



photography by Stephanie Cristaf



- オーガニック ワイン K Vintners Syrah Morrison Lane ￥7,875
- ワイ K Vintners Ovide En Cerise Vineyard ￥9,450
- チャーレス スミス Charles Smith Wines Holy Cow Chardonnay ￥2,730
- ザ マグニフィセント The Magnificent Wine Company House Wine ￥2,415

\* 価格表示は、すべて税込み金額となります。サイズは 750ml です。

**ORCA**  
Japan's Pacific Northwest Wine Leader

お酒は 20 歳を過ぎてから

ワイン輸入元 オルカ・インターナショナル株式会社 Tel 03.3803.1635 Fax 03.3803.1637 www.orca-international.com

# DEAN & DELUCA NEWS

NO.4 SPRING ISSUE 2008

## TEA TIME HAS COME !

世界を巡る、お茶時間



やさしく頬を渡る風が、新しい季節の到来を告げるこの時期、待ちわびた太陽の温もりを、「もっと心ゆくまでたのしみたい」と感じることはありませんか？ そんなワクワクする気分をそっと盛り立ててくれるのが、午後のティータイムです。仕事の合間のショートブレイクや、のんびり過ごす休日のひとときを、やさしく豊かな気持ちにしてくれるもの。世界各地のさまざまなお茶と、お茶を美味しくするスイーツたちの出逢いを、DEAN & DELUCA がご提案します。

*Enjoy, your tea time!*

# TEA TIME HAS COME !

世界を巡る、お茶時間。

緑茶、紅茶、青茶、黒茶、白茶、ブレンドティーにハーブティー……  
 世界には、数え切れぬほどさまざまなお茶があります。  
 エスプレッソやカプチーノ、マキアート、カフェラテ、ヴィエニーズ……、  
 対するコーヒーも、各地の文化とともに多様なスタイルで発展し、  
 独特のカフェ文化は多くの心を捉えています。  
 仮に、それらをたのしむ時間すべてを「お茶時間」と名付けてみましょう。  
 世界各地の「お茶時間」を自由に行き来し、それを大好きなスイーツとともに  
 たのしむ贅沢を私たちは知っています。“Tea, or coffee?” お茶党もコーヒー党も、  
 今日の気分に合わせて選んだ一杯とともに、世界の「お茶時間」を巡ってみませんか？



Espresso

Cream Tea

PG (左上より右回り) クリームチーズカップケーキ 318円/1個 (DEAN & DELUCA)  
 クレムシフォン 2,100円/12本入り (レ・ドゥ・ストロワ)  
 ハーブ&チリ 2,700円/140g (DEAN & DELUCA) / ストロッドクリーム 1,368円/100g (DEAN & DELUCA)  
 ブルーベリー 270円/1個 (イノセントスライス ケーキ&デザート) / ビスタネズミチョコのクランチ 1,575円/180g (ス・フ・イ・オ)  
 PG (右上より右回り) シングルオリジンチョコレートミニ エアリアル7%、パフューニードーナツ64%、ユスターカ39%・MILK、ベニスエラ43%・MILK、  
 カスタード(チョコ&ストロベリー) 168円/1個 (DEAN & DELUCA) / シェルショコラチップ(チョコ) 588円/150g (クワイーサーズ)  
 製パン&デザート 546円/20個 (DEAN & DELUCA) / 生菓類 158円/3個入り (楽園) / ハニートドレーズ 441円/8個・945円/20個 (アラホネズミ)  
 ビスケット 104円/175g (フレンチ) / ショコラビスケット 600円/10本 (DEAN & DELUCA) /  
 プルーン&アールグレイシフォン 1,080円/140g (DEAN & DELUCA)



Russian Tea

Green Tea

Herbal Tea

Cà Phê Sữa Đá

Chai Masala

Cappuccino

## Cream Tea / England

英国伝統のクリームティー  
 DEAN & DELUCA ブレンド スコーン  
 英国伝統のティースタイル、紅茶とスコーンのセットのことを「クリームティー」と呼びます。スコーンには、たっぷりのクランチドクリームと自家製ジャムを添えるのが定番。風味はしっかりと仕上がりますが、ミルクと相性のいいイロモロアッサムが好相性。

