

SUMMER GIFT

2026



DEAN & DELUCA

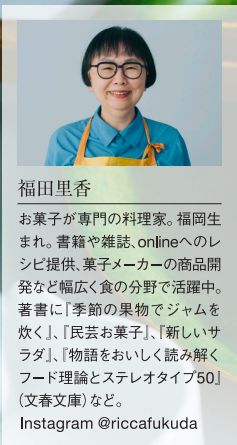
SUMMER GIFT

2026



DEAN & DELUCA

SEASONAL SWEETS



福田里香

お菓子が専門の料理家。福岡生まれ。書籍や雑誌、onlineへのレシピ提供、菓子メーカーの商品開発など幅広く食の分野で活躍中。著書に「季節の果物でジャムを炊く」、「民芸お菓子」、「新しいサラダ」、「物語を楽しく読み解くフード理論とステレオタイプ50」(文春文庫)など。

Instagram @riccafukuda



DEAN & DELUCA スウェーデンクッキー缶 7種



爽やかなレモン風味をたのしむ フランス焼き菓子のアソート缶

フランス各地に伝わる8種の焼き菓みに、爽やかなレモンの風味を添えました。シトラスイエローの限定缶です。

DEAN & DELUCA フレンチフルセック シトロン缶

- ミロワール×3
- サブレカリソンオレンジ×2
- サブレカリソンシトロン×2
- サブレディアマンテオシトロン×3
- キッフェルシトロン×2
- サブレオシトロン×3
- サブレリンツァーシトロンショコラ×2
- メレンゲココ×10

¥2,400 (税込 ¥2,592)

ごろっと存在感のある果実入り 5種の春夏限定フィナンシェ

柑橘類やベリーなどの果実に、それぞれ相性のよいフレーバーを組み合わせました。酸味が軽やかなアクセント。

DEAN & DELUCA プティフィナンシェコレクション

- カフェオランジュ×3
 - アナナスノドッコ×2
 - フルシトロン×3
 - クランベリーパニョーユ×2
 - ピスターシュパンブルム×5×2
- 12個入 ¥2,200 (税込 ¥2,376)
- カフェオランジュ×5
 - アナナスノドッコ×5
 - フルシトロン×5
 - クランベリーパニョーユ×5
 - ピスターシュパンブルム×5×5
- 25個入 ¥3,400 (税込 ¥3,672)



心温まる「フィーカ」を贈る スウェーデン菓子のクッキー缶

森の恵みをジャムにして焼き込んだ「ハロングロトル」など、スウェーデンの伝統菓子を7種詰めました。

DEAN & DELUCA スウェーデンクッキー缶 7種 *6月上旬発売

- ハロングロトル (プレーン&ラズベリー×1、プレーン&アプリコット×1、ココア&ブルーベリー×1、ココア&ラズベリー×1)
- ショクラドスニッケル×7
- ベッツェルカカ×3
- ドロンマル×6
- パニラホルン×3
- シャクルト×3

¥3,400

(税込 ¥3,672)

DEAN & DELUCA ハロングロトル

- ハロングロトル (プレーン&ラズベリー×3、プレーン&アプリコット×3、ココア&ブルーベリー×3)

¥2,400

(税込 ¥2,592)

大切な方への、想いのしるしに ひと口サイズの焼き菓子

“永遠の絆”という意味をもつ、私の伝統菓子「ディアマン」です。4種のフレーバーを8個ずつアソートに。

DEAN & DELUCA プティディアマン缶

- ディアマン (パニラ&ポピーシード×8、ラズベリー&ココナッツ×8、シヨコラ&アーモンド×8、抹茶&ホワイトチョコ×8)

¥3,300 (税込 ¥3,564)



夏のティータイムにぴったり しっとり軽やかなレモンケーキ

レモン果汁とビールを合わせたケーキ生地、ホワイトチョコレートを加え、小ぶりに焼き上げています。

DEAN & DELUCA レモンケーキ *6月中旬発売

6個入 ¥2,000 (税込 ¥2,160)
10個入 ¥3,000 (税込 ¥3,240)



食べて嬉しい、眺めて美しい 「レモン」を味わうクッキー缶

レモンの味わいを、さまざまな風味や食感で表現。缶も「KEITA MARUYAMA」のアーカイブです。

KEITA MARUYAMA クッキー缶 (Lemon)

