

ORDERING AND SERVICES FOR WINTER GIFT 2022

ご注文に関して

本カタログに記載のギフト商品のお申し込みは、下記にて承ります。

受付期間 2022年12月末まで

店頭受付 各店舗にてご注文を承ります。

【お支払い方法】

・現金／クレジットカードほか、店舗により各種決済を承ります。

【ご配送料金／お届けに関して】

店舗により異なります。

※クール便での配送をおすすめする場合がございます。

※詳しくは、各店までお問い合わせください。

オンライン受付 ウェブサイトにてご注文を承ります。

【お支払い方法】

・クレジットカード／代金引換／Amazonペイメント／
あと払い（ペイディ）／楽天ペイ※一部商品はクレジット決済のみ



オンラインストアはこちら

【ご配送料金／お届けに関して】

※全国一律770円（税込）／クール便990円（税込）

※ご配送先1件につき商品代金5,500円（税込）以上の場合、送料無料で。

※一部商品のお取り扱いがない場合がございます。ラインナップはオンラインストアをご覧ください。

※産地直送品はオンラインストアのみのご用意となります。

掲載商品についてのご注意

※店舗により、一部商品をご用意できない場合がございます。 ※原材料の都合により、商品の内容が一部異なる場合がございます。

※期間中に完売する場合もございますので、予めご了承ください。 ※詳しくは、ご利用の店舗までお問い合わせください。

取扱店舗一覧

六本木	03-5413-3580	広尾	03-5422-9082	シヤル横浜	045-534-5605	大阪	06-6359-1661
品川	03-6717-0935	吉祥寺	0422-22-1729	そごう横浜	045-444-1401	岡山	086-206-2274
有楽町	03-6212-0070	八重洲	03-5288-8040	名古屋	052-527-8826	福岡	092-739-0207
新宿	03-5909-3847	アトレ川崎	044-276-9601	栄	052-249-8838	アミュプラザ博多	092-433-5113
恵比寿	03-5475-5088	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、より詳しい店舗情報はウェブサイトへ [デーン&デルーカ](#) [検索](#)

WWW.DEANDELUCA.CO.JP

発行 2022.11

DEAN & DELUCA

WINTER GIFT 2022



WWW.DEANDELUCA.CO.JP

ARTISAN SELECTION



濃い肉味と上品な甘み、やさしい熟成香が 堪能できる 熟成牛のすき焼き肉

京都の熟成精肉店「京中」より、特別な但馬牛の熟成肉をすき焼き用にてお届けいたします。亭主 加藤さんが但馬牛を、肉にあわせ吟味し約4～12週間熟成させました。こだわりの「枝肉熟成」による、強いうま味と上品な甘み、やさしい熟成香をご堪能ください。

京式 中勢以 熟成牛肉贈答用すき焼き

○熟成牛肉すき焼き 約400g **10,800円**(税抜 10,000円)

オンラインストア限定

送料込み



京都伏見の精肉店「京中」。肉にあわせて約4～12週間寝かせる「枝肉熟成」は、但馬牛の持つ上品な甘みに、やさしい熟成香を宿します。

産地直送の贈りもの 京都の熟成肉や、鹿児島ของシャクターリー、恵比寿で人気のパティスリーなど、日本各地からバイヤーが厳選した逸品が並びます。おいしいもの好きのあの人へ、今年の感謝の気持ちをこめて、『冬のおいしい贈りもの』を贈りませんか。



『湖』の地からお届けする、 冬限定の脂ののった合鴨鍋を味わう

『一湖房』自慢の合鴨肉は、脂と赤身に旨みがのるように時間をかけて育てたもの。この合鴨肉をアツアツの出汁に浮かべると、透き通った良質の脂が出てきて、一緒に煮ている野菜やお豆腐をより一層おいしくします。締めは旨味が溶けだしたお出汁を存分にたのしむうどんがおすすめ。

一湖房合鴨鍋セット

○合鴨肉 (ロース・モモ) 210g (1個) /
つみれ 150g (1個) / 出汁 480g (2個) / 粉山椒0.2g (5個)

6,480円(税抜 6,000円)

オンラインストア限定 送料込み



鴨の本場として知られる、滋賀県近江長浜に店を構える『一湖房』。厳選した鴨肉を使い、鴨が持つ本来のおいしさを職人が引き出します。



オレンジが香るグレイズで焼き上げた 幸福豚の「ジャンボン ド ノエル」

鹿児島「ふくどめ小牧場」の幸福豚のもも肉に、スパイスやハーブ、メープルシロップ、マーマレードなどを合わせたグレイズをたっぷり塗りながら焼き上げた、「ジャンボン ド ノエル」。お召し上がりの際に、お好みの厚さにカットすることで、さらにおいしさが広がります。

