



ドライフルーツ&ナッツコレクションが、新しくなりました

普段不足しがちな、カルシウム、ミネラル、食物繊維もたっぷり含まれた、美味しいドライフルーツ&ナッツは、DEAN & DELUCAでも人気の定番品。そんな自慢のコレクションに新たなラインナップが登場しました。この機会にぜひお試しください。

[NEW!] 左記掲載以外にも、ソフトバナナチップス、ストロベリー、きんかん、カレンツ、ミニトマト、ラズベリー、グリーンピスタチオ、殻つきミックスナッツもあり。全32種 462円～ ※他にもギフトにおすすめな詰め合わせトレイや袋型ものもご用意。※販売店舗：マーケット、カフェ全店。店舗により、取扱のない場合がございます。お近くの店舗へ直接お問い合わせください。

カリフォルニアから新しいワインが届きました

穏やかで涼やかな気候がシャルドネを育てるのに最良の土地の一つ、ソノマのロシアンリバーで生産された、シャルドネ 2008。穏やかで涼やかな気候が最高級のシャルドネ特有の繊細なフレーバーを作り上げ、あらゆる食事に合わせやすいワインに仕上がりました。一方ピノ・ノワール 2007 は、ダークチェリーのフレーバーとスムーズなタンニンが特徴的。その香りにはシナモンとアジアのスパイスが感じられ、その味わいはサーモンやローストした鳥に豚肉料理、そして焼いたブリーチーズによく合います。

DEAN & DELUCA Chardonnay 2008, Russian River Valley シャルドネ 2008
DEAN & DELUCA Pinot Noir 2007, Sonoma Coast ピノ・ノワール 2007
各 4,095円 ※発売開始日：10月2日、販売店舗：六本木 / 品川 / 名古屋 / オンラインストア

NEW WINE!



ぶどうをまるごと味わう、ジュースが登場

旬な巨峰を皮ごとまわして搾汁にすることで、ビタミン、ミネラルたっぷり。上品な甘さと自然な渋みを楽しめる、ワインのようなジュースです。巨峰の美味しさをそのまま凝縮した、この秋おすすめのドリンクになりました。

ストレート巨峰ジュース (S)400円
※販売店舗：マーケット・カフェ全店。～10月30日までの限定

STRAIGHT GRAPE JUICE



| 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 |
| SIBUYA | 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 青山パルコモズ 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 成城カルティ 1F Phone: 03,5429,1451 Every day 08:00-22:00 |
| ROPPONGI | 東京都港区赤坂 9-7-3 東京ミッドタウンプラザ B1 Phone: 03,5413,3585 Every day 07:00-23:00 |

秋の収穫祭。季節の恵みをいただきます。

栗 Chestnut

国産では最も早い時期に出回る「丹沢」は、殻は比較的大きく、果実はホクホクの粉質で、甘みと香りは控えめ。ミネラル豊富で脂質が少なくヘルシーでもある。*「栗チーゴ」と栗のリゾット、「マロンパイ」

サツマイモ Sweet Potato

焼き芋でよくみかける「鳴門金時」は、秋頃から冬にかけて、一番甘くホクホクで美味しい時期。加熱するとより身は黄ばみ黄色になり、一層甘みが増します。*「鶏肉とさつま芋のバステア」、ラ・セゾン「りんごとサツマイモのスティック」

精白米 Rice

玄米を精白して糠層と胚芽を取り除いた米。味が淡白で様々な料理に合わせやすく、特に旬な時期収穫される「新米」は、甘く美味しい。*「1kg 米後入り白米」

玄米 Brown Rice

稲の果実である「もみ」から「糠殻(もみがら)」を除いた状態で、また精白されていない状態の米である。白米よりビタミン・ミネラル・食物繊維が豊富。*「玄米とフェタチーズを詰めたトマトのオープン焼き」

豆 Beans

大豆は、味噌や醤油といった調味料の原料にもなるほか、さまざまな料理にも使える。また肉や卵に負けない良質なたんぱく質が凝縮されていることから、「畑の肉」とも呼ばれている。*「尾田川農園「五穀納豆」

