



The Perfect start
おいしい朝ごはん、1日が始まる

INFORMATION

ケータリングメニューがリニューアル!



ご好評いただいているケータリングサービスに、新メニューが加わりました。ミートセレクトジョン、ベジタリアンなどのニーズに合わせたメニューや、自慢のアメリカンベーカリーを詰め込んだスイーツ系のブレッドバスケットが登場。お子様のお誕生日に人気のキッズバスケットは、ロールサンド、ミートボールにお菓子も詰まった子供たちが喜ぶメニューに生まれ変わりました。
<https://www.deandeluca.co.jp/catering/>

「グッドフードフェス」お見逃しなく!



毎月2つの「テーマ食材」を設定し、それぞれ3日間限定でシェフとバイヤーが選りすぐった逸品を販売するストアイベント「グッドフードフェス」を開催中。試食もご用意していますので、スタッフの「今食べて欲しい!」という思いを味わいに、ぜひご来店ください。6/13~6/15のテーマは「プリン」、6/27~29は限定食材を使って各店シェフが腕ふるいます。詳しくはWEBサイトをご確認ください。
<http://www.deandeluca.co.jp/goodfoodfest/>

人気のストロートート、今年はSサイズも発売



毎シーズン楽しみにディーン&デルーカのオリジナルバッグ。この夏は、軽くて涼やかなストロートートが登場します。昨年大人気だったSサイズに加えて、お散歩やちょっとしたお出かけに便利なSサイズのミニストロートも登場。さらに使いやすくなりました。6/25から店頭販売開始。数量限定なので早めにお買い求めください。

Sサイズ ¥4,500 (税込¥4,860)
Lサイズ ¥5,500 (税込¥5,940)

お中元カタログ配布中



バイヤーが世界中から逸品を選び、厳選したギフトカタログが登場。オリジナルのコーディネート、お酒にピッタリなハートチーズのセットなど、眺めているだけでワクワクする素敵な商品は、季節のあいさつや夏の贈り物に最適です。詳しくはWEBもしくは店頭で配布しているカタログをご覧ください。

STORE LOCATIONS

MARKET STORE

EAST:	
SHINAGAWA	六本木 東京都港区赤坂 9-7-4 東京ミッドタウン B1 Phone: 03-5413-3580 11:00 ~ 21:00
SHINAGAWA	品川 東京都港区港南 2-18-1 アトレ品川 2F Phone: 03-6717-0935 10:00 ~ 23:00
YURAKUCHO	有楽町 東京都千代田区有楽町 2-5-1 ルミネ有楽町 ルミネ 2-1F Phone: 03-6212-0070 10:00 - 21:30 (土・日・祝・祝)
SHIBUYA	渋谷 東京都渋谷区道玄坂 1-12-1 渋谷マークシティ B1 Phone: 03-3477-4795 10:00 - 21:00
YAESU	八重洲 東京都千代田区丸の内 1-4-1 丸の内線 日本橋駅南口 B1 (GranSta 内) Phone: 03-5288-8040 (月・土) 8:00 - 22:00 (日・祝) 8:00 - 21:00
KICHIJOUJI	吉祥寺 東京都武蔵野市吉祥寺南町 1-1-24 アトレ吉祥寺 1F Phone: 0422-22-1729 10:00 - 22:00
SHINJUKU	新宿 東京都新宿区新宿 3丁目 38-2 新宿ルミネ 2-1F Phone: 03-5909-3847 8:00 ~ 23:00
YOKOHAMA	横浜 神奈川県横浜市西区高島 2-18-1 そごう横浜店 B2 食品売場 Phone: 045-444-1401 10:00-20:00
EBISU	恵比寿 東京都渋谷区恵比寿南 1丁目 5番 5号 アトレ恵比寿 3F Phone: 03-5475-5088 10:00 - 21:30

WEST:

OSAKA	大阪 大阪府大阪市北区大深町 4-1 グランフロント大阪 ショップ&レストランうめきた広場 B1 Phone: 06-6359-1661 マーケットストア 10:00-22:00 マーケットテーブル (カフェレストラン) 11:00-22:00
NAGOYA	名古屋 愛知県名古屋市中区中村 4-7-1 ミッドランドスクエア B1 Phone: 052-527-8826 10:00 - 21:30
SAKAE	栄 愛知県名古屋市中区栄 3-16-1 松坂屋名古屋 本館 B2 Phone: 052-249-8838 10:00-20:00
KOBE	神戸 神戸市中央区石町 40 番地 大丸神戸店 B1 Phone: 078-335-1381 10:00-20:00