ふくどめ小牧場ジャンボンドノエル

オンラインストア限定
○ジャンボンドノエル 約700g **5,400円** (税抜 5,000円) **送料込み**



鹿児島で家族で営まれる「ふくどめ小牧場」。養豚から加工まで本場でルーツを学び、希少豚種の魅力を最大限に引き出したシャクータリーが魅力。



デーン&デルーカ別注 季節限定のスマークチキンをお届け

複数のスパイスを調合した香辛料を揉み込み、低温でじっくり焼き上げたアメリカンスタイルのスマークチキン。スパイシーでほんのりとした甘みのある味わいで、柔らかくジューシーに仕上がりに、グリルしたお野菜とめしあがるのもおすすめです。

WHITE SMOKE ケイジャンスマークチキン

○ケイジャンスマークチキン 約950g **3,780円** (税抜 3,500円) **送料込み**



アメリカ伝統の調理法を熟知したクレイグさんがつくる、低温でじっくり時間をかけてスマークし素材の味を引き出す「テキサスバーベキュー」。



じっくりと焼き上げた厚焼きクッキーが詰まった 大山恵介シェフが手掛けるクッキー缶

ほろっとした軽い食感と、食べ進むごとにバターの香りが広がる3種類のクッキーを詰め合わせに。ふんわりと香り高い「シナモン」、甘くとろける「チョコチップ」、ほろ苦さがやみつきになる「コーヒー」を、モネの名画「睡蓮」をモチーフにデザインした缶に詰め合わせました。

easeクッキー缶

○シナモン/チョコチップ/コーヒー
各8計24枚

3,456円(税抜 3,200円)

オンラインストア限定



東京兜町で行列を成すパティスリー「ease」。
大山シェフがつくるユニークな食材を掛け合わせた
儚く繊細なレストランデザートが人気。



恵比寿のペストリーショップから届く、 芸術的なスイーツの詰め合わせ

2種類のクッキーサンドウィッチと、濃厚なチョコレートとホワイトチョコレートがたのしめる2つのブラウニーを詰めたスイーツボックス。黒いクッキーサンドウィッチには香ばしさと食感のくるみ、白いクッキーサンドには柚子ピールやパイナップルでさわやかさをアクセントに。

LESSクッキーサンドウィッチ&ブラウニーセット

○クッキーサンドウィッチ(ブラック3個)/クッキーサンドウィッチ(ホワイト2個)/ブラウニー(1個)/マカダミアパイナップルチューバー(1個)計7個

5,832円(税抜 5,400円)

オンラインストア限定 送料込み



イタリア出身のガブリエレさんとヨーロッパで経験を積んだ坂倉さん、2人の確かな技術と繊細な味覚でつくられる美しいスイーツが魅力。

SWEET MOMENT

甘い時間を贈ろう



RENEWAL

素朴な味わいの焼き菓子がぎっしり52枚

ホリデークッキー缶 HOLIDAY COOKIE TIN

○星形ショコラ 5枚 / キャラメルナッツ 4枚 / ブールドネージュ 4個 / ソルトキャラメル 4枚 / ロンドココア 4枚 / クッキーサンド 2枚 / ハートジャムサンド(クランベリー) 4枚 / ハートジャムサンド(ブルーベリー) 4枚 / ショコラ 5枚 / ブールドネージュ(ココア) 4個 / ハートショコライシング 4枚 / プレーン 5枚 / ジンジャーマカロン 3個 全13種 計52枚

3,510円 (税抜 3,250円)

イタリアの本場の味を この一缶で

イタリアンクッキー缶 ITALIA N COOKIE TIN

○カントウッチ ビスタチオ&チョコ / カント ウッチ チョコレートチャック 各6本 (SFIZIO) / パーチピコロレ12個 / クロッカントディーノ / ノッチョーラ 10個 (ROERO) / カネストレッリ 8個 (BRUSA) 計42個

4,320円 (税抜 4,000円)



焦がしバターと
アーモンドの風味豊かな
フィナンシエ

プティフィナンシエコレクション
PETIT FINANCIER COLLECTION

○ナチュラル / ビスターシュ / アールグレイ / ワゼット / ショコロオランジュ / ミエルジャンジャンブル

各3 15個 / 2,052円
(税抜 1,900円)

