

HERBS & SPICES  
COLLECTION

## ハーブ&amp;スパイスコレクションが、新しくなりました

日本の食事に使いやすい定番のハーブ&スパイスに加え、料理の目的に合わせたブレンドスパイスが充実しました。また新たに、ドライベジタブルコレクションも登場。オニオン、トマトなど、本場イタリアから

直輸入の品々は、ドライ=水分を飛ばしたことで、体に必要な栄養素がギュッと詰まり、保存にも便利。この機会にぜひお試しください。

ハーブ&スパイス全41種 350~750円 ドライベジタブル全5種 500~1,200円  
※(入荷遅延のお知らせ)ペロン(ホール/フレーク)、アリオオリーブペロンチーノは、輸入遅延により、8/1販売を予定しております。

WWW.DEANDELUCA.CO.JP



## D ウェブサイトが新しくなりました

オンラインストアがチーズワイン、ギフトなど品数豊富に新しくなりました。オープンを記念して送料無料のキャンペーンも展開中(※オンラインストア送料無料期間:~8月2日まで。期間中5,775円(税込)以上お買い上げで配送料を無料に致します。)また、誌面上でもこれまで以上にウェブサイトと情報を連動していきます。誌面上の「D」のマークはホームページのレシピへアクセス。お料理を作るための材料等が詳しくご覧いただけます。

## スーパープレミアムアイスクリームに、夏のラインナップが登場

DEAN & DELUCAのこだわりマーメイドジャムに、クローバー蜂蜜を合わせて作ったのが、「トリプルシトラスマーメイド」(左)。優しい甘みがある蜂蜜のクック、オレンジ、レモン、グレープフルーツの果実の酸味と果皮のほろ苦さが広がり、爽やかな夏らしい味わいに、一方、上質なアラビカ種100%の豆を使い、豊かな香りとやわらかな苦みのバランスが絶妙の「ダークローストコーヒー」(右)は、食後にオススメの一品です。

各280円/113ml ※国内ディーン&デルuca各店(羽田を除く)及び関東、東海、関西地区のファミリーマート(一部店舗を除く)にて販売中。

## MARKET STORE:

ROPPONGI 東京都港区赤坂 9-7-4 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 アトレ品川 2F Phone: 03,6717,0935 Market 10:00-23:00 Espresso Bar 07:00-23:00 Kiosk 07:00-22:00  
NAGOYA 愛知県名古屋市中村区名駅 4-7-1 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 10:00-21:30  
SHIBUYA 東京都渋谷区渋谷 2-24-1 東急百貨店 東横店 東横のれん街 Phone: 03,3477,4795 Market 10:00-22:30 Prepared Food: 10:00-21:00 Espresso Bar 07:00-22:30  
YAESU 東京都千代田区丸の内 1-9-1 JR 東日本東京駅構内地下1階 GranSta 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 信託銀行本店ビル 1F Phone: 03,3284,7071 Monday-Friday 07:00-23:00 Saturday 10:00-21:00 Sunday 10:00-18:00  
AOYAMA 東京都港区北青山 2-14-6 青山ベルコムズ 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 Every day 07:00-21:00  
SEIJO 東京都世田谷区成城 6-5-34 成城コートビル 1F Phone: 03,5429,1451 Every day 08:00-22:00  
ROPPONGI 東京都港区赤坂 9-7-3 東京ミッドタウン フラザ B1 Phone: 03,5413,3585 Every day 07:00-23:00

© DEAN &amp; DELUCA JAPAN CO., LTD. PRINTED IN JAPAN EDITOR-IN-CHIEF &amp; WRITER: NANA MESHIMA / DESIGNER: SANA TAKAYAMA / PHOTO: MICHIOHARU COVER: MIHARU

## Spice

## “美食の宝庫”と呼ばれて

ヨーロッパ、アジア、アフリカ大陸をまたがる地中海沿岸地域。古くからこの沿岸諸国は、まばゆい太陽と肥沃な土壌に恵まれ、それぞれ海を介して隣国と食の交流を図りながら、多様な食文化を築き上げてきました。素材を活かし、スパイスを効かせた調理法で愛情たっぷりに作られる、郷土料理や家庭料理の数々。それを家族や仲間の笑顔と共に食す喜び。この地域の人々が携える共通の“豊かさ”は、世界中の人々の食文化にも影響をもたらしています。