CAFE

MARUNOUCHI	丸の内 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 (平日) 7:00-23:00 (土) 10:00-21:00 (日) 10:00-18:00
HANEDA	羽田 東京都大田区羽田空港 3-2-2 第1旅客ターミナルビル B1 Phone: 03-5757-9605 7:00 ~ 21:00
SEIJO	成城 東京都世田谷区成城 6-5-34 成城コートビル 1F Phone: 03-5429-1451 8:00 ~ 22:00
ROPPONGI	六本木カフェ 東京都港区赤坂 9-7-3 東京ミッドタウン B1 Phone: 03-5413-3585 7:00 ~ 23:00

CATERING SERVICE

ケータリングサービスへのお問い合わせ・ご注文 Phone: 03-5432-7505 (平日) 11:00-18:00 / メニューやメールでのお問い合わせ www.deandeluca.co.jp/catering/

正社員、アルバイト募集しております。
www.deandeluca.co.jp/recruit/

オンラインストアでのお買い物・店舗のイベント情報
レシピなど詳しくはウェブサイトへ

ディーン&デルーカ

WWW.DEANDELUCA.CO.JP

世界中から“美味しい”を集めた、 DEAN & DELUCAだけのギフトカタログが誕生しました

カタログ限定アイテムも揃います



全品ディーン&デルーカの商品の、 画期的なカタログがデビュー!

食のセレクトショップ、ディーン&デルーカのギフトカタログは、掲載全品がバイヤーによる厳選アイテム。美味しいフードがすぐそこにある日常をお届けする1冊です。ページをめくり商品を選ぶ和やかなひととき、素敵な食材が嬉しく喜び、初めてのアイテムを調理する楽しみ、そして家族や仲間と一緒にテーブルを囲み味わう幸せ...。ただ食べるだけではなく、カタログを開いたときから食卓に並ぶまで、ずっとワクワクしてほしい、みんなの笑顔の真ん中に「美味しい食べもの」があつてほしい。

【チョコレート】
掲載商品数 964点
¥3,750 (税込¥4,050)

【ホワイト】
掲載商品数 964点
¥3,750 (税込¥4,050)

【ブラチナ】
掲載商品数 965点
¥4,100 (税込¥4,310)

い、そんな気持ちから生まれたカタログです。価格別に「ホワイト」「チョコレート」「ブラチナ」の3種類の準備したカタログには読み物やレシピも掲載され、ディーン&デルーカが提案する豊かなライフスタイルを実感できます。お祝い事にはもちろん、パースディプレゼントや季節の贈り物にもご利用いただけます。毎日の暮らしの中にもっと「食の楽しみ、喜び」を提供したい、そんな強いメッセージが込められた一冊を、ぜひ大切な方にお贈りください。



Point 1

3種のコースから選べる!
ご予算、用途に応じてお選びいただけるよう、3つのラインナップをご用意しました。チョコレート、ホワイト、ブラチナの3種類を、オリジナルギフトボックス入りでお届け。



カタログをお受け取りいただいたあとは、カタログ内から好きな商品を1品セレクトし、パソコン、スマートフォンもしくはメールでの注文からお申し込みいただけます。2週間後まで発送をお待ちいただけます。※ギフトカタログはディーン&デルーカオンラインショップからもご購入いただけます。<http://www.deandeluca.co.jp>

Point 3

こんなシーンで使いたい!

記念日のプレゼントやちょっとしたお礼に活用すれば、ディーン&デルーカが提案する価値観と美味しさを、大切な人とシェアすることができます。

for Wedding
引き出物もカタログギフトなら贈り物にならず、お好みの逸品を最高の思い出のギフトにすることができます。和の調味料からワインまで豊富なアイテム数で、幅広い年齢の方に対応。

for Private Celebration
結婚や出産、新築の内祝いなど、お祝いギフトにも最適。3つのコースから価格帯を選べるので、たいい時期に個々の贈り物に頭を悩ますことなく、スマートにお返しできます。

for Anniversary
誕生日や結婚記念日、入学、卒業祝いなど人生の記念日には、美味しい逸品を提案するこのカタログがぴったり。カタログと共に、家族で食卓を囲む素敵な時間をお届けします。

for Seasonal Gift
お中元やお歳暮、クリスマスなど季節のあいさつ時にも、気軽に贈れるギフトカタログは大活躍。上質な食材やこだわりの調味料が揃うので、目上の方にも喜んでいただけます。

“食のセレクトショップ”
を体験する
楽しいカタログ
Gift Ideas From Dean & DeLuca
眺めるだけでも、店舗を訪れたようなワクワク感が味わえます!

Point 2

カタログ限定の商品も!