各6 30個 / 3,564円
(税抜 3,300円)



厚焼きクッキーと
なめらかなクリームを
たのしむ

バターサンドセット
BUTTER SANDWICH SET

○レーズン / ビスタチオ 各4計8本

2,592円 (税抜 2,400円)



発酵バターが香る、
チョコレートサンドクッキー

ラングドシャセット
LANGUE DE CHAT SET

○プレーン / ビスタチオ 各10計20枚

2,484円 (税抜 2,300円)





時が仕上げる、宝石のようなひと粒

トスカーナに工房を構える、栗加工専門のつくり手が手掛けるマロングラッセ。天然バニラで香り付けた上品な甘みの味わいと、グラッパでほんのり香りを付けた大人の味わいの2種類をお選びいただけます。

マロングラッセ MARRON GLACE

8粒 / 2,700円 (税抜 2,500円)

16粒 / 4,320円 (税抜 4,000円)



いろいろ豊かな瑞々しい フルーツポンチ

ウィンターフルーツポンチセット
WINTER FRUIT PUNCH

〇クラシックフルーツポンチ / ウィンタープレミアムフルーツポンチ 各1計2個

3,456円 (税抜 3,200円)



香りと味わいを 手軽にたのしむ

日本茶ギフト
JAPANESE TEA GIFT

〇ほうじ茶 (ティーバッグ10個入り) / 玉露八女 (ティーバッグ10個入り) 各1計2個

3,564円 (税抜 3,300円)

手軽にたのしむ この時季だけのコーヒー

シングルブリューコーヒーボックス
SINGLE BREW COFFEE BOX

〇シングルブリュー ハウスブレンド / ウィンターブレンド 各10計2袋

3,564円 (税抜 3,300円)



ホリデーカラーの 限定ボックスに詰めた ティータイムギフト

ティーコレクション TEA COLLECTION BOX

〇ディーンアンドデルーカブレンド / ブレックファスト / タージリン / デカフェアールグレイ / アールグレイ エクストラ / ルイボス&ローズ / エルダーフラワー & カモミール / アップル / モロッカンミント / キャラメル / ジンジャー & レモンマートル / スパイスチャイ 各1計12袋入り

2,700円 (税抜 2,500円)



本格的な一皿を
閉じ込めた缶詰

アペタイザーコレクション
APPETIZER COLLECTION

○牛肉と香味野菜のインビアンコ / イワシのオリーブオイル煮 / フィレンツェ風トリッパと白インゲンの煮込み / 豚とはまぐりのアレンテージョ / 砂肝のアヒージョ / サバのエスカベッシュ 各1 6缶入り

6,156円 (税抜 5,700円)



素材にこだわり、
香りとコクが豊かな本格スープ

スープコレクション
SOUP COLLECTION

○クラムチャウダー / パンプキンクリーム / オマール海老のビスク / ミネストローネ 各1 計4個

3,586円 (税抜 3,320円)



アジアの味わいを食卓に

アジアンミールスープ &
ライスソースコレクション

ASIAN MEAL SOUP &
RICE SAUCE COLLECTION

○ココナッツシュリンプラクサ豚挽肉と高菜のサンラフン / ガバオ ガイ / ルーローハン 各1 計4個

3,780円 (税抜 3,500円)

READY MEALS

手軽にたのしめる、本格的な味わい



おうちで楽しむ、本格カレー

カレーコレクション
CURRY COLLECTION

○骨付きモモ肉のバターチキンカレー / 牛ほほ肉のカレー / クラシックポークカレー / 海老のスパイスカレー 各1 計4個

5,724円 (税抜 5,300円)



贅沢パスタをお手軽に

パスタソースコレクション
PASTA SAUCE COLLECTION

○クラブ&トマトクリーム / ピーFLAG / コルゴンゾーラ / トリュフ&チキンクリーム 各1 計4個

3,910円 (税抜 3,620円)

レストランの味わいがご自宅で

シェフズパスタソースコレクション
CHEFS PASTA SAUCE COLLECTION

○リ・カーリカ 発酵青トウガラのスーパーマトソース / オルトレヴィーノ魚とトマトとハーブのラグーソース / カルネヤ 牛ホホ肉の赤ワイン煮込みソース / the Blind Donkey 鹿のポロネーゼ / villa aida ホロホ鳥とドライトマト、オリーブのパスタソース 各1個 計5個

8,856円 (税抜 8,200円)