山芋 Yam

食物繊維の一種で、長手独特のぬめり成分である「ムチン」は、細胞を活性化させる働きがある。結果、新陳代謝が促進され、老化の予防、肌荒れ、疲労回復などに効果的。*「爽いものピクルス」

南瓜 Pumpkin

収穫してから3ヶ月程おくとより甘みを増し、美味しい南瓜は、ホクホクとした果実だけではなく、カロチンをより多く含む皮ごと料理するのがおすすめ。緑黄色野菜の中で、トップクラスの豊富栄養素をもつ南瓜を丸ごとたたくし、便秘予防や冷え性緩和に。*「パンフキン&ピスタチオクラッシュ」

カリフラワー Cauliflower

ブロッコリーの仲間で、未発達のかぼちゃである「花蕾(からい)」の部分が食用に、ビタミンCが豊富で、100gで1日の必要量が摂れるほか、ビタミンB1、B2、カルシウム、鉄などの無機質も含まれている。*「ミックスピクルス」

石榴 Pomegranate

さわやかな酸味と甘味がある石榴は、ビタミンB1・B2・ナイアシン・カリウムが多く含まれていて、不妊や生理痛、美肌効果に効果的。*「アイスムージー「さくら」」、EARTH & VINE「さくらのシロップ」

葡萄 Grape

実が大きいことから、「ブドウの王様」とも呼ばれている「巨峰」。果皮の部分に抗酸化作用のあるアントシアニンを多く含む。ぶどうの甘みは、疲労回復にもいいので、甘く熟すこの時期に皮のまま食すのがおすすめ。*「ストレート巨峰ジュース」

無花果 Fig

血液をきれいにし、美肌効果や整腸作用があると知られている無花果。ほのかな酸味と上品な甘みに果実の中にある花のプルプルとした食感が特徴。*「軟なすちいじの白バルサミコマリネ」、「ソフトドライフィグ」

季節を味わう、食のこころ

はるか昔から四季に恵まれてきた島国、日本。温暖湿潤気候という世界でもまれな気候は「農耕」に適していたため、人々の生活は「農耕のリズム」を基盤に発展してきました。私たちは、日々季節を詠み、自分の暮らす土地・風土に合わせて、その地が育てる作物を収穫してきました。

そんな生活のなかで、食の知恵も育まれてきました。例えば春に採れる山菜などの苦味が多いものは、春の暖かさでのぼせる身体を調節する。トマトなど、水分の多い夏野菜はバテる

身体を冷やし、秋はでんぷん質の多い粟や芋などで冬に備えて脂肪を作り、根野菜は冬に冷えた身体を温めてくれる。

このように自然の法則に導かれ、旬の味を旬な時期に摂取することは、健全な身体を形成する上でもとても大切なことだったのです。

1年を通してもっとも食の恵みを感じられる、この季節。日本で育まれた豊かな食材を手にはいかけてみましょう。

※DEAN & DELUCAの旬の食材を使ったおすすめ商品

お米



日本人の主食であるお米は、私たちのエネルギーのもととなる糖質(炭水化物)と、体を作るたんぱく質を多く含む、最も基本的な食べ物。また近年健康食としても注目を浴びている玄米は、白米よりもさらに、はるかに多くのビタミン、ミネラルが含まれている。だからこそ、品種にもこだわり、安全で美味しいものを手に入れたい。

「木清さんのホテルが飛ぶ田んぼ限定天日干し米」(魚沼産コシヒカリ) 1,470円 / 500g(新潟)

お味噌



大豆や米など穀物を発酵・熟成させた味噌は、日本に欠かせない発酵調味料。日本各地で醸造され、土地柄を表す多彩な味わいがたのしめます。そのひとつとしておすすめなのが、京都の老舗味噌「御幸町東屋」。手作りにこだわり、国産原料で天然醸造している昔ながらの味噌は、まるやかな上品な味わい。去年の正月にご好評いただいた白味噌に加え、赤味噌、合わせ味噌も揃えました。(左から)「吟醸赤出汁」、「二段仕込田舎味噌」、「天日塩仕込 特別吟醸白味噌」各 525円 / 300g(京都)