## Russian Tea / Russia

ジャムの甘さをロシアンティーで  
 セイロン×フルーベリー&アールグレイジャム  
 濃いめに入れた紅茶を、別途お皿やスプーンに用意したジャム(各はブランデーやウォッカと混ぜたものも人気)とともにゆつくり口にふくませながら香りとうまみの組合をたのしむロシアンティー。ブルーベリージャムなど、果実感豊かなジャムとの組み合わせがおすすめ。

## Cà Phê Sữa Đá / Viet Nam

懐かしの、アイスミルクコーヒー  
 アイスコーヒー×ミルクジャム  
 ベトナムでは、フランスの植民地時代の名残から、独自のコーヒー文化が発展。熱さに負けないパインの効いた濃厚な味わいのコーヒーに、苦みをマイルドにするコンダンスミルクを入れたアイスミルクコーヒーは国民的味。コンダンスミルクの代わりにミルクと砂糖のみでつくったミルクジャムをたっぷり入れてよく混ぜれば、酸味がやわらかい味わいのカフェ・ヌーア・デー。

## Espresso / Italy

シュガー or カントゥッチ  
 エスプレッソ×カントゥッチ  
 イタリア人のお茶時間に欠かせないものが「エスプレッソ」。淹れたてのエスプレッソに山盛りのお砂糖を入れてそのままかき混ぜず飲み慣れたのが元祖。食後のデザートとして、ナッツのトリッシュ風味と独特の食感が特徴のトスカーナ生まれの伝統菓子、カントゥッチをカップに浸しながら一杯も格別です。

## Earl Grey Tea / England

香りと食感を交互に楽しんで  
 アールグレイ×シャンパンビスケット  
 アールグレイは、19世紀のイギリス伯爵 グレイ伯爵が、中国の香茶を真似て茶葉につくらせたもの。ベルガモットで柑橘系の香りがけをした複雑な芳香をたのしむ紅茶です。おススメは、シャンパンのつまみとして生まれたシャンパンビスケット。香り高いアールグレイに浸してお召し上がりください。

## Green Tea / Japan

春を愛でるグリーンティー  
 緑茶×生菓類  
 香り高く、茶葉のままやゆかな甘みと、ほどよい渋みの調和をたのしむ緑茶。そのなな味茶(抹茶はうじ茶など)に必ずおすすめたのが、生菓類や生三益などの素材を砂糖菓子、口の中であつくりと溶かしながら、緑茶のさわやかな風味ともいいたできます。

## Chai Masala / India

スパイスたっぷりのミルクティー  
 チャイ×ナッツ  
 ジンジャー、ナツメグ、カルダモンなど数種のスパイスをマサラ(混合した薬材)で煎茶をつくり、そこにミルク、砂糖を加えてつくる「チャイ・マサラ」はインド式紅茶の定番。インドでは各家庭ごとにレシピが存在するそう。ミルクの甘さとスパイスな味わいには、ココア風味を引き立てるナッツを合わせて。

## Herbal Tea / Mediterranean

心を癒すインフュージョンティー  
 ハーブティー×ギョモフ  
 地中海沿岸には、香りの良い野草(ハーブ)が多く生息し、古くから料理や薬に多く用いられてきました。今では、何種類ものハーブとフルーツをブレンドしたハーブティーとして広く親しまれ、身体への効能とともに、香りをたのしむお茶としても人気。ふんわりとした食感と、口中に広がる香りがあると引きこもりやすさ。\*ハーブティーは、インフュージョンティーとも呼ばれています。

## Cappuccino / Italy

リッチなバター風味と好相性  
 カプチーノ×ハニートドレーズ&チョコレート  
 エスプレッソをベースに、スチームミルク、泡立てたフォームミルクを1:1:1で抽出したカプチーノ。フォームミルクのこんもりとした形が、ローヤル・カプチーノ 教会の御前の帽子に似ていることから名付けられたと、生菓類や生三益などの素材を砂糖菓子、口の中であつくりと溶かしながら、緑茶のさわやかな風味ともいいたできます。



# MARKET STORE

## PANCAKE PARTY IN YOUR KITCHEN

ふんわり香ばしい、春の焼きたてパンケーキはいかが？

発祥の地アメリカでは、グリドル(調理用鉄板)で焼かれることから「グリドルケーキ」とも呼ばれるパンケーキ。バターとたっぷり卵のメープルシロップをかけた定番スタイルをはじめ、生クリームとフレッシュフルーツ&ジャム、ソーゼージ、スモークサーモン、豆類や卵など、スイーツから軽食にいたるまで、バリエーションも驚くほど豊富。週末は、いま注目のアメリカンパンケーキをさまざまなアレンジして「キッチンパーティ」はいかがでしょう？ふんわり香ばしく、春のお茶時間にぴったりのレシピをお届けします。