ディーン&デルーカの実店舗では手に入らない限定アイテムも掲載されています。美味しいものを知りつくした方にも、きっと喜んでいただける逸品揃いです。



Point 4

読みもの、レシピも充実!

各コース共通で「スイーツマーケット」「食のある風景」「みんなでテーブルを開く週末」の3シーンで商品をラインナップ。掲載商品を使用したレシピや食に関するコラムも豊富で、読むだけでショップの楽しさを味わえます。



COLOR ME HEALTHY

朝ごはんが元気を連れてくる!

降り注ぐまばゆい太陽と心地よい風を感じたくて、
つい早起きをしたくなる初夏の日々。のんびり過ごしたい週末も
忙しい平日も、まずは朝の空気を深呼吸。
そして、朝ごはんを楽しみませんか?
今、朝食ブームは衰え知らず、ハワイやNYで人気のパンケーキ店が
日本でも続々オープンし、エッグベネディクトやグラノーラ、
ワッフルなど朝食にぴったりなメニューの専門店も話題です。
朝ごはんは、目覚めて最初に口にする、1日のパワー源。
朝食をとることで全身にエネルギーが送られ、
眠っていた内臓が活発になり、脳の集中力も高まります。
食べる内容を意識すれば、さらにパワーアップできるから、
おいしく食べて、ヘルシーな朝食ライフを!

トレンドの朝食に色のパワーをプラスして、エネルギーチャージ!

グラノーラ + Purple = アンチエイジング



✓ 抗酸化物質のポリフェノールがたっぷり入ったアサイーやベリーで、老化予防!

ブルーベリーやブラックベリーなど紫色のフルーツには、抗酸化作用をもつポリフェノールが豊富に含まれ、積極的にとることで老化物質フリーラジカルの発生を抑えることが知られています。特に注目したいのが、ブラジル・アマゾンが原産のヤシ科の果実「アサイー」。アサイーはミラクルフルーツとも呼ばれ、100gあたりのポリフェノール含有量は約4.5g。これはブルーベリーの約18倍! さらに鉄分、カルシウムもたっぷりです。このアサイーを自宅手軽に味わうには、ハワイ人気朝食「アサイーボウル」がオススメ。ヨーグルトやミルクの代わりにヨーロッパの定番朝食アイテム「フロマージュブラン」を使えば、なめらかな舌触りとミルクレークココ、おいしさがさらにアップ。紫色の生ベリー類、お気に入りのグラノーラと一緒にボウルに盛り、程よい酸味がシャキッと目覚め、エネルギーが湧きそう!

Find your Best!



SARABETH'S KITCHEN
モーニンググラノーラ
クラシックブレンド
1,500円 (税込) 1,620円



MY BEST GRANOLA
オリジナル
950円 (税込) 1,020円



EARLY BIRD
グラノーラ
ファームハンドチョイス
1,880円 (税込) 2,030円

「健康の女王」と呼ばれるNYの人気レストラン「サラベスキッチン」のオリジナルシリアルとレーズンのバランスが良好。他、ラズベリーブレンドも。

独特のカリカリ食感を楽しめる、日本生まれのグラノーラ。チェリー&バナナ、ナッツ&シードの他、DEAN & DELUCAだけのオリジナル、カカオバナナもあります。

NYブルックリンのグリーンマーケットで話題沸騰になったグラノーラ。上質な素材に、ごく少量の海塩で独特の風味をプラス。ライナップは全3種類。

全粒粉のパンケーキ + Yellow = デトックス



✓ 食物繊維が豊富な全粒粉やバナナップルで、身体を内側からデトックス!

ニューオープンが相次ぎ、どのお店も長蛇の列。今や国民的ブレイクファストメニューとも言える「パンケーキ」。ヘルシーフードのイメージは強くないけれど、パンケーキミックス選べどトッピングを工夫すれば栄養バランスが調い、デトックス効果だっけ期待できる一品に! まず頼りたいのが「黄色いフルーツ」のパワー。トッピングにはマンゴーやバナナップル、オレンジなど、鮮やかなイエローをたっぷり。バナナップルは豊富な繊維質とビタミンC、たんぱく質分解酵素プロメラインを持ち、体内での消化とスムーズな毒素排出を助けます。ビタミンAやβカロテンが多いマンゴーは熱水に強く、加熱しても栄養価が変わらないため、瓶詰めのコポートなどを使って便利です。全粒粉が入ったパンケーキミックスで食物繊維やミネラル分を補いながら、たまった老廃物を排出して、スッキリした1日をスタート!

Make your own!