- レモンのアイシングクッキー×10
- レモンのネージュ×8
- レモンピールとローズマリーのバイクッキー×9
- 紅茶のヴィエノワ×8
- カカオサブレ×4
- レモンメレンゲ 5g

¥4,500 (税込 ¥4,860)

SUMMER TEA TIME



DEAN & DELUCA フレンチフルセック缶 (大)



まるで旅するように味わう 贅沢な伝統菓子のアソート缶

芳醇なバター風味やフルーツの華やかさ、食感の対比を大切に。フランス各地の伝統菓子を詰め合わせました。

DEAN & DELUCA フレンチフルセック缶

- サブリンツァー×3
- キップェル×3
- ビスキュイドシャンパーニュ×3
- サブレディアマンショコラ×3
- マカロンドナンシー×3
- リュネットドロマン×3
- バルミエ×3
- ロミアスショコラ×3
- サブレンテ×3
- サブレオシロン×3
- サブレンテ
- バナラメレンゲ
- マカロンドナンシー
- サブレディアマンショコラ
- サブレオシロン
- リュネット (計110g)

大 ¥3,500
(税込 ¥3,780)

小 ¥2,000
(税込 ¥2,160)

アメリカで親しまれるクッキーが ぎっしり入ったスペシャル缶

ジャムサンド、アイシングがけ、ナッツやドライフルーツ入りの生地など。食感も風味も多彩な11種、45枚入り。

DEAN & DELUCA アメリカンクッキー缶

- ドロップホワイトチョコ×4
- ハートジャムサンド(クランベリー)×4
- ハートジャムサンド(ブルーベリー)×4
- バタースコッチ×5
- ソルトキャラメルクッキー×5
- サブレッキ×5
- ココアサブレッキ×5
- アイシングハート(ピンク)×2
- アイシングハート(イエロー)×2
- オートミールクランベリー×4
- シナモンシュガー×5

¥3,300 (税込 ¥3,564)



コーヒー豆の風味を
最大限に引き出した
リキッドタイプの
ブラックコーヒー

上質な果実感に甘みとコクがある「フレンチ
ロースト」と、華やかで爽やかな「アーリー
バード」のセットです。

DEAN & DELUCA アイスコーヒーセット

- フレンチロースト×2
- アーリーバード×2

¥4,000 (税込 ¥4,320)

ティーポットで淹れた おいしさを 夏場にぴったりなティーギフト

爽やかなハーブティー3種と、定番の紅茶2種の
詰め合わせ。香り高い味わいを手軽にたのしめる
ティーバッグ式。

DEAN & DELUCA サマーティーコレクション

- ディーン&デルカブレンド×2
- アールグレイエクストラ×2
- モロッカンミント×2
- エルダーフラワー&
カモミール×2
- ルイボス&ローズ×2

¥2,850 (税込 ¥3,078)



日常にとっておきのコーヒーを 気軽にたのしめるギフトセット

定番の「ハウスブレンド」と夏限定の「サマーブレンド」
のドリップバッグを、8袋ずつセットにしました。

DEAN & DELUCA シングルブルーコーヒーボックス

- ハウスブレンド(ドリップタイプ)×8
- サマーブレンド(ドリップタイプ)×8

¥3,800 (税込 ¥4,104)

オリジナルブレンドを使用した ローストの違いをたのしむゼリー

ほろ苦くすっきりとしたコクの「フレンチロースト」と、
華やかな味わいの「トーキョーブレンド」のセット。

DEAN & DELUCA コーヒーゼリーアソート

- フレンチロースト×3
- トーキョーブレンド×3

¥2,500 (税込 ¥2,700)



COOL DESSERT



DEAN & DELUCA フルーツゼリーバスケット

旬の果実をたっぷり味わう 夏限定のバスケット

6種のフルーツゼリーをはじめ、ジュース、フルーツポンチなど。夏の恵みをロゴ入りバスケットに詰め込みました。

DEAN & DELUCA

パーフェクトフルーツバスケット

- フルーツゼリー(ピーチ&ピーチ、トリプルシトラス、トマト&グレープフルーツ、マンゴー&マンゴー、キウイ&シャルドネ、カシス&ブルーベリー)×各1
- フルーツドリンク(マンゴー、ピーチ)×各1
- フルーツポンチ(クラシックS、サマーグリーン)×各1
- ベジタブルチップス×1 ○プレミアムドライフルーツ×1
- 蓋付きバスケット×1