ジャム



フルーツの保存食であるジャムは、果物が採れる時期に合わせて作ることができるので、種類も味わいも豊富。パンなどに塗って食べるのが一般的ですが、ヨーグルトやフレッシュチーズに添えて、料理のソースとしても様々な用途に使え、常備品として活躍します。季節の果実を楽しむ国産のイチジクを使ったジャムが季節限定で登場。大きめの果肉を残して仕上げたジャムは、果実そのものの濃厚な甘味と種の独特な食感が特徴です。「DEAN & DELUCA フレッシュフィグジャム」1,365円 / 140g

ピクルス



様々な野菜をピネーガーや香辛料をあわせて液に漬け込みできあがるピクルス。欧米の家庭では、常備品として、そのままはもちろん、肉料理などの付け合わせや煮込み料理の仕上げに加えるなど、様々な用途に使われています。DEAN & DELUCA から秋、色鮮やかな野菜をまるごと漬け込んだ、ボリュームたっぷりのピクルスが新登場。酸味を活かした米酢をベースに白ワインとスパイスを加えたシンプルながら奥行きのある味わいに仕上がりました。(左から)「ミックスピクルス」2,100円 / 800g、「長手ピクルス」、「白カピクルス」各 1,050円 / 370g(北海道) ※他に、白力ブ、ヤーコン、青唐辛子、みょうがを季節限定で展開 ※取扱店舗：六本木 / 品川 / 名古屋 / 渋谷 / 八重洲

食卓に添えたい、実りの食材

土鍋でふっくら 十穀米ごはん



白米に混ぜて炊き上げるだけで、もちもちとした食感に香ばしさがプラスされお赤飯のような風味豊かな美味しいごはんが手軽につくれます。また、様々な雑穀がブレンドされているので、たんぱく質、食物繊維、ビタミン、ミネラルなど、現代人に不足しがちな栄養素をたっぷりと摂取できるので、毎日の食事で手軽に雑穀を取り入れ、美味しい秋の食卓をおたのしみください。

火加減など気にせず、ふっくらと炊き上げられるおすすめの土鍋
土鍋『かまどさん 一合炊き』6,300円 / φ18.5×h13.5(長谷園)

Topics

3種の味わいをたのしむ雑穀ブレンドを、尾田川農園さんと開発しました。すべて、無農薬・地元農家(岩手県二戸地域)との契約栽培です。

『四種の穀物』…ひえ、もちあわ、いなぎび、アマランサス
白米に含まれていないミネラル分をバランスよく補給するブレンド。粒が小さな雑穀は白米の食感そのままに、雑穀に馴染みのない人におすすめ。

『七種の穀物』…押し麦、丸麦、たかきび、もちきび、ひえ、もちあわ、アマランサス
食物繊維を多く含む押し麦、丸麦を加え、もちもちとした食感に、うっすらピンク色に炊きあがる。

『十種の穀物』…黒米、炒り黒豆、炒り大豆、七種の穀物
ポリフェノールを沢山含む、疲労回復効果もある豆類や黒い雑穀を入れて、豆ご飯のような、ころころとした食感に。
各 1,260円 / 160g ※ピンにの他に、スティックタイプの使い切りもあります。



雑穀のある暮らし

従来日本人の食生活を支えつづけてきた雑穀が、栄養価に健康食材にと、今改めて見直されつつあります。

一口に雑穀といっても、様々な種類があります。それぞれは栄養成分や美味しさにおいても、また効能や食感においても異なった特徴を持っています。そうした特徴を知り、自分の体調や好みを持って選び、主食に豊かなひろがりをもたせていくことで、食卓がゲンと豊かになります。もちろん、主食以外の用途も工夫次第。サラダやスープに取り入れて、よりヘルシーで美味しい食生活を楽しむこともできます。