夏に乾燥、冬に湿潤の“地中海性気候”によって、オリーブ等の樹木性作物の栽培が盛んな沿岸諸国の料理は、そのオリーブから作られるオリーブオイルをベースとしながら、旬の野菜や魚介類などをふんだんに、素材はできるだけまるごと使うことが特徴的です。

そしてこのオリーブオイルを始め、ワイン、小麦、ブドウ、ガーリック、トマトは、地中海地域における重要な“食の要素”。特にトマトは、沿岸諸国共通して野菜として味わうだけでなく、基礎調味料として有効に利用されてきました。日本のように、味噌、醤油といった発酵調味料がないだけに、トマトの酸味や風味は料理の味をよくするためにありがたいものだったのです。

また、これに合わせて欠かせないものが、“ハーブ & スパイス”(以下スパイス※1)です。日本では香辛料・薬味といった言い方が主流のスパイスですが、食材の臭みを消し、料理には香り、辛味、色を加える。と同時に身体へは、食欲増進、消化吸収の補助、発汗、健胃整腸などを促す作用を持つため、利用価値が高いのです。

それにスパイスはトマトとの相性抜群。国の違いはそれぞれにあっても、両者の相乗効果によっていわゆる“地中海料理”が飛躍的に発展していきました。

通か遠い昔、ローマ帝国全盛の紀元1世紀。それは肉食が盛んな欧州が、インド・セイロン島でとれる胡椒・シナモン・クローブなどを珍重し、同じ重さの黄金と等価で取引していた時代。それから2000年が経ち、現在、世界には350種類以上のスパイスが存在するようになりました。沿岸諸国で暮らす人々にとっても、スパイスは希少高価なものではなく、常備品。日々、屋外の市場には、膨大な種類のスパイスが並び、活気に満ち溢れています。そしてまた、スパイスによって育まれたこの伝統的で素朴な“香りのごちそう”こそが、DEAN & DELUCAの食の原点でもあるのです。

※1-ハーブとは、スパイスのなかで主に葉や茎の部分を使い、多くは乾燥させずに生の状態で使う。ハーブ以外のものをスパイスと呼ぶこともあるが、その使い分けはそれぞれ明確ではないのが実情。

## 各国の郷土料理と代表的なスパイス料理

## フランス



プロヴァンス(ニース、マルセイユ)

ハーブの宝庫。南仏の料理は、ハーブにニンニク、オリーブオイルをたっぷり使うのが特徴。オリーブとアンチョビでつくるペースト「タブナド」や野菜の煮込み「ラトゥイユ」などが有名。

南仏の漁師料理「ブイヤベース」

順ののった白身魚を数種類、ムール貝にハマグリ、オマール海老などにハーブ類(フェンネル、ローズマリー、ティル)と、決め手のサフラン(※)をたっぷり加えて煮込む。仕上がると海鮮風味の濃厚なスープが出来上がる。



## イタリア



シチリア、サルデーニャ島、カンパニア(ナポリ)

南部ではトマトの生産量が高く、ドライトマトが名産品。料理は新鮮な魚貝や野菜をたっぷり使ったシンプルな調理法が基本。またシチリアでは、塩漬けや酢漬けのケイバ(白い花の咲く実)、オレガノ(※)、魚の臭み消しのためにフィノッキという甘いハーブがよく使われる。

ピッツアの代名詞「マルゲリータ」

トマト、モッツアレラチーズ、オリーブオイル、パジリコの葉を乗せて焼いただけのシンプルなピッツア。トマトとチーズの相性がよいオレガノ(※)をたっぷりかけて、辛味を移したペロンチーノを回しかけていただく。



## スペイン



一般的に材料にあまり手を加えず、トマト、ニンニク、オリーブ油、サフラン(※)を多く使うのが主流のスペイン料理。バレンシア地方のサフラン栽培は、世界的にも有名。また、広大なイベリア半島では、地理的な条件の違いが大きな地域差を生んでいるため、「スペインには、スペイン料理は無く、地方料理だけが有る」と言われるほど、地方料理が多彩にある。

スペインタパスの定番「タコのガリシア風」ふつ切りにしたタコに、ピリ辛のパプリカパウダー(※)やカイエンペッパー(※)とオリーブオイルをたっぷり振りかけて。

地中海料理に欠かせない  
スパイスたち

1-3は主に葉(=ハーブ)の部分。料理に加えることで、肉や魚の臭みを消したり、風味を加えたりする目的がある。4-6は主に料理に辛味を加え、7-9は料理の色づけなどに利用することが多い。また、5と6は元の実と同じ。けれどその風味はかなり異なり、5のほうは香りも辛みもピリッとしてシャープなのに対して、6のほうはおだやかでやさしいテイスト、使い分けを覚えると便利。