¥9,000 (税込 ¥9,720)



素材を生かした 色鮮やかな3種の野菜チップス

野菜本来の色、味わい、形を生かしたスナックです。素材に合わせてスライスし、特殊な釜でパリッと軽やかにフライ。

DEAN & DELUCA ベジタブルチップスアソート

- ベジタブルチップス×2 ○緑野菜チップス×1
- 根菜チップス×1

¥2,500 (税込 ¥2,700)



銘茶の香り広がる和のゼリー

京都の「煎茶」と石川の「加賀棒ほうじ茶」。日本を代表する2つのお茶を、香り高くすっきりとした和のゼリーに。

DEAN & DELUCA 日本茶ゼリー

- 煎茶ゼリー×2
- 加賀棒ほうじ茶ゼリー×2 4個入 ¥2,000 (税込 ¥2,160)
- 煎茶ゼリー×4
- 加賀棒ほうじ茶ゼリー×4 8個入 ¥3,400 (税込 ¥3,672)



なめらかな口どけの水羊羹セット

北海道産小豆を使用した「小豆」と、京都府産宇治抹茶の「抹茶」。自然にとろけるような食感にこだわりました。

DEAN & DELUCA 水羊羹

- 北海道小豆×2 4個入 ¥2,000 (税込 ¥2,160)
- 宇治抹茶×2
- 北海道小豆×4
- 宇治抹茶×4 8個入 ¥3,400 (税込 ¥3,672)



ごろっと果実がたっぷり入った 贅沢なフルーツゼリーセット

果実本来のジュシーでみずみずしい味わいと、とろけるような食感にこだわった、6種のフルーツゼリーです。

DEAN & DELUCA フルーツゼリーバスケット

- ピーチ&ピーチ×1 ○カシス&ブルーベリー×1
- トマト&グレープフルーツ×1 ○トリプルシトラス×1
- キウイ&シャルドネ×1 ○マンゴー&マンゴー×1

¥3,200 (税込 ¥3,456)

果実のおいしさを引き出した 4種のフルーツドリンク

果実をそのまま絞ったかのような、フレッシュで濃厚なフルーツドリンクです。お子さまも飲みやすい優しい味わい。

DEAN & DELUCA ビタミンフルーツコレクション

- アップル×2 ○マンゴー×2
- グレープ×2 ○ピーチ×2

¥4,000 (税込 ¥4,320)



villa
aida

自然と調和した料理を追求するレストラン。自家菜園で年間300種類以上の野菜やハーブを育て、四季折々の恵みを皿の上で表現しています。オーナーシェフの小林寛司氏は、イタリア料理をベースに、土地で育まれた素材の個性を大切に「ここでしか味わえない皿」を提供。国内外の食通から注目を集めています。

水牛リコッタチーズと 彩り豊かな果実で 仕立てたドルチェ

和歌山・岩出市のイタリアン「villa aida」小林寛司シェフ監修のカッサータです。トッピングなどには広島産・無農薬瀬戸内レモンを。生地には、アンゼリカ、アプリコット、フランボワーズなどのカラフルな果実を混ぜ込み、希少な国産水牛のリコッタチーズを贅沢に使用。本場イタリアの製法を大切につくり上げました。

villa aida
カッサータ

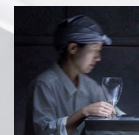
*6月中旬発売

オンライン
限定

冷凍

縦7cm×横21cm

¥5,000 (税込 ¥5,400)



ASAKO
IWAYANAGI
PÂTISSERIE

「notre inspiration, c'est vous. インスピレーションの始まりは、あなた。」をコンセプトに、2015年東京・世田谷区にオープン。地域に根ざし、地元から愛されるケーキ屋でありながら、お客さまにとって唯一無二の特別な存在として、世界からここを目がけてくるようなスペシャルな店にもなりたいという、「日常」から「特別」までを内包する懐の大きなパティスリーを目指しています。

美しく、あたらしい、 唯一無二の チョコミントアイスケーキ

東京・世田谷の「PÂTISSERIE ASAKO IWAYANAGI」が、パティガトールをつくるときのイメージーションをそのままに。フレッシュミントから香りと清涼感を抽出したミントジェラートに、パリッとしたチョコレート、ザクザクのショコラ生地、濃厚なチョコレートソルベといった、多彩なチョコレートの食感を重ねています。