そこでこの秋、DEAN & DELUCA では、栄養バランスに富み、さらには美味しさも追求した雑穀を通して、身体に優しい食卓を提案します。



1 黒米

2 たかきび

3 炒り大豆

6 ひえ

5 アマランサス

7 丸麦

9 炒り黒豆

10 もち粟

Mexico

豆と肉の煮込みをサラダ仕立てに チリコンカルネ



『キドニービーンズ水煮缶』
294円 / 425g
(アメリカ / エデン)



メキシコ生まれのスパイシーなチリコンカルネ。柔らかく煮込んだ金時豆などに挽肉、タマネギ、トマト、チリパウダーなどを加えて煮込んだものに、キュウリや赤タマネギのみじん切りをあえ、シャリッとした食感を加え、さっぱりと仕上げたサラダ。トルティーヤなどのパン、パスタ、ご飯と一緒に食べても美味しいです。

『チリコンカルネ』420円 / 100g
取扱店舗：渋谷、品川、名古屋、六本木 ～10月31日まで
※時期、店舗により取り扱いがない場合もあります。

Italy



リポリータ

(白インゲン豆とパンのスープ)

トスカーナ・フィレンツェの伝統的な家庭料理。具だくさん野菜スープにふっくらとした甘みのあるいんげん豆と固くなったパンを入れてじっくり煮込むだけ。“リ(もう一度)”と“ポリータ(煮込む)”の名前の通り、二度煮することで味に深みが増します。おじやのようなとろとした食感に素材の優しい甘みとコクがひろがるマンマの味。仕上げにパルメジャーノチーズやオリーブオイルを加えて。

『カンネリーニ / 白インゲン豆水煮缶』
294円 / 400g (イタリア / アナソ)



Scotland

スコッチブロス

(大麦と野菜のスープ)

スコットランドの伝統的な具だくさんスープ。これにかかせないのが、大麦。肉の濃厚なスープに柔らかく煮込んだ野菜ともっちりとした大麦の食感がアクセントに。とろ火でコトコト煮込んだ素朴なスープは、身体が芯からあたたまり、イタリアのミネストローネにも似た味わいです。

『尾田川農園 押麦』1,050円 / 160g (岩手 / DEAN & DELUCA)



Japan

かぶと玄米の 牛スジスープ

じっくりと煮込んで柔らかくした牛スジとスープに溶かした旨味とゼラチン質のコクを堪能するスープ。こっくりとしがちなスープだが、熟成された牛スジを使い、和風出汁とあわせて、すっきりと仕上げている。すべてのスープを味わいつくすために、炊いた玄米をいれて雑炊のように食すのがおすすめ。

『古里さんの有機農法米あきたこまち』
1,155円 / 500g (秋田 / DEAN & DELUCA)



『但馬牛スジ』840円 / 200g
熟成させることにより、牛スジの特有のこっくりとした油がなくなり、長時間煮込んで、もぐもぐとした旨味が味わえます。

中勢以上の熟成肉

田園調布の熟成肉専門店「中勢」に、但馬牛のみを使用し、専用の熟成庫で4～8週間熟成させた旨みのつた精肉は、噛み締めるほど甘く、そして最後はとろけていくような食感。多くの人を魅了しています。そんな中勢以上の熟成肉を DEAN & DELUCA では、期間限定で予約販売及び店舗展開します。

中勢以上の熟成肉 予約販売のご案内

対象商品 『但馬牛ウチモモ』2,940円 / 200g
『但馬牛ヒレ』6,720円 / 200g
『但馬牛サーロイン』5,250円 / 200g
店舗予約 六本木、品川 (シャトーラー&チーズカウンターにて)
販売期間 ～10月31日まで、毎週金曜日入荷
※全曜日到着分は、火曜日まで受付
商品お渡し 店頭受け渡しまたはご配送となります。
※詳細は店頭でご確認ください。

