、10の手引き —

食卓のテーマは「秋の祝宴」。親しい人たちを招いて、季節の素材をたっぷり使った秋の食卓を楽しみませんか？市場で新鮮なお魚やお肉、旬の野菜を手に入れたら、後はすべて DEAN & DELUCA のマーケットにお任せください。世界各地の選りすぐりの ARTISAN (職人) たちが、ご自宅の美しい食卓づくりをお手伝いいたします。ここでは、DEAN & DELUCA による「秋の祝宴のための 10の手引き」をご紹介します。

1. Today's Main 本日のメイン

パーティでまず悩むのがメニューづくり。迷ったときは、まずはメイン料理を決定します。市場や専門店はその時期一番の旬の食材を採りながら決めると良いでしょう。ゲストが年齢で変われば味付けや食材選びをあっさり目に、小さなお子さんがご一緒なら「食べやすさ」を考慮するなど、食材を入手する際はゲストのイメージをできるだけ具体的に想定しながら選ぶことがポイントです。

2. Salad 彩りを添える旬野菜

メインが決まったら、後はその主菜に合わせて食卓に彩りを添える旬野菜のひと皿を考えます。ここでは DEAN & DELUCA が季節ごとに提案する「プリペAREDフード」をご活用ください。シェフが季節毎に厳選した旬食材で調理する品々は、手間を省くだけでなくご用意したお皿ばかり、後はお皿に美しく盛りつけるだけで食卓を華やかに演出します。料理の彩りが気になる場合（特にパスタ類）は、少量のオリーブオイルで全体を和えておくことをおすすめします。

3. Colors 食卓の彩り

「色のバランス」は、パーティの演出に欠かせないポイント。大まかなメニューが決定したら、「緑、赤、茶、黄白色」などをバランスよく組み合わせながら、ディテールを決めていきます。例えば秋であれば、「緑＝栗もみのサラダ、赤＝器や茶、茶＝栗皮、黄白色＝焼き物」といった具合に。

4. Dishes お皿選び

大勢で食卓を囲むパーティでは、料理をひきたてるブレンなお皿がおすすめです。白の器であれば、部屋の雰囲気や変化をつけることもお忘れなく、メインは白木の皿で供する方も良い。耐熱性のお皿等でお出立をそのまま蒸すと、ゲストたちの気分も盛り上がりやすくなります。

5. Appetizers 3種のカナッペ

パーティ当日、ゲストが到着したら、まずはアペタイザーで祝杯を。たとえば、白トリュフと相性の良いパルミジャーノを合わせた「白トリュフクリームとパルミジャーノ・レッジャーノのカナッペ」や、栗トリエと相性の良い卵を合わせた卵サラダと黒トリュフのカナッペ、赤身の肉にぴったりな酸味系ジャムを合わせた「鴨の生ハムとホワイトカラントジャムのカナッペ」など、いずれも軽くトーストしたバケットの上にサッと盛りつけるだけで華やか一品が完成します。パーティ時や、季節のコーディネートも、DEAN & DELUCA おすすめの食材で簡単に用意いただけます。

6. Breads 焼きたてのハードパン

「秋の収穫祭」をイメージして、焼きたてのカンパニユをできれば丸ごとダイナミックに、立派なスタイルなら、食べる人がほいほい分だけスライスできるように、カッティングボードとナイフを準備しておきましょう。

7. Cheese 万能なハードタイプのチーズ

サラダやグリルなどの料理にかけるのも良い。そのままワインのお供にも良い。セミハード、ハードタイプのチーズは、賞味期限が長く大変重宝します。料理に合わせて、チーズグレーターなどを使って演出すると、食卓がもっとも格別の雰囲気になります。

8. Wine ビノ・ノール

食材に合うように、ワインにも旬があります。秋鮭、トラウトなど脂ののった魚が美味しく感じられ、濃厚な味付けと少しすびついている秋の食卓には、「軽すぎず、重すぎず」の赤ワイン、「ビノ・ノール」がおすすめです。

9. Dessert 季節のフルーツ

テーブルには、季節感のあるフルーツを用意。ゲストの様子を見ながら出せるチーズやボンボンショコラなどを準備しておくとい良いでしょう。

10. Flowers 食卓には花を

欧米では花が飾られている食卓の風景をよく目にします。DEAN & DELUCA 発祥の地はアメリカでも、特にゲストを招く際、食卓に花を飾ることは招く側のマナーになっているようです。テーブルを彩るだけでなく、カッティングボードとナイフを準備しておきましょう。