PÂTISSERIE
ASAKO IWAYANAGI

アイスクリームケーキ

チョコミント

*6月上旬発売

オンライン
限定

冷凍

直径12cm

¥7,500 (税込 ¥8,100)

*送料込み



kasiki
PÂTISSERIE
IN THE CITY

素材の個性と季節の巡りを大切にアイスクリーム専門店。フルーツやハーブ、スパイス、茶葉など、自然の恵みを余すことなく生かし、日々、一期一会のフレーバーを提供しています。藤田澄香氏の料理人としての経験を活かした独創的な組み合わせと、おいしさに真摯に向き合う姿勢、そして手間ひまを惜しまない製法が、多くの食通からも支持されています。

香り高く、甘酸っぱい 旬の夏苺を堪能する 大人のデザート

東京・幡ヶ谷「kasiki」の藤田澄香シェフ監修。群馬県嬬恋村産の夏苺をふんだんに使った「夏苺とアマレットのアイスクリーム」と、『kasiki』一番人気の「塩バニラオーリーブオイルのアイスクリーム」を重ね、夏苺のミックスジャムをサンド。ハーブクリームでデコレーションや、東方美人茶入りクランブルと組み合わせました。

kasiki

夏苺と塩バニラオーリーブオイルの
アイスケーキ

*7月中旬発売

オンライン
限定

冷凍

直径12cm

¥5,780 (税込 ¥6,242)



LA
VIEILLE FRANCE
1834
PÂTISSERIE
CHOCOLATERIE
PARIS - TOKYO

パリの老舗店「LA VIEILLE FRANCE」のシェフ・パティシエを務めていた木村成克氏が、2007年にオープンしたパティスリー。東京の千歳鳥山と仙川に2店舗を構え、パリを思わせる店内には、ケーキ、焼き菓子、コンフィチュールなどが並んでいます。伝統的なフランス菓子の味を大切に、フランスの名店で11年間修業したシェフの、本場仕込みの味が人気の秘訣です。

色とりどりの フレーバーをのせた フランス仕込みの アイスケーキ

修行時代にパリで出会ったアイスクリームでも評判の、東京・千歳鳥山『LA VIEILLE FRANCE』木村成克シェフ。ヘーゼルナッツ入りのバニラアイスをスポンジで巻き、ピスタチオ、フランボワーズ、チョコレート、バニラ、マンゴー、ピーチ、キャラメル、アーモンドミルクという8種のアイスクリームとソルベを乗せています。

LA VIEILLE FRANCE
アイスケーキ

アボンダンス

*6月下旬発売

オンライン
限定

冷凍

直径12cm

¥5,093 (税込 ¥5,500)

*送料込み



GIFT CATALOG

選ぶたのしみを贈る、ギフトカタログ

お中元や季節のご挨拶として。
おいしいものがぎゅっと詰まった「ギフトカタログ」を贈りませんか。



フォーマルなギフトにもおすすめ ブックタイプ

| CHARCOAL チャコール | IVORY アイボリー | WHITE ホワイト | PEARL パール | PLATINUM プラチナ | CRYSTAL クリスタル |
|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|------------------------|------------------------|
| ¥4,000 (税込¥4,400) | ¥5,000 (税込¥5,500) | ¥5,000 (税込¥6,600) | ¥9,000 (税込¥9,900) | ¥11,000 (税込¥12,100) | ¥21,400 (税込¥23,540) |

軽くてコンパクトだから、持ち運びに嬉しい カードタイプ



| CHARCOAL-C チャコール-C | IVORY-C アイボリー-C | WHITE-C ホワイト-C | PEARL-C パール-C | PLATINUM-C プラチナ-C | CRYSTAL-C クリスタル-C |
|-----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|------------------------|------------------------|
| ¥3,800 (税込¥4,180) | ¥4,800 (税込¥5,280) | ¥5,800 (税込¥6,380) | ¥8,800 (税込¥9,680) | ¥10,800 (税込¥11,880) | ¥21,200 (税込¥23,320) |

