WWW.DEANDELUCA.CO.JP

# DEAN & DELUCA® JOURNAL

8 vol. SEP 2014

INFORMATION

## 京都・おだしの「うね乃」がうどん屋さんをオープン！

明治36年創業、京都のだしの専門店として知られる「うね乃」が今年6月、うどんのお店「仁王門うね乃」をオープンしました。「ふだんの料理のイメージが強いうどんを“ごちそう”にしたい」というコンセプトで、丁寧にとっただしと国産の薄力小麦粉を使った手作りのうどんを、京焼きの特注の器で供すこだわりようで、早くも食通の間では話題になっています。「おだしの奥深い味に、味のしみたおうどん、京都の器。一杯のうどんの中に、京都の食文化が集結しています。日替わりメニューにはだし巻き卵やおばんざいもありますので、だしの味をさまざまに楽しんでいただきたい」と話す4代目当主の釆野（うねの）元英さん。

開店にあたっては、だしとうどんの両方が主役の味を生み出すのに幾度も試作を重ねたそうです。そして完成したのが、うまみたっぷりでありながら雑味のないだし汁と、やわらかさの中にコシがあるうどんが一体となった逸品。「だし屋の作るうどんですから、やはりここでおいしいおだしの味を覚えてもらいたいですね。」

家庭にだしの文化を持ち帰って実践してほしいとの思いから、この場所でだしの教室や料理教室も開催。日本が世界に誇る「だし」を経験し、味わい、そして身につけることのできる素敵な場所が、京都に生まれました。

**DEAN & DELUCAでも買える！**

おだしの専門店「うね乃」と DEAN & DELUCA が共同開発したオリジナル商品、おだしが決め手の「カレーうどん」が誕生しました。「どこにも負けないおいしいものを作る」という意気込みのもと、レシピ開発に手間と時間をたっぷりかけた自信作。カレーのスパイスに調和する濃厚なだしと、それを受け止めるのど越しの良いうどんがセットになり、ご家庭で気軽に作っていただけます。化学調味料・保存料不使用で、だしとスパイスのピュアな香りとすっきりした味をお楽しみください。

カレーうどん
1人前 500円（税込み540円）

仁王門 うね乃

京都市左京区新丸太町41
(仁王門通川端東入ル一筋目南西角)

TEL075-751-1188

11時45分～14時L.O.
17時30分～21:30L.O.

木曜定休

## イベントを彩る“秋の行楽重”販売スタート

おせちと春の行楽重で好評のDEAN & DELUCAのお重。この秋は、ピクニックやホームパーティにぴったりなオードブルとおこわが詰まった見目麗しい二段重が登場します。秋の定番食材である茄子やいちじくを使った9種類の前菜が詰められた一の重に、根菜と銀杏をたっぷり散らした秋らしいおこわが入った二の重。華やかな味と見た目でイベントを盛り上げます。9/19～10/26までの金土日限定、要予約。
4名様用／お重再利用 ¥7,000(税抜き)
プラス¥2,000で新しいお重にお詰め致します。

## 「うつわ展」で見つける、世界でひとつの宝物

この秋、六本木と大阪のDEAN & DELUCAに表情豊かな器が勢揃いします。鎌倉「うつわ祥見」を主宰する祥見知生さんのプロデュースによる日本の作家の作品を集めた展示会を開催し、素朴で美しく、こころときめく器をご紹介。毎日の生活を素敵に彩ってくれる、自分だけの愛すべき一皿を見つけに、ぜひ足をお運びください。
六本木店 9月26日（金）～ 10月6日（月）
大阪店 10月10日（金）～ 10月20日（月）

## 焼きたてパンが味わえるカフェがオープン！

8月29日に有楽町駅の銀座口直結のルミネストリートにDEAN & DELUCAのカフェがオープンしました。朝8時から営業で、イートイン席は20席。出勤前に立ち寄ってコーヒーやベーカリーを楽しんだり、ショッピングの合間に訪れてドリンクとスイーツでリフレッシュしたりと便利にお使いいただけます。