DEAN & DELUCA が提案する、「十種の雑穀」を紹介

～岩手県尾田川農園から届く、無農薬の雑穀～

- 1. 黒米** 古代米の種類の一つで、日本ではおはぎのルーツといわれている黒米。精力増強、健胃、造血等の薬効が注目され、近年日本でも栽培面積が増えています。白米2～3合に対して大きく1杯の目安で炊くと、お赤飯のような色鮮やかな色になります。(つくり手：佐藤 正弘さん)
- 2. たかきび** 紀元前 3000 年以前に栽培されていたとされるたかきび。栄養価としては、食物繊維、ポリフェノール、カリウム、リン、ビタミン B1、B6 を含みます。炊き上がりの赤みを帯びた色、弾力のある噛み応え、コクのある味わいから、「ミート・ミレット」とも呼ばれ、ハンバーグやコロッケの具として、楽しむこともできます。(つくり手：古里しきよさん)
- 3. 炒り大豆** 大豆はイソフラボンを始め、脂質、炭水化物、食物繊維、カリウム、カルシウム、マグネシウムなど、あらゆる栄養が含まれています。その栄養がたっぷり詰まった煎り大豆は、ご飯のほか、スープや味噌汁といった汁物料理から、サラダやマリネなどのトッピングの材料まで、様々なレシピ・料理の材料としておすすめです。(つくり手：古里ミサ子さん)
- 4. 押麦** 大麦を蒸してローラーで平たく潰して加工した押し麦は、食物繊維が豊富な穀物。欧州ではリゾットやスープの具などとして親しまれています。食感、もちもちと柔らかく、麦独特のコクと風味があり、お米と炊く以外にも様々な食材とあわせやすいです。(つくり手：電通大麦研究会)
- 5. アマランサス** 粒は最小で炊くともっちりとお魚のような食感。味というよりは、米や料理の和え物として食感をプラスする使い方が美味しさをひかします。また白米に比べ、カルシウムが約 32 倍、食物繊維が約 14 倍、マグネシウムが約 12 倍、鉄分が約 12 倍と栄養価が高いので、普段の食事に上手に取り入れるにいい万能穀物。(つくり手：JA 新いわた) 『アマランサス』700円 / 100g(瓶入)
- 6. ひえ** 縄文時代に中国から伝来した説や日本起源説があり、あわと並んで日本最古の穀物と見られています。ひえは栄養価も高く、特に食物繊維が白米の 8 倍以上も含まれています。また、ひえに含まれるたんぱく質は、血中の善玉コレステロール値を高める働きも。粘りもクセもない食感が特徴的です。(つくり手：JA 新いわた)
- 7. 丸麦** 精製した大麦を「丸麦」と言います。押し麦のように、潰してないため、プチプチとした歯ごたえが特徴的。煮込みやスープに入れると自然なとろみがつきます。ビタミン E が豊富で、カルシウム・たんぱく質・ミネラル・食物繊維も多く含まれています。(つくり手：電通大麦研究会)
- 8. もちきび** たんぱく質をはじめ、ビタミン B1、B2、カルシウム、鉄分等が多く含まれているもちきび。ご飯やお粥にまぜると、もちっとした食感とねばりが加わります。その美味しさを出すために、気をつけたいのがアク抜きをすること。アクが強い穀物なので、よくとぎ、炊く前に 30 分ほど水につけてアク抜きをしてから、お米などに混ぜ合わせてください。(つくり手：月花鉄造さん)
- 9. 炒り黒豆** 黒豆と大豆は、栄養的にあまり差がないけれど、あえて特筆すべきは、黒豆特有の黒い色素の成分であるアントシアニン(ポリフェノール)が、血圧をサラサラにして抗酸化力を発揮するということ。またローストした黒豆を微粉末化すると消化吸収が高まり、黒豆の数々の機能性効果が促進されます。(つくり手：久保田泰子さん)
- 10. もち粟** 日本では縄文時代から栽培されていた、ひえと並ぶ最古の穀物です。食物繊維やミネラル、ビタミン B 群が豊富で、独特のえぐみは、整腸作用のある成分で高い栄養価の吸収も助けてくれます。また、抗酸化性が高く、美肌効果も期待できます。粘り気のある食感から、お菓子にも多く用いられています。(つくり手：馬場孝悦さん)