\*DEAN & DELUCAでは、石臼で挽いた無漂白全粒粉にベーキングパウダー、砂糖を加えただけのシンプルな原料でつくるオリジナルパンケーキ&ワッフルミックスの他、運りずぐりのパンケーキミックスをご用意しています。水や牛乳で溶くだけで手軽に美味しくいただけますが、下記のレシピで調理するとさらに美味しくお楽しみいただけます。

### RECIPE 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 牛乳……3/4カップ バター……大さじ2 全卵……1個 塩……少々(お好みで)  
 1. 乾いたボールに卵を割り入れ、泡立て器で8分ほど打って牛乳を加えよく混ぜる。 2. 1.にパンケーキミックスを加え、ダマが残るまでよく混ぜ合わせる。 3. バターを電子レンジなどで溶かす。 4. よく温めたフライパン、またはグリドル(210℃)に油をひき、生地を流す(標準的な大きさ1枚分はレドール約1杯)。 5. 生地の表面にボウボウと穴が開き、まわりが乾いてきたら裏返す。両面がきれいなきつね色に焼あがったら完成。ポイント:フライパンの油は、ペーパータオルでひくとまんべんなく塗れます。焼きあがりは、串をさして生地がくっつかなければOKです。



### BLUEBERRY & SEASONAL HONEY

フレッシュブルーベリー&季節のはちみつ

アメリカの味、バターミルクミックスを使用。生地をブルーベリーのつなぎにする感覚でブルーベリーと混ぜる(多ければほど、果肉たっぷりケーキに焼きあがります)。混ぜ終えたブルーベリーの質などでブルーベリーを軽くつぶし、レドール2杯で4枚のケーキ(1枚分を分量で2枚)を焼く。焼きあがったら茶こしを併せて粉を篩かけ、上からはちみつをたっぷりかけたら最後(焼いり)にバターをのせる。

オート＆ハニーバターミルクパンケーキ 1,600円/680g  
 シーズナルハニー(四季の味) 1,575円/150g



### POACHED EGG & BLACK PEPPER

とろり卵とブラックペッパー

朝食におすすめのそば粉ミックスを使用。大きなスプーン1杯で1枚分のケーキを焼く。焼きあがったパンケーキを3-4枚重ね、上に程よく生上りがボウボウエグをのせる。生上りに黒胡椒の質などでブルーベリーを軽くつぶし、レドール2杯で4枚のケーキ(1枚分を分量で2枚)を焼く。焼きあがったら茶こしを併せて粉を篩かけ、上からはちみつをたっぷりかけたら最後(焼いり)にバターをのせる。

そばパンケーキ&ワッフルミックス 1,260円/454g  
 ブラックペッパー&ワッフルミックス 800円/20z



### STRAWBERRY & MILK JAM

ストロベリー&ミルクジャム

全粒粉ミックスを使用。レドール1杯で1人分3枚のケーキを焼きあがらせる。1段ごとに細かくカットしたいちごのせ。その上にミルクジャムをたっぷりかけてパンケーキをだまをさする(うねる(あらかじめ)ちごミルクジャムをのせておいてもいい。段も厚めに)。一番上にクロテッドクリームをのせてOKです。

全粒粉パンケーキ&ワッフルミックス 1,260円/454g  
 ミルクジャム プレーン 945円/140g  
 クロテッドクリーム 1,365円/100g

## ARTISAN STORY 04

一つくり手を訪ねる

### 素朴で、まろやかで、クリーミー。ミルクジャムのつくり手：『十勝しんむら牧場』

原料は搾りたての美味し牛乳と、グラニュー糖のみ、とてもシンプルでありながら、ひとさじでドリンクやスイーツをやさしい味に変えと評判のミルクジャム。「滋味あふれる、牛乳の本当の美味しさを知ってもらいたい」というつくり手、『十勝しんむら牧場』を訪ねました。