掲載商品はこちらよりご確認ください。



ORDERING & SERVICES GUIDE サマーギフトのご注文方法

□ご注文承り方法：本誌に記載のギフト商品のお申し込みは下記にて承ります。

1 WEB：オンラインストア受付

〈お支払い方法〉

クレジットカード／代引き／Amazon Pay／あと払い(ペイディ)／楽天ペイ／チャージマネー／ギフトカード
*一部商品はクレジット決済のみ

〈ご配送料金／お届けに関して〉

ご配送先1件につき商品代金8,000円(税込)以上で送料無料です(一部地域、一部商品を除く)。
ご配送料についての詳細は、こちらをご確認ください。



〈大口ギフトについて〉

まとまった数量のギフトご購入についてご検討の場合は、
こちらのフォームよりお問い合わせください。



2 店頭受付

MARKET 六本木／品川／新宿／恵比寿／広尾／吉祥寺／八重洲／大井町／アトレ川崎／たまプラーザ／
シャル横浜／横浜／名古屋／栄／京都／大阪／岡山／福岡／アミュプラザ博多

〈ご配送料金／お届けに関して〉各店にて異なります。

□承り期間：～2026年8月中旬まで

*クール便での配送をおすすめする場合がございます。*店舗ごとに取扱商品が異なります。詳しくは、各店までお問い合わせください。*原材料の都合により商品の内容が変更となる場合がございます。期間中に完売する場合がございます。あらかじめご了承ください。*オンラインストアは一部ラインナップが異なります。*熨斗(のし)ラッピングの対応も承ります。詳しくは、各店までお問い合わせください。

お問い合わせ

商品・注文方法のご相談は、店頭または下記までお気軽にお問い合わせください。

サマーギフト取扱店舗一覧 MARKET STORE

| | | | | | | | |
|-----|--------------|--------|--------------|-------|--------------|----------|--------------|
| 六本木 | 03-5413-3580 | 吉祥寺 | 0422-22-1729 | シャル横浜 | 045-534-5605 | 大阪 | 06-6359-1661 |
| 品川 | 03-6717-0935 | 八重洲 | 03-5288-8040 | 横浜 | 045-444-1401 | 岡山 | 086-206-2274 |
| 新宿 | 03-5909-3847 | 大井町 | 03-6698-8215 | 名古屋 | 052-527-8826 | 福岡 | 092-739-0207 |
| 恵比寿 | 03-5475-5088 | アトレ川崎 | 044-276-9601 | 栄 | 052-249-8838 | アミュプラザ博多 | 092-433-5113 |
| 広尾 | 03-5422-9082 | たまプラーザ | 045-909-1080 | 京都 | 075-253-0916 | | |

オンラインストアでのお買い物・店舗情報は詳しくはウェブサイトへ

WWW.DEANDELUCA.CO.JP



特設ページへ
発行 2026.06

cenciがつくる とっておきの 自家製調味料

京都のレストラン『cenci』坂本 健シェフとつくった、「麴」を使った3種の調味料。それぞれ花椒油やカンボジアの胡椒、ライムなどが味わいのアクセントに。サラダやお刺身、ステーキに合わせて、いつもと違った表情をたのしめます。



cenci コンディメントコレクション

- 白味噌×1
- 醤油黒麹×1
- 白だし麹×1

¥4,800 (税込 ¥5,184)



cenci

京都・左京区に構えるお店には、食材に限らず、料理を盛りつける器や店内のしつらえに至るまで、京都をはじめとする日本各地のつくり手による選りすぐりが並びます。そこには「レストランはメディアである」という坂本 健シェフの思いが込められています。

味も食感も異なる 2種の新感覚 バーニャカウダ

東京・代官山で創業したレストラン『TACUBO』田窪大祐シェフとつくったバーニャカウダ。「野菜用」は、にんにくの食感を残して味わいのリズムを。なめらかなペースト状の「肉用」は、パスタや炒め物などに少し足すと味に深みが出ます。



TACUBO

バーニャカウダセット

- バーニャカウダ肉用×1
- バーニャカウダ野菜用×1

¥3,300 (税込 ¥3,564)



TACUBO

コース料理を提供する代官山店と、アラカトがたのしめる白金台店の2店舗を東京に展開するイタリアンです。アーチ形の天井がウィンカーヴのような趣を醸す白金台店では、客席横のオープンキッチンに薪窯を備え、火入れのライブ感を間近で味わえます。