DEAN & DELUCA
全粒粉パンケーキミックス
1,238円 (税込) 1,337円



NALLA PURE FOODS
オーガニックパンケーキミックス
800円 (税込) 885円



Lollipopree
ピーカンプリネパンケーキミックス
1,500円 (税込) 1,620円

全粒粉の風味がわかる、シンプルなお味。甘すぎないため、フルーツやクラムももちろん、お味のトッピングも最適。

オーガニック先導品オーガニック。音響に調整ミルクを注ぎ、シェイクすれば生地が完成する。忙しい朝のお助けアイテム。

ほろ苦い風味のピーカンプリ入りのお味。バナナップルを注ぎ、シェイクすれば生地が完成する。忙しい朝のお助けアイテム。

オープンサンド + Green = 美肌



✓ アボカドやナッツに含まれる良質なオイル分が、肌と髪に潤いを与えます。

忙しい日のクイック朝食メニューの定番、オープンサンド。手軽に食べながら美しくなるためには、グリーン系の食材がもつ美容パワーに着目。鮮やかなグリーンが目を引き、「森のバター」とも呼ばれるアボカドのオイル分には、必須脂肪酸であるリノール酸が多く含まれ、肌の潤いを与えながらダメージの修復を助けます。サンドイッチのトップには、美肌効果の高いプロコリスプラウトをたっぷり乗せて、仕上げにアボカドオイルとヘーゼルナッツを。ヘーゼルナッツはナッツ類の中でも特に栄養価が高く、お肌や髪の潤いを守るオレイン酸がアーモンドの約1.6倍含まれています。アボカド、ナッツ、アボカドオイルで脂肪分をとるので、ベースに塗るチーズはさっぱり味でローカロリーなりコッタがおススメ。良質な油脂分を積極的に食べて、強烈な紫外線が原因の肌ダメージやクレーターによる乾燥を撃退!

Hot & New Item!



DEAN & DELUCA
エキストラバージンアボカドオイル
2,000円 (税込) 2,160円 / 225g



DEAN & DELUCA
エキストラバージンオリーブオイル
2,000円 (税込) 2,160円 / 450g

ニューオープンが相次ぎ、どのお店も長蛇の列。今や国民的ブレイクファストメニューとも言える「パンケーキ」。ヘルシーフードのイメージは強くないけれど、パンケーキミックス選べどトッピングを工夫すれば栄養バランスが調い、デトックス効果だっけ期待できる一品に! まず頼りたいのが「黄色いフルーツ」のパワー。トッピングにはマンゴーやバナナップル、オレンジなど、鮮やかなイエローをたっぷり。バナナップルは豊富な繊維質とビタミンC、たんぱく質分解酵素プロメラインを持ち、体内での消化とスムーズな毒素排出を助けます。ビタミンAやβカロテンが多いマンゴーは熱水に強く、加熱しても栄養価が変わらないため、瓶詰めのコポートなどを使って便利です。全粒粉が入ったパンケーキミックスで食物繊維やミネラル分を補いながら、たまった老廃物を排出して、スッキリした1日をスタート!

ハワイ人気朝食「アサイーボウル」がオススメ。ヨーグルトやミルクの代わりにヨーロッパの定番朝食アイテム「フロマージュブラン」を使えば、なめらかな舌触りとミルクレークココ、おいしさがさらにアップ。紫色の生ベリー類、お気に入りのグラノーラと一緒にボウルに盛り、程よい酸味がシャキッと目覚め、エネルギーが湧きそう!

独特のカリカリ食感を楽しめる、日本生まれのグラノーラ。チェリー&バナナ、ナッツ&シードの他、DEAN & DELUCAだけのオリジナル、カカオバナナもあります。

NYブルックリンのグリーンマーケットで話題沸騰になったグラノーラ。上質な素材に、ごく少量の海塩で独特の風味をプラス。ライナップは全3種類。

オーガニック先導品オーガニック。音響に調整ミルクを注ぎ、シェイクすれば生地が完成する。忙しい朝のお助けアイテム。

ほろ苦い風味のピーカンプリ入りのお味。バナナップルを注ぎ、シェイクすれば生地が完成する。忙しい朝のお助けアイテム。

Pick Up!

今、NYで話題の朝食 “コールドプレスジュース”って?



食べきれないほどの野菜が一杯のジュースに!