1.タイム 2.パジリコ オレガノ 4.カイエンペッパー 5.ブラックペッパー 6.ホワイトペッパー 7.ターメリック 8.サフラン 9.パプリカパウダー

※1-9各々の詳しい使い方などについてはホームページへ。

※レシピはホームページへ

モロッコ、  
北アフリカ地域

主にモロッコを中心に、アルジェリア、チュニジアといった北アフリカ一帯で食べられている「クスクス」は、先住民ベルベル人が伝えた。数千年の歴史を持つ食べ物。フランスではサラダに入れるなど、フランス風にアレンジされている。

北アフリカの伝統料理「クスクス」  
「クスクス」とはデュラム小麦を粉にし、水分を含ませ、粒状にしてから蒸して乾燥させたもの。いわゆる最も小さな乾燥パスタ。パプリカ(※)、カイエン、ターメリックパウダー(※)などで煮込んだスープとハリッサを添えて。







# 地中海料理は 世界中の名料理の “故郷”、でもある

“地中海料理”の代表格といえるスペイン・バレンシアの郷土料理「パエリア」。新鮮な海の幸、山の幸をふんだんに、お米、オリーブオイル、ニンニク、そしてパエリアのトレードカラー“黄色”の色彩のもととなる“サフラン”を加えて煮込む。土地毎の素材を上手に組み合わせたパエリアは、現地ではアウトドアのレシピとしても親しまれていて、一般的に日曜日や祝祭日のお楽しみとされています。

またパエリアは、典型的な“男性の料理・炊き込み御飯”とも言われています。なぜなら「PAELLA」(=スペイン語でパエリア)は、「PARA ELLA」(英語で言うなら FOR HER = 彼女のため)からきているからです。古き時代では、女性の慰勞を兼ねて、男性が身近にある食材を使ってオリーブオイルとニンニクで炒め、今で言う“オレ流”の大胆なパエリアが作られていたことが想像できます。つまり、10人の男性がいたら10通りのレシピがあるということ。これぞパエリアの一番の楽しみ方です。事実、パエリアは市場で手に入れることができる最良の食材で、作り手の個性や予算に応じていか様にも応用の効くレシピでもあることから、現在、世界中で愛される料理に発展しました。

その日の気分好きな季節の食材を取り入れて。共にテーブルを囲む人を想って。この機会に自由な発想で自分だけの豪快なパエリアを作ってみてはいかがでしょうか。そしてこのメインディッシュをより豊かな味わいにするために、前菜、サラダ、ワインも忘れずに。DEAN & DELUCA オススメのラインナップをご紹介します。

スパイスの効かせ方が、その地域の食文化の個性につながる。そしてその食文化は、今では世界各地で愛されている名料理の故郷になっています。この夏、DEAN & DELUCA は、地中海の本場の味をより深く、日常のなかに取り入れた食卓を提案します。

## Tips 人と食をつなぐ、スパイスの大きな役割

1. 料理により香りをつけ、風味を増し、食欲をそそる
2. 肉、魚、もつ等、食品の気になる臭いを消す
3. 料理に辛味をつけ、料理に特徴を持たせ、食欲をそそる
4. 天然の色素として、赤・黄・茶・緑などの色をつける
5. 砂糖や塩を控えた料理の味の不足を補う
6. 胃薬、整腸剤、風邪薬、漢方薬、薬用酒などにも使う

## B. あると便利な ブレンドスパイス

A. おもてなし料理にぴったり。  
新鮮な海の幸、山の幸を豪快に入れて

## Main Dish パエリア



D. サラダやマリネに加えて  
日常使いに欠かせない、  
フレーバーオイル



E. Wine  
地中海料理に乾杯!

A. パエリア 420円 / 100g パエリアパン 4,000円 / 直径 36cm  
※レシピはホームページへ。

B. より手軽で様々な料理にアレンジがきくのがブレンドスパイス。日本でもお馴染みのアール・オー・オーとペロンチーノのシーズニングの1は、パスタに加えて、イタリアンハーブの代表をブレンドしたの2、特にトマトベースの料理を始めとする、南イタリアの料理全般にフル活用できる。また茄子、ズッキーニ、パプリカなどの夏野菜とも好相性。3は昔から南イタリアで伝統的に使われる小さなサイズの唐辛子で、香りを生かすのに最適。1、「アール・オー・オー・ペロンチーノ」2、「ハーブミックス オレガノ・バジリコ・パセリ」3、「ペロンチーノ・ホール」各500円 / 30g ※本商品は、輸入遅延により入荷が遅れております。8/1 入荷予定