ハーブとスパイスを 巧みに使った 新たな調味料

東京・渋谷のレストラン『Night Market』内藤千博シェフとつくった、東南アジアと和のエッセンスがミックスする3種の調味料。ハーブやスパイスの個性と、和の味わいがバランスよく調和する、オリジナリティ溢れるラインナップ。



Night Market コンディメントコレクション

- 玉ねぎとハーブのドレッシング×1
- ココナッツミルクとライムのシーザードレッシング×1
- しょっぱつと柚子胡椒のスイートチリソース×1

¥4,500 (税込 ¥4,860)



Night Market

東京・渋谷の中心地からほど近く、東南アジア各国のエッセンスを取り入れた料理がたのしめるレストランです。コンセプトは「アジアの夜市」。現地の熱気やざわめき、立ちのぼる香りまで感じられるような高揚感あふれる空間を表現しています。

ひと匙で料理の 風味が豊かになる 軽やかな醬

東京・代々木上原の『REI Chinese restaurant』高島泰弘シェフとつくった、4つの醬(ジャン)。厳選した調味料や素材を組み合わせた、豊かな香りとコクを感じる本格的な味わい。中華料理だけでなく和食やサラダにも。



REI

Chinese restaurant

コンディメントコレクション

- 担々芝麻醬×1
- 蔥蔥醬×1
- 海鮮XO醬×1
- 口水醬×1

¥5,000 (税込 ¥5,400)



REI
YOYOGI UHARA

東京・代々木上原の中華料理レストランです。モダンですっきりとした空間で、オーナーシェフの高島泰弘シェフが掲げる「町中華より上質で、ホテル中華よりも親しみやすい」を体現。よだれ鶏やエビマヨなど、日本人になじみ深い料理を中心に構成しています。

READY MEALS



お料理好きにもおすすめ 2種のパスタをたのしめるセット

手軽に本格的なパスタがたのしめるセット。お料理にかけるだけで一層おいしく仕上がるオイルとトリュフソルト付きです。

DEAN & DELUCA イタリアンコンディメント

- スパゲッティニ×1 ○エキストラバージンオリーブオイル×1
- トリュフソルト×1 ○ブタネスカソース×1 ○ボロネーゼソース×1

¥5,000 (税込 ¥5,400)



伝統的なレシピで仕上げた 4種のオリジナルパスタソース

厳選した素材で、濃厚な味わいに仕上げました。フライパンで温め、ゆでたパスタと絡めれば贅沢な一品に。

DEAN & DELUCA パスタソースコレクション

- ブタネスカソース×1 ○ボンゴレビアンコソース×1
- ボロネーゼソース×1 ○イカソース×1

¥3,800 (税込 ¥4,104)



かけるだけで、ごちそう 3種のフレーバーソルトとオイル

料理の仕上げに香りを添える3種のフレーバーソルトと、万能なエキストラバージンオリーブオイルのセット。

DEAN & DELUCA フレーバーソルト&オリーブオイル

- エキストラバージンオリーブオイル×1 ○トリュフソルト×1
- レモンソルト×1 ○赤ワインソルト×1

¥3,600 (税込 ¥3,888)



初夏の料理を爽やかに仕上げる とっておきのオイル&ビネガー

万能なエキストラバージンオリーブオイルと、木樽で熟成させたフルーティーな風味のあるロゼバルサミコです。

DEAN & DELUCA オリーブオイル&ロゼバルサミコ コンディメント

- エキストラバージンオリーブオイル×1 ○ロゼバルサミココンディメント×1

¥6,000 (税込 ¥6,480)



ELEZO 蝦夷鹿
ブラックベリーカレー



ふくどめ小牧場幸福豚
ケイジャンブルドボークカレー



京中式黒毛和牛熟成肉
ブラックキャラメルカレー



蝦夷鹿、幸福豚、黒毛和牛熟成肉 上質な肉が主役の3種のカレー

生産、精肉加工、熟成を手掛ける“肉の職人”とつくった特別なカレー。温めるだけでお召し上がりいただけます。

DEAN & DELUCA プレミアムカレーコレクション

- ELEZO 蝦夷鹿 ブラックベリーカレー×1
- ふくどめ小牧場幸福豚 ケイジャンブルドボークカレー×1
- 京中式黒毛和牛熟成肉 ブラックキャラメルカレー×1

¥5,500 (税込 ¥5,940)