「健康のためなら死んでもいい!」というアメリカンジョークがあるほどヘルスコンシヤスなニューヨーカーの間で、今話題となっている健康法が「ジュースクレンジング」です。特別な低温圧搾ジュースを使い、素材に熱が伝わらないように搾ったジュース「コールドプレスジュース」を朝食に飲むというもので、専門店が続々オープンするほどのブームを巻き起こしています。食事はとりにくいほどたっぷりの野菜やフルーツが一杯

に入っている上に、低温でプレスすることで栄養素を保持し、サラサラの液体が胃腸に負担をかけずに素早く消化・吸収されるといわれ、食事代わりにとればデトックス効果も期待大。ジュース中心の生活で体質改善を目指す数日間のプログラムを組み、オフィスや自宅までデリバリーしてくれるお店も登場。買って飲むだけの続けやすさも、人気の秘訣のようです。

サンシャインジュース
東京渋谷区恵比寿1-5-8 TEL.03-6277-3122
平日8時~19時、土曜9時~19時
http://sunshinejuice.jp



「もともと野菜が好きで、NYでコールドプレスジュースがライフスタイルに定着しているのを見て、日本でやりたい!」と思ったんです」と語るサンシャインジュース代表のNoniさん。現地店のリサーチを重ね、日本の食材を使ったフレッシュでおいしい独自レシピを開発。2014年11月に同店を恵比寿にオープンしました。アスリートでもあったNoniさんは、健康かつクワイに過ごすには、毎日の食が重要なこと。コールドプレスジュースでヘルシーな食生活を気軽に実践してみたいという。季節替わりのメニューは約7種類 (ミニサイズ480円〜、レ

DEAN & DELUCAでも買える!

毎月から、冷凍のコールドプレスジュース2種類の販売を開始。定番のオレンジとマンゴー、さらにはマンゴーとバナナップル、さらにはマンゴーとバナナップルとミキサーにかけて飲む「サンシャインボウル」もオススメ。冷凍パックにストックして、毎朝の朝ごはんに活用したい!

左リッドサラダ 400円 (税込) 432円
右グリーンチキータ 400円 (税込) 432円

Item 1



SAMBAZON
アサイービュレ

左 オリジナルブレンド (加糖)
100g x 4袋入り 760円 (税込) 821円

右 ビューアンスイート (無糖)
100g x 4袋入り 780円 (税込) 821円

アサイーの売り上げ全米NO.1を誇るサンバゾン社の冷凍ビュレ。果実・アマゾン産の良質なアボカドをコープドプレスして作る。美しい緑色のオイル、パワフルなクリーミーな味わい。

Item 2



DEAN & DELUCA
ブレックファースト
ビスケット
185円 (税込) 200円

キウイジュース (期間限定)
388円 (税込) 420円

出勤前にティーン&テラーに立ち寄るなら、朝食にぴったりなビスケットと身体が喜ぶフレッシュジュースをどうぞ。軽い食感のビスケットは食欲のない朝でも大丈夫。生のキウイがたっぷり入ったジュースは、暑い日のクールダウンにも最適です。

Item 3



DEAN & DELUCA
フロマージュブラン
250円 (税込) 270円

フランスの朝食といえはフロマージュブラン。ミルクの風味とコクを存分に味わえる作り立てのチーズです。ヨーグルトよりも酸味が穏やかで、なめらかな食感もつので、フルーツやナッツ、グラノーラとよく合います。パンケーキのトッピングにも最適。

Quick Breakfast Ideas

時間がない朝に
ゆとりをもたらす
お助けアイテムたち

Item 4



DEAN & DELUCA
フルーツゼリー 各360円 (税込) 380円

人気のフルーツゼリーがさらに美味しくなりました。フルーツの清々しさとお腹をほぐす食感で、気持ちいい朝を過ごさせよう。新登場のトマト&グレープフルーツは、甘じつもとグレープフルーツの果実のいい香りが加わって爽やか。

Item 5



DEAN & DELUCA
フルーツコンポート バナナップルS
1,400円 (税込) 1,512円

フルーツコンポート オレンジS
1,400円 (税込) 1,512円

フルーツコンポート マンゴーS
1,600円 (税込) 1,728円

旬の採れたてフルーツを、さっぱりした甘みのシロップと一緒に瓶の中に押し込みました。程よい甘さと酸味がパンケーキのトッピングに最適。残ったシロップは砂糖で割ってドリンクにしたり、凍らせてグラニータとしていただくのも美味です。

Item 6



DEAN & DELUCA
シングルブリューコーヒー
アソートボックス
各5個 計10個入り
1,400円 (税込) 1,512円

忙しい朝でも淹れて飲む。一杯で1杯のフィルター付きコーヒー。マグカップに淹れて淹れて淹れて、香り高いコーヒーが楽しめます。しっかりしたボディが感じられるブレイクファストと、バランスよく余韻がきれいなハウスブレンド、お好みどちら?