「このひとさじを紅茶に溶せばロイヤルミルクティー、ホットミルクに入ればキャラメルミルク、コーヒーは絶品のミルクコーヒーになります。ひとたびミルクジャムの話になると、愛憎つふりの提案が生まるるなく新着情報さん。彼は今年から13年前、「農業を能力ある仕事にしよう」と、先代から継いだ『十勝しんむら牧場』の徹底改革に乗り出しました。まずは当時牛舎で飼っていた牛を「100%放牧」に切り替えようとして、自ら酪農士連団エージーランドまで足を運んだ。専門家のアドバイスを受け、健康な放牧づくりのための土壌改良に奔走した。「土は5~10年でひとサイクル。求めていた土をつくるのに、気が付けば7~8年ばかりかかってました」

雪の降る日を含めての完全放牧。ストレスが少ない環境で、良質な土が育んだ美味しい草を食べて育つ牛たちの牛乳の風味は格別だ。「夏は爽やかな飲み口、冬はまろやかでクリーミー。自然の中で生まれた牛乳は一年一回味ではありません。でも味はあえて、自然のあるがまの味を商品化して見たいです」  
 美味い牛乳づくりにはひとかならぬ思いを込める新村さんが、「滋味あふれる、牛乳の本当の美味しさをいろんな形で知ってもらいたい」と商品化したのがこのミルクジャム。「とにかくシンプルであること

が大前提」と、原料は自らの牧場の搾りたて牛乳と、十勝産のグラニュー糖のみで絞りこんだ。だから100%の牛乳からつくれるミルクジャムはたったの3個、ひとつひとつ、乳搾りから瓶の充填に至るまで完全なる手作業でつくられている。蓋を開けると、ほんのり黄味がかった、やさしいミルク色のジャムが喉をのぞかせ、北海道十勝の大地と、太陽の恵みかたふりつまった素朴な風味は、濃潤でありながら、バターより脂肪分が低めの点も人気の秘密。とどきながら、やさしい至福の時間を届けてくれる。

ミルクジャム プレーン 945円/140g (DEAN & DELUCA)  
 1人6枚焼の自家製無添加ヨーグルトのキックと生クリームと、新鮮な牛乳。いちごバナナなど果物のフルーツとして、カンパネーズとリンゴのスイーツにかければ♪」としたデザートに、カマンベールチーズ、ふかしたいちごに合わせる予定です」  
 クロテッドクリーム 1,365円/100g (DEAN & DELUCA)  
 英国のチャーターマンには必ず登場する「クロテッド・クリーム」も人気の品。日本で入手困難だった本場英国の美味が評判です。スコットランド産で育てるのがおすすめ。



# WINERY PICNIC

## ワイナリーピクニック



アメリカ西海岸のワインの名産地、ナバレーでは、この季節、春の訪れを告げるマスタートの花が咲き一面を黄色の絨毯のように覆いつくします。このマスタートの花が最も美しい時期に「マスタートフェスティバル」が開かれ、ナバレーの美しい光景や芸術、文化、食を伝え、自らのしみながら新たな季節の到来を祝います。DEAN & DELUCAでは、2008年4月10日より、ナバレーの豊かで素晴らしいテロワールから生まれる食材とワインを集め、のどかで美味しいピクニックスタイルをご紹介します。新しく入荷するバリエーション豊かなマスタートをはじめ、ガーデンハーブをたっぷり使ったディッピングオイル、新鮮な野菜や果物をつかったペストなど、さまざまな美味しさが揃います。ナバレーのワインとともに、春らしい軽やかな美味しさをぜひおたのしみください。開催期間：2008年4月10日(木)～ \* イベント詳細や商品に関しては、webページでもご覧いただけます。



1. シャンドネ 6,720円/750ml (オーグランド・セラーズ)
2. カベルネ ソヴィニオン 8,345円/750ml (ハイヴ・ワインセラーズ)
3. フェムラン エステート グラホシ 5,670円/750ml (カーニッチ・ヒルズ)
4. ビノワール プラウワラント 8,640円/750ml (モンテパヒル)

5. スパイシーアップルwithジンジャー&シチメン草マスタート、オレンジカスタードwithハニースパイスマスタート、3in1マスタートwithカスタード&ソフト、各900円/60g (トロッキ&カンパネー)
6. ワイルドブルーベリー、タヒチアンライム、タヒチアンライム、タヒチアンライム、各2,400円/250ml (オーグランド・セラーズ)
7. ストリートwithレモン&ライムミックス、カールック&バドメイズディッピングオイル、カーンハーブディッピングオイル、各2,400円/473ml (トロッキ&カンパネー)
8. ナバレーマスタート、ディッピングオイル、スモークカーリックマスタート、各900円/250g (ハイヴ・ワインセラーズ)