DEAN & DELUCA 有楽町カフェ
東京都千代田区有楽町2-9-17 ルミネストリート
8時～21時30分、土日祝日 8時～21時

## メンバーズカードがリニューアルします！

DEAN & DELUCA®

メンバーズカードが 10 月1 日よりリニューアルいたします。これまでのポイントサービスに加えて、繰り返し使えるチャージ機能がついて、お買い物がよりスムーズに。年間ご購入金額やご来店回数に応じてお値引きやプレゼントなどのお楽しみ優待サービスも随時開催いたします。リニューアル後、新規メンバーズカードにご登録いただいた方先着 10,000 名様にトートバッグと同じ素材で作った DEAN&DELUCA オリジナルのジップポーチをプレゼントいたします。

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 検索
WWW.DEANDELUCA.CO.JP

edit : TOMOKO KAWAI　photo : (the autumn feast) TORU IWASA　(chef's choice/sake/info) TAKU KIMURA　(chef's choice/info) RYO SUZUKI　design : AIKO FUJII

© DEAN & DELUCA JAPAN CO., LTD.　PRINTED IN JAPAN

発行 2014.09

秋の夜長にゆっくり楽しみたい、個性派のお酒が揃いました。

# SAKE MEETS TSUMAMI

いまや世界の名だたる星付きレストランのドリンクメニューにオンリストされている”SAKE（日本酒）”。日本では和のおつまみに合わせるのが常識となっていますが、海外ではもっと自由にSAKEを楽しんでいます。私たちもチーズやフレンチ、イタリアンに合わせることで、新しいおいしさを見つけませんか？

ワインはぶどう畑の風土やぶどう品種の特徴が反映されているのに対し、日本酒は杜氏の技術と蔵の個性がひとつの瓶に詰められたもの。造り手ごとに味わいが異なるので、まずは素直な気持ちで飲んで味わって、そして合うおつまみを探してみましょう。ここでは、発泡タイプの日本酒からしっかりとした味わいの生原酒まで、タイプの違った6種の日本酒と、とっておきのおつまみをご紹介。「日本酒は飲んでみたいけど、選ぶのが難しい」「おつまみも和食ばかりでは物足りない」。そんな方にこそ、ぜひ試していただきたい、DEAN & DELUCAらしい日本酒とおつまみのマリアージュを提案します。

### 一 〈新潟〉新潟八海山 発泡酒 発泡にごり酒

新潟が世界に誇る蔵元
「八海山」が造る、やわらかな発泡のにごり酒。爽やかさの中に華やかな香りとほのかな甘さが感じられます。

720ml　1,650円（税込み1,782円）

〈ストレートに味わう！〉

食前酒に、そのまま飲んで楽しみたい！
スッキリした泡の中に、甘み、酸味、旨み、香りのバランスが取れた味がふわっと広がる発泡日本酒は、食事を始める前の「カンパイ！」に最適。あえておつまみに合わせずに、そのまま飲むことがおすすめです。よく冷やして、舌に感じるやさしい “シュワシュワ” と一緒に、米の香りや麹の甘みを堪能したい。

### 二 〈滋賀〉笑四季酒造 特別純米 SENSATION WHITE

水のように飲めるスッキリ辛口。
ワインのようなラベルも美しい、
滋賀・甲賀の純米酒です。
火入れタイプで、雑味も少なく
洗練された味わいを楽しめます。

720ml　1,200円（税込み1,296円）

MEETS

シェーブルチーズ

軽やかさが持ち味の日本酒なので、ライトで少し酸味のあるおつまみをどうぞ。南仏ラングドック・ルション地方の山羊乳のチーズ「ローヴ・デ・ガリック」はハーブのような爽やかさが広がります。日本酒と合わせれば甘みと酸味、緑の香りが感じられる、まさに黄金コンビです。

1,200円（税込み1,296円）

### 三 〈新潟〉青木酒造 純米酒 雪男

かわいい雪男の絵に心惹かれる
新潟・魚沼の辛口純米酒。
お米の旨味や香りを感じる
しっかりとした味わいと、
シャープなキレ味の均衡が魅力。

720ml　1,400円（税込み1,512円）

MEETS

どんこ椎茸とローストナッツのバルサミコキャラメリゼ

しっかりとしたボディが感じられる日本酒なので、味の輪郭がはっきりとしたおつまみがおすすめ。バルサミコの甘酸っぱさ、肉厚などんこ椎茸のジューシーさ、ナッツの香ばしさなどが絡むこの一品は、まさに最高の相性。複雑な味の要素を、お酒がすーっと洗い流してくれます。