SEASONAL PICK-UP

ーマーケットストア、カフェからのおすめー

MARKET STORE

THE PERFECT AUTUMN - ITALIAN FESTA(イタリア / 秋の収穫祭) -

豊かな秋の味覚が出そろこの時節、DEAN & DELUCAのルーツであるイタリアでは、各地で様々な食材が収穫の時期を迎えます。
マーケットでは、食の宝庫であるイタリアの収穫祭をテーマに、選りすぐりの料理アイテムを取りそろえました。
お料理に加えるだけでなく旬のレパートリーが広がる香り高いトリュフやきのこを使ったペースト&ソルト、その美味しさをさらに広げるパスタやオイル、デザートやティータイムにおすすめの木の実たっぷりのスイーツなど、

秋の食卓を盛り上げるさまざまな料理アイテムで、ホームメイドの“秋の収穫祭”をお楽しみください。

TRUFFLES & MUSHROOMS



写真左から： ほんの1~2滴で料理にトリュフの芳華な風味をもたらします「トリュフアロマオイル」 ¥250円 / 250ml (ジャ...

スладの悪い小粒のオリブを使用、口当たりさっぱりとして味が軽く、クセが強い、ワイルドタイプのオイルです。「サンタキア...



MARINATED VEGETABLES

盛りつけただけでそのままお召し上がりいただけるコンパルディのアパタイガー...コレストリョン、良質な素材の...



SICILIAN NUT CREAMS

シチリア産の良質なナッツを丹念にローストして仕上げた贅沢なクリーム。パスタやパン、スイーツにおすすめです。



THE ALDO'S SPECIALTY

NY、ロサンゼルスに店舗を位置するALDO'Sビスコッティが最新のグッズに反応して人気を博しています。...

CAFE

キャラメルの美味しい季節です、お馴染みの定番スイーツを手掛けるパティスリーやベーカリーから、...

I ♥ CARAMEL!



MACARON AU CARAMEL

サクッとした歯ざわりとモチリとした食感が特徴的な「アレグレス」の定番マカロン。自家製キャラメルの秋色...

CARAMEL MUFFINS & BARS

甘くてほろ苦いキャラメルの奥深さをさまざまなベーカリー&スイーツで堪能できない。アメリカンと合わせ...

CARAMEL DONUTS

人気の「ドーナツブランド」から、本場NY直輸入のキャラメルフレーバーをベースにした。DEAN & DELUCA...

CARAMEL LATTE

フランス産グラウンドと選別した濃厚キャラメルソースを贅沢に使用した「DEAN & DELUCA」オリジナルのスペシャル...

AUTUMN HARVEST



HOT SANDWICHES

外食から、お持ち帰りの特製フォカチアにジューマンスタードをたっぷり敷き付けたおまはらみみ、おまはらみみ...

HOT SOUPS

野菜や新鮮なケムからたっぷりのチャウダーや、野菜のたまごたっぷりのクリームスープなど、秋におすすめの選りすぐりスープ3種が楽しめます。

VEGEE PIZZA BREADS

熟成牛舎「ピート」がアトリーから熟成「ニュー」がピザ bread にて監製しました。...

INFORMATION

GRAND OPENING 'DEAN & DELUCA YAESU' 2007.10.25
この秋、DEAN & DELUCA 八重洲がグランドオープン！
今秋 10月 25日、東京駅(東京ステーションシティ)に商業予定のエキナカ商業施設「Gran Sta(グランスタ)」内に、10店舗目となる DEAN & DELUCA がオープンいたします。

2007.8.21 DEBUT!
DEAN & DELUCA のオリジナルトートバッグが新しく生まれ変わります。
「たくさんのお買い物を受ける、丈夫なトートを」という掛け声にお応えし、DEAN & DELUCA のオリジナルトートバッグがリニューアルいたします。

STORE LOCATIONS

Table listing store locations in various areas of Japan, including Ropping, Shingawa, Shinjyu, Nagoya, Marunouchi, Aoyama, Roppongi, Handed, and Seijo, with phone numbers and operating hours.