## NAPA WINE TASTING

ワインテイastingイベントを開催いたします。当日はワイナリーから来日したスペシャリストが店頭に立ち、彼らのワインの魅力をお伝えします。また、ワインとともに味わうペアリングフードの試食会も行いますので、ぜひお立ち寄りください。日時：2008年4月12日(土)14:00~17:00 場所：六本本店、品川店 ワインコーナーにて

来日ワイナリー 品川店：ケークブレッド・セラーズ Cakebread Cellars / セインツベリー Saintsbury 六本本店：ガーゲット・セルズ Grigth Hills / ハイツ ワインセラーズ Heitz Wine Cellars  
 \*ワイナリーの情報は詳しくはWebへ [www.deandeluca.co.jp](http://www.deandeluca.co.jp)

## INFORMATION

### MARKET STORE：名古屋店 リニューアル

オープン1周年を記念した名古屋店は、イートインスペースの増設や、リニューアルいたしました。店内でご購入いただいたアイテムは全てイートインスペースでお楽しみいただけます。ゆったりとした空間で、さまざまな美味しさを、ぜひお気軽にご利用ください。リニューアル日：2008年2月26日(火)

### CAFE：丸の内店 リニューアル

丸の内店は、新たな美味しさと、スムースでスモーキーなサービスを備えてリニューアルオープンいたしました。自慢の粉を使って店内で焼きあがるオリジナルのペーカリーと、焼ききたてのパンでつくるこだわりのサンドウィッチが豊富に揃います。皆さまのご来店をこちらよりお待ちしております。リニューアル日：2008年3月25日(火)

### スーパープレミアムアイスクリーム、春のラインナップ

SICILIAN PISTACHIO CALIFORNIA STRAWBERRY  
 皆さまにご好評をいただいている「DEAN & DELUCA スーパープレミアムアイスクリーム」、待望の春のラインナップは、「シシリアンピスタチオ」<4月1日(火)>と「カリフォルニア ストロベリー」<4月22日(火)>の2種が登場、ぜひおたのしみください。  
 \* 1日お徳の安い価格もご用意。お取り寄せの取扱に関しては、大変お苦勞ですがデパート・スーパー各店へお問い合わせください。



## STORE LOCATIONS

- MARKET STORE: ROPPONGI 東京都港区赤坂 6-7-4 東京ミッドタウン ガレリア B1 Phone: 03.5413.3580 Market 11:00-21:00  
 SHINAGAWA 東京都港区港南 2-18-1 アトヒルズ 2F Phone: 03.6717.0935 Market 10:00-23:00 Espresso Bar 07:00-23:00 Kiosk 07:00-22:00  
 NAGOYA 愛知県名古屋市中区名駅 4-1-1 ミッドランドスクエア B1 Phone: 052.527.8826 Market 10:00-21:30 Express Cafe Monday-Friday 12:00-18:00 Saturday, Sunday 10:00-21:00  
 SHIBUYA 東京都渋谷区渋谷 3-24-1 東急百貨店 東横店 東横のれんが屋 Phone: 03.3477.4795 Market 10:00-23:00 Prepared Food 10:00-21:00 Espresso Bar 07:00-22:00  
 YAESU 東京都千代田区西の区 1-4-1 JR 東日本東横線南千住1番 1階 Grandia 内 Phone: 03.5288.8040 Market Monday-Saturday 08:00-22:00 Sunday 08:00-21:00 Espresso Bar Monday-Saturday 07:00-22:00 Sunday 07:00-21:00
- CAFE: MARUNOUCHI 東京都千代田区丸の内 1-4-5 三菱UFJ信託銀行本ビル 1F Phone: 03.3284.7071 Monday-Friday 07:00-23:00 Saturday 10:00-21:00 Sunday 10:00-18:00  
 AJOYAMA 東京都港区赤坂 2-14-6 赤坂パークビル 1F Phone: 03.3475.8005 Monday-Friday 08:00-23:00 Saturday 08:00-22:00 Sunday 08:00-21:00  
 HANEDA 東京都羽田国際空港 第3ターミナルビル 1階 Phone: 03.5737.0805 Every day 07:00-21:00  
 SELJO 東京都台東区成田 6-5-34 成田ビル 1F Phone: 03.5429.1451 Every day 08:00-22:00  
 ROPPONGI 東京都港区赤坂 6-7-4 東京ミッドタウン プラザ B1 Phone: 03.5413.3585 Every day 07:00-23:00