100g　400円（税込み432円）

### 四 〈新潟〉青木酒造 山廃純米 鶴齢

新潟・魚沼の地元で愛されている
しっかり感のある山廃純米酒。
味の構成要素が強めでありながら、すいすいと飲めてしまう後味のよさ。おつまみの幅も広がります。

720ml　1,409円（税込み1,512円）

MEETS

ラタトゥイユ

最初のアタックが力強く、その後酸味と旨味が広がるこのお酒には、野菜やハーブ、ビネガーがよく合います。パプリカやズッキーニなど、ジューシーで旨味の強い野菜をローストしてから煮込んだラタトゥイユなら、軽い酸味とロースト香が日本酒の香りをより広げ、新しい味に！

100ｇ400円（税込み432円）

### 五 〈愛知〉萬乗醸造 純米大吟醸 醸し人九平次 山田錦

名古屋の蔵元が造りあげる
山田錦 100％の大吟醸。
芳醇な味と香りは、お米や野菜など、
日本の日常の食卓に自然に寄り
添ってくれます。

720ml　1,764円（税込み1,905円）

MEETS

いわしのポルペッティーニ

大吟醸ならではの香りと華やかな酸味は、ごはんや根菜に合うほか、オイル分や酸味のある料理でもOK。「ポルペッティーニ」はいわしと豚肉、ミントを使った肉団子に、ワインビネガーを使った甘酸っぱいソースが絡んだしっかり目のおつまみ。日本酒の味わいが、いわしの香りを和らげてくれます。

100ｇ300円（税込み324円）

### 六 〈京都〉玉川 山廃純米 山廃無ろ過生原酒

イギリス人の杜氏が生み出す
自然仕込みの純米原酒。
極めて個性が強いお酒ですが、
その力強さゆえにさまざまな
おつまみを受け止める懐深さも。

720ml　1,500円（税込み1,620円）

MEETS

完熟柿＆生ハム

力強く野趣あふれる味、アルコール分 20％に由来する香りの強さをもつ日本酒なので、負けないくらいに強いアロマをもつフルーツやクセのある野菜が好相性。熟した柿を合わせて、果実の瑞々しさをチェイサーのようにして飲みたい。24ヶ月熟成のパルマ産生ハム「ディボディエール」と一緒に。

ディボディエール / 100ｇ1,800円（税込み1,944円）

＊日本酒取り扱い店舗：六本木、品川、名古屋

# 大地、空、水の恵みを味わう、秋のごちそうを作りませんか？

うだるような暑さもやっと一段落。乾いた空気と心地よい涼しさを感じる季節がやって来ました。
新米、果実、茄子に鮭…。うまみをたっぷりと蓄えた秋の食材を見ると、食欲もぐっと刺激されてしまいます。
よい素材が手に入ったら、シンプルな調理法でストレートに味わうのが一番。
ふだんよりちょっとリッチな基本調味料や、「バルサミコみりん醤油」や「白だし」などのお助け調味料を選べば、
素材のよさをぐんぐん引き出した奥深い味を簡単に作ることができます。
新潟県南魚沼市にある、料理自慢の小さな宿「里山十帖」を訪れて、
料理長の北崎さんに、秋の素材の楽しみ方と調味料の使い方のヒントを教えてもらいました。

*Adviser*
## 北崎裕さん

新潟・南魚沼市「里山十帖」チーフ・フードクリエイター。
京都「吉泉」で修行し、くずし割烹「枝魯枝魯」の系列店で料理長を務める。
「野菜料理で新しい世界を目指したい」と拠点を魚沼に移し、
「里山十帖」立ち上げ時より参画。
地元の旬の野菜や米、宿の周囲に自生する山菜を使い、
和食をベースに様々な国のエッセンスを取り入れた料理を提案し、
確かな技術とセンスのよさで高い評価を得ている。