C. アンチョビの名産地、シチリア州パレルモと地中海に面した、マグロの名産地トラパニ。その良質な2つの素材を兼ね備えた水産加工「ミングッティ」のラインナップ。1、「カボナータ ツナ&ナス」1,200円 / 300g 2、「ロールアンチョビ アーモンド」1,800円 / 200g 3、「スタッフドトリッパー アンチョビ&ケーパー」1,600円 / 300g (シチリア) ブルノットの新鮮な野菜を使ったオイル漬けコレクション。彩りとボリュームが食卓を賑やかに。4、「イタリアンフルーツマトのオイル漬け」735円 / 100g 量り売り 5、「グリルドオニオンのオイル漬け」630円 6、「グリルドパプリカのオイル漬け」735円 / 各100g 量り売り (ピエモンテ)

D. パリの老舗オリーブオイル専門店「L'OLIVIER」(ア・ロリヴィエ)がつくるオリジナルのフレーバーオイルが登場。新鮮なハーブやスパイスで作られるエキスをオリーブオイルとあわせることにより、様々な調味料としても利用可能。その素晴らしい芳香は、マリネやソテー、マヨネーズなどにして料理を一層引き立ててくれる。そのままパンにつけても。1、「オリーブオイル & バルザミコ酢ドレッシング」2、「バジル オリーブオイル」3、「チリ オリーブオイル」4、「ガーリック&タイム オリーブオイル」5、「レモン オリーブオイル」600円 / 各50ml (パリ) ※1.5の商品は、輸入遅延により入荷が遅れております。9月上旬入荷予定

E. 南仏といえば、上質なロゼの宝庫。夏の食卓、地中海の食べ物とも全般的に相性が良い。オリーブオイルをたっぷりかけたサラダやハーブとともに焼いた白身魚のグリルなど、淡泊な料理におすすめ。1、「Ch. d'Esclans Whispering Angel '06 シャトー・デスクラン・ウィスパーング エンジェル '06」3,150円 / 750ml (フランス フロヴァンス) 2、「I Giusti e Zanza Nemorino Toscano Rosato '07 イジュスティエザンツァ ネモリーノ・トスカーナ ロザート '07」2,625円 / 750ml (イタリア トスカーナ) 3、「Pierre Gaillard Rose VdP des Collines Rhodaniennes '06 ドメーヌ ピエール・カイヤール ロゼ ヴァンド・ペイテ・コリンヌ・ローダニエンヌ '06」2,205円 / 750ml (フランス ローズ) 4、「Vanzini Pinot Nero Spumante Extra Dry Rosato ヴァンジンニ・ピネロ スプマンテ エキストラ・ドライ ロザート・バヴィア」2,625円 / 750ml (イタリア ロンバルディア)

F. フランス南部ニースで生まれた、色鮮やかな具だくさんサラダ。温野菜やゆで卵を使わず、フレッシュな生野菜、アンチョビ、ブラックオリーブ、ツナ、そして生パプリカをたっぷり加えて仕上げたのが、DEAN & DELUCA 風。同じく南フランスの暖かい地方で熟成された辛口ワイン(白・ロゼ・軽めの赤)とともに味わって。※レシピはホームページへ。

写真のクラシクなサラダに対して、この夏アレンジを加えました。もちもちとした食感が特徴のフランス麦を合わせたサラダが販売中。「フランス麦のニソワーズサラダ」315円 / 100g

※取扱店舗：六本木、品川、名古屋 A/B / C/D/E/F 渋谷、八重洲 B/C-1-3 / F 微のフランス麦を合わせたサラダが販売中。「フランス麦のニソワーズサラダ」315円 / 100g



## C. Appetizer

イタリアの恵み、  
ワインがすすむ  
セレクション



F. オリーブとアンチョビを効かせて、ハーブをたっぷりと食べつくす  
Side Dish ニソワーズ サラダ