素材の旨みが詰まった 手軽なごちそうスープ4種セット

こだわりの具材を使い、伝統的なレシピで素材の旨みを引き出しました。手間いらずで、満足感のある一皿に。

DEAN & DELUCA スープコレクション

- クラムチャウダー×1 ○ローステッドコーンスープ×1
- ミネストローネ×1 ○オマール海老のビスコ×1

¥3,800 (税込 ¥4,104)

JAPANESE GOOD FOOD



DEAN & DELUCA ごはんのお供 詰め合わせ



豊かな魚介の旨みと風味を味わう 贅沢な炊き込みごはんの素3種

愛媛・今治「愛媛海産」で人気の、炊き込みごはんの素をセットに。2合のお米と水を用意するだけです。

愛媛海産 炊き込みごはんの素 詰め合わせ

- 瀬戸内鯛めし×1
- うなぎごはん×1
- うにごはん×1

¥5,000 (税込 ¥5,400)



混ぜるだけ、かけるだけ 滋味溢れる海の恵みの詰め合わせ

山口・萩の「井上商店」自慢の、2種の混ぜごはんの素と2種のふりかけです。炊きたてごはんが進みます。

井上商店 まぜごはんとうりかけ 詰め合わせ

- たいめしませごはんの素×1
- のどぐろめしませごはんの素×1
- ふりかけ しそわかめ×1
- ふりかけ 梅ひじき×1

¥3,600 (税込 ¥3,888)



素材の旨みを炊きたてごはん と4種のごはんのお供

風土に根差した味わいや、丁寧な製法を大切に。調味料にも徹底してこだわり、各地のつくり手と仕上げました。

DEAN & DELUCA ごはんのお供 詰め合わせ

- 藻塩仕込み 銀鮭焼きほぐし×1
- 瀬戸内海産 天然真鯛ほぐし×1
- 京中式熟成肉 黒毛和牛しぐれ煮×1
- 完全南高梅 しそねり梅×1

¥4,800 (税込 ¥5,184)



ごろっと大きな具材がたっぷり 風味豊かな3種の炊き込みごはんの素

素材を引き立てる上質な調味料を使用。2合のお米と炊けば、贅沢な炊き込みごはんをおたのしみいただけます。

DEAN & DELUCA 炊き込みごはんの素 詰め合わせ

- 飛騨牛とごぼう 白濁酒造播来純本みりん仕立て×1
- 丹波赤どりとたけのこ うね乃京のしろだし仕立て×1
- 鹿児島黒豚と実山椒 ミツル醤油仕立て×1

¥4,600 (税込 ¥4,968)



日本各地から選りすぐった とっておきの基本調味料セット

昔ながらの原料や製法で、職人が丹精込めてつくった「さしすせそ」です。いつものお料理を一層おいしく。

DEAN & DELUCA 日本のこだわり調味料 詰め合わせ

- 生砂糖 (鴻商店) ×1
- 吟醸赤酢 (九重雑賀) ×1
- 淡路島の藻塩 PREMIUM (多田フィロソフィ) ×1
- 出雲むらさき (井上醤油店) ×1
- 糀みそ (井上醸造) ×1

¥3,000 (税込 ¥3,240)



かけるだけ、和えるだけ 夏場に重宝する5種の万能調味料

日本各地で愛される万能調味料から、素麺やうどんなど、冷たい麺と相性のよい一品を選りすぐりました。

DEAN & DELUCA 夏の万能調味料 詰め合わせ

- 名代柚七味西高野街道から (やまつ辻田) ×1
- 特濃ごまだれ (ごまや) ×1
- 国産紀州梅とかつおぶし塩麹醤 (鍛冶/富士醸造) ×1
- 石垣島ラー油 (辺銀食堂) ×1
- 煎酒 (八木澤商店) ×1

¥4,000 (税込 ¥4,320)

JAPANESE NOODLES

とっておきの素麺が味わえる 三輪素麺と 特製つゆのセット

「三輪そうめん小西」の手延べ三輪素麺3種と、京都のおだし専門店「うね乃」特製のつゆをセットに。つゆは、厳選した鹿児島県産鰯節・北海道産昆布・大分県産干し椎茸を使用した「京のそうめんつゆ」と、そこに無農薬の高知県産土生姜の絞り汁を加えた「京のそうめんつゆ 生姜入り」の2種です。