【 果実、新米、秋鮭、茄子 】

万能調味料があれば、
おいしい秋の素材から
さらに新しい味が生まれます！

## FRUITS 果実

梨、いちじく、柿、ぶどう…。秋に旬を迎えるフルーツは、そのまま食べるだけではもったいない。料理に使うことで、特有の食感や甘さ、香りを存分に楽しむことができます。梨は、みずみずしさを生かしてきゅうりと純米酢と共に和え物に。はしりの梨と名残りのきゅうりが出会った小鉢は、簡単でありながら美しい季節を感じられる味です。熟した風味と濃厚な甘みをもつ秋の果実は、ごまとの相性も良好。ぶどうといちじくを香りの良い葉野菜と共に盛り合わせ、ごまだれをかけるだけで、旬を満喫する一皿が完成します。合わせる野菜はセロリ、ねぎ、春菊などにしても美味。

### A. いちじくとぶどうの胡麻だれサラダ

with →『三種の胡麻だれ』

食べやすい大きさに切ったいちじく、ぶどう、水菜などお好みの野菜を器に盛り、**三種の胡麻だれ**を適量添える。煎り胡麻やゆず胡椒などを加えても。

### B. 梨とおろし胡瓜の和え物

with →『純米 富士酢』

胡瓜をすりおろし、同量程度のオリーブオイルを加えミキサーまたは泡立て器で合わせる。塩、**純米 富士酢**をお好みで加えて味を整え、食べやすく切った梨にかける。

## SALMON 秋鮭

北の海で成長し、産卵期の秋に生まれた川に戻って一生を終える鮭。毎年９月から11月、川に遡上する前の鮭を「秋鮭」と呼びます。サーモンピンクの美しい色合いから赤身魚と思いがちですが、実は白身魚。特有のピンク色は、海老やカニをえさにしていることに由来します。クセの少ない味とやわらかな食感がさまざまな料理に適していますが、和食でいただくなら、鮭の卵であるいくらを合わせると風味、色彩が近くてマッチします。肉厚な鮭の切り身が手に入ったらぜひ作りたいのが『秋鮭のいくらソース』。つぶしたいくらと上質な醤油を混ぜただけのシンプルなソースが、鮭の淡白なおいしさを一層引き立てます。身のしっとりジューシーな食感と皮にまぶした煎り玄米のカリカリ感で、口中に心地よいリズムが生まれます。

### D. 秋鮭の豊年焼き いくらソース

with →『三ツ星醤油』

鮭の切り身に振り塩をして小麦粉をまぶす。皮目を下にしてオイルを敷いたフライパンで焼く。しっかり焼けたら酒（白ワイン）をふりかけ蓋をして６分弱火で蒸し焼き。いくら少々をスプーンの背で軽くつぶし鮭の皮に塗る。から煎りした胡麻、玄米を皮にふりかける。フライパンに残った焼き汁を少し煮詰め、**三ツ星醤油**を少量加えて残りのいくらと合わせソースにする。

## RICE 新米

「日本に住んでいて良かった」と心から思えるシーンのひとつが、炊きたてのごはんをいただくとき。毎年新米が出回る時期が早まってきていますが、うまみをたっぷり蓄えた大粒のお米を味わうには、10月末から11月がベストシーズンです。きのこたっぷりの炊きこみごはんをおいしく炊き上げるには、意外にもフライパンや中華鍋が大活躍。香ばしいお焦げも簡単にできるので、新米の時期にぜひ挑戦を。香りよい炊きこみごはんはおもてなしの締めくくりにもぴったり。「たけのこの山椒醤油漬け」を一緒に炊けば、だしのうまみをふっくらごはんが吸い込んだ極上の炊き込みごはんに。山椒のピリっとした刺激と香りが良いアクセントになった、大人の味わいが楽しめます。

### C. 舞茸とたけのこ山椒醤油漬けの 炊込みご飯

with →『たけのこの山椒醤油漬け』『だし屋のしろだし』

米２合、**だし屋のしろだし** 40ml、水 360ml、**たけのこ山椒醤油漬け** 大さじ2を中華鍋に入れ強めの中火にかける。
沸騰したら全体をかき混ぜ、ほぐした舞茸を入れ蓋をして弱火で８分炊き、さらに火を止めて 10 分蒸らす。
炊きあがったら全体を混ぜ合わせる。