DEAN & DELUCA 三輪素麺詰め合わせ うね乃特製つゆ

- 手延べ素麺(極細)×6
- 京のそうめんつゆ×1
- 手延べ素麺×9
- 京のそうめんつゆ
- 縮み麺×3
- 生姜入り×1

¥6,000 (税込 ¥6,480)



豊かな風味、麺の細さとコシ 本物の三輪素麺を贈るギフト

素麺の発祥地とされる奈良県桜井市・三輪山の麓で、厳選した素材と伝統の技でいまも手延べにこだわる「三輪そうめん小西」の三輪素麺です。日々異なる気温や湿度にも気を配り、麺匠の経験による水や塩の調整で、一本一本、丹精込めてつくられています。贈りものにふさわしい木箱入り。

三輪そうめん小西 三輪素麺 木箱入り

- 手延べ素麺×12

¥2,200 (税込 ¥2,376)



伝統の技に、食材の彩りを 7色の三輪素麺詰め合わせ

豊かな風味に、麺の細さとしっかりとしたコシが調和する「三輪そうめん小西」の手延べ素麺。そこに粉末状にした紅しそ、トマト、生姜、よもぎ、青しそなどを練り込み、7色の三輪素麺に仕上げた詰め合わせです。目にも華やかで、風味も色とりどり。夏の食卓を美しく彩ります。

三輪そうめん小西 みわのにじ手延べ素麺

- 手延べ素麺(むらさき芋)×2
- 手延べ素麺(しょうが)×2
- 手延べ素麺(ブルーベリー)×2
- 手延べ素麺(トマト)×2
- 手延べ素麺(青しそ)×2
- 手延べ素麺(紅しそ)×2
- 手延べ素麺(よもぎ)×2

¥3,000 (税込 ¥3,240)



| 真砂喜之助製麺所 | ヤマロク醤油 | SEA VEGETABLE |
|--|--|---|
| | | |
| 香川・小豆島にて島の自然と向き合いながら、100余年変わらぬ製法で手延べそうめんをつくる老舗製麺所です。 | 香川・小豆島で150年続く蔵元。職人による木桶仕込みと蔵に棲む微生物が、深いコクと旨みの醤油を生みます。 | 地下水による青のり陸上栽培をはじめ、海藻の食文化を残そうと、研究・生産するほか、新たな料理提案なども。 |



| 稲庭うどん小川 | 佐々長醸造 | SEA VEGETABLE |
|--|---|---|
| | | |
| 秋田・稲庭町で、山から湧き出る名水と厳選素材、5段階熟成で、強いコシと弾力の稲庭うどんをつくっています。 | 岩手県花巻市で120年続く蔵元。「品質第一」を掲げ、恵まれた自然の中、味噌や醤油をつくり続けています。 | 地下水による青のり陸上栽培をはじめ、海藻の食文化を残そうと、研究・生産するほか、新たな料理提案なども。 |

芳醇な青のりの香りも たのしめる 小豆島の手延べ素麺と つゆセット

小豆島で代々続く「真砂喜之助製麺所」の手延べ素麺は、程よいコシともちもち食感が格別。そこに、小豆島で木桶による醤油づくりを続ける「ヤマロク醤油」の「菊醬」を使ったつゆ、海の生態系を守る「SEA VEGETABLE」のすじ青のりをセットに。



DEAN & DELUCA 小豆島手延べそうめん 詰め合わせ

- 細口手延べそうめん×10 (真砂喜之助製麺所)
- そうめんつゆ×4 (ヤマロク醤油 菊醬仕立て)
- すじ青のり×4 (SEA VEGETABLE)

¥4,000 (税込 ¥4,320)

こだわりの 稲庭うどんを堪能する つゆと海藻の 詰め合わせ

豪雪地の秋田県湯沢市で、山から湧き出る名水、厳選した小麦と塩から、職人が手練りで仕上げる「稲庭うどん小川」の稲庭うどん。独特のコシとなめらかな喉越しに、岩手県花巻市「佐々長醸造」のつゆ、「SEA VEGETABLE」の海藻を組み合わせました。



DEAN & DELUCA 手延べ稲庭うどん詰め合わせ

- 手延べ稲庭うどん×4 (稲庭うどん小川)
- 老舗の味つゆ×4 (佐々長醸造)
- ときかのり、若ひじき×4 (SEA VEGETABLE)

¥4,000 (税込 ¥4,320)