## EGGPLANT 茄子

真夏の太陽を浴びておいしさを蓄えた茄子は、つややかな紫色と調理法によって劇的に変わる食感が魅力。油との相性がよく素揚げしてから味付けをする『田楽』や『オランダ煮』はボリューム感を楽しめます。定番の焼きなすは、豆乳と共にスープにして、トロリ食感を堪能。

### E. 茄子のコリアンダー味噌田楽

with →『モロッカンシチュー』『天日塩仕込特別吟醸 白味噌』

茄子は１８０℃の油で素揚げする。生のコリアンダー１束の葉をちぎって、ココナッツパウダー大さじ１と**モロッカンシチュー**少々、塩少々とオイル大さじ２を加えミキサーでペースト状にする。みりんで軽くのばした**天日塩仕込特別吟醸 白味噌**にコリアンダーペーストを混ぜ合わせ、素揚げした茄子の表面に塗る。

### F. 焼き茄子のスープ

with →『だし屋のしろだし』

茄子200gを直火またはオーブン等で焼茄子にする。10倍に希釈した **だし屋のしろだし** 200ccと無調整豆乳大さじ2をフードプロセッサーにかけ醤油 小さじ1/2程度で極薄味に調味し、温める。仕上げに、バジル５枚と塩糀小さじ1/2、オリーブオイル大さじ２をすり鉢ですりつぶした塩糀ドレッシングを落とす。

### G. 秋茄子のオランダ煮

with →『バルサミコみりん醤油』

お好みの種類の茄子に包丁目をいれて 180℃の油で素揚げする。**バルサミコみりん醤油**と濃口醤油を10：1で合わせた浸け出汁に30分程 浸す。

## Pick Up!

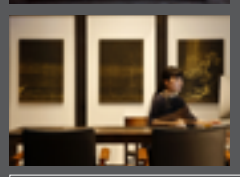
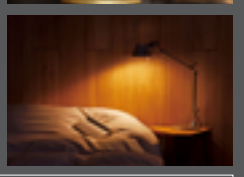
“自遊人”が展開する
## お料理自慢の宿

### 建築、アート、デザイン、食…。築150年の古民家を舞台に、宿泊し、体験するメディアが誕生

2014年5月、新潟・南魚沼市の大沢山温泉に一風変わった旅館が誕生しました。5年前にこの地に編集部を移した雑誌『自遊人』編集長であり、キュレーターとしても知られる岩佐十良さんがクリエイティブ・ディレクターとなり、築150年の古民家を改築。豪雪地帯の新潟らしいしっかりとした柱と梁をもつ豪奢な日本家屋を、多くの困難と戯いながらリノベーションし、世界の有名デザイナーの家具が似合う暖かくて快適な空間へと生まれ変わらせました。館内の随所に現代作家のアート作品が飾られ、ギャラリーやショップも併設。レストラン「早苗饗」の大地の恵みを存分に味わえる野菜の料理も魅力です。雑誌というメディアを飛び出して、宿泊し、おいしいものを味わい、自然やアートを体験するメディア（場所）を作り出した『自遊人』。いち早く訪れて、その世界観に触れ、感じたい場所です。

### テーマはオーガニック、主役は野菜の“自然派日本料理”

「里山十帖」を訪れる一番の目的ともなるのが、レストラン「早苗饗」（さなぶり）での食事。チーフ・フードクリエイターの北崎裕さん、クリエイティブ・ディレクターの岩佐十良さん、スリランカでアーユルヴェーダを学んだ料理人の桑木野恵子さんがアイデアを出し合い、シンプルだけど滋味のある、野菜料理が中心のコースを組み立てています。地元である魚沼を中心に、信頼できる生産者が大切に育てた“力のある野菜”と料理人自らが山へ入り採取する山菜を、天然醸造の調味料と香り高いだし、そしてハーブやスパイスのアロマで仕上げた料理は、野菜の味と香りの濃さに驚くものばかり。スモールポーションでたくさんの品数を味わえて、満足感があるのにお腹が重たくはならない、軽やかなコースです。新潟では田植えが終わったあと、豊作祈願と協力者へのねぎらいの饗応を「さなぶり」と呼ぶとか。そんな昔ながらの伝統を大切にしながら、現代の息吹を感じさせる“自然派の日本料理”を味わえる、世界でただひとつのレストランです。

里山十帖
新潟県南魚沼市大沢1209-6
TEL 025-783-6777
http://www.satoyama-jujo.com/

●客室数　12室
●アクセス　上越新幹線越後湯沢駅から在来線に乗り換え大沢駅下車（約10分）。大沢駅から送迎で約５分。
または越後湯沢駅から定額タクシー 3,000 円（冬季 3,600 円）
●料金　１泊朝食つきルームチャージ（２名１室）24,000 円から
夕食コース：「早乙女」7,800 円、「里山十帖」12,800 円、
「いずれもオーガニック&クリエイションをテーマにした『早苗饗』のコースです。
飲み物コース：「自然派新潟ワイン＆無濾過生原酒５種類」10,000 円
※食事のみの利用も可（要予約）

## Chef's Choice 秋の食材をおいしくする北崎料理長のおすすめアイテム

Item 1.

DEAN & DELUCA
### 三種の胡麻だれ
230ml　800円（税込み864円）

京都の「山田製油」との共同開発商品。ゆずの香りがアクセントです。
「ごまの油分がもつ濃厚さが、セロリやねぎなど香りの強い野菜を食べやすくしてくれるので、サラダや和えものに。秋の果物はごまとよく合うので、柿や梨を和える料理にも」（北崎さん）

Item 2.

堀河屋野村
### 三ツ星醤油
300ml　800円（税込み864円）

和歌山で 300 年以上の歴史をもち、今もほぼすべての工程を手作業で行う蔵元が創り出す、手作り醤油。北海道産大豆と国産小麦、麹を原料に、木桶で仕込みます。『香りがよくコクがあるので、鮭やいくらなど力強い秋の食材に合わせたいですね』（北崎さん）

Item 3.

DEAN & DELUCA
### モロッカンシチュー
30g　476円（税込み515円）

パプリカ、クミン、コリアンダー、フェンネルなど 13 種類のスパイスをミックスし、シンプルな料理に振るだけで中東のテイストに。タジン料理やモロッコ風のシチューを作るのにも最適。『鮮やかな色とピリッとくる辛みが魅力。隠し味にもいいですね』（北崎さん）

Item 4.

DEAN & DELUCA
### バルサミコみりん醤油
300ml　800円（税込み864円）

イタリアの木樽で熟成させたビネガー「バルサミコ」と日本の調味料である醤油・みりんがひとつになった万能調味料が誕生。『甘酸っぱさと塩味、香りのバランスがいいので漬け汁に最適。味がしっかりしているので、漬け込み過ぎないこともポイントです』（北崎さん）

Item 5.

DEAN & DELUCA
### たけのこの山椒醤油漬け
90g　600円（税込み648円）

たけのこと山椒を醤油とごま油で漬け込んだ、万能調味料兼ごはんの友。そのままごはんにのせても、料理に使っても美味。『ごま油が効いていて、旨味を足したいときに使うといいですね。野菜と炒めておかずにしたり、中華まんの具にしてもおいしい』（北崎さん）

Item 6.

飯尾醸造
### 純米 富士酢
500ml　600円（税込み648円）

京都の老舗・飯尾醸造の富士酢は、プロにも愛用者が多い逸品。深いコクと旨味、まろやかな酸味が特徴の米酢。『発酵の香りが強いので、すりおろしのきゅうりやオリーブオイルと合わせるだけで、香り高い和風のドレッシングが完成します』（北崎さん）

Item 7.

関東屋
### 天日塩仕込特別吟醸 白味噌
300g　500円（税込み540円）

創業 160 年の京都の老舗、関東屋が造る白味噌。味噌汁、味噌漬けはもちろん、田楽などに使ってもおいしくいただけます。「白味噌特有の上品で自然な甘みは、野菜との相性も抜群。優しくまろやかな味が、薬味やハーブともよく合います」（北崎さん）

Item 8.

うねめ
### だし屋のしろだし
360ml　1,400円（税込み1,512円）

だしの味をとことん追究する京都の「うねめ」特製の白だし。薩摩産のかつお節、利尻昆布、大分産干し椎茸のバランスの取れただしに、しろたまり醤油の上品な味と淡い色で作り上げた一品。『これ一つで、和食の味がしっかりと決まります』（北崎さん）