

WINTER GIFT
2025



DEAN & DELUCA

WINTER GIFT
2025



DEAN & DELUCA

ARTISAN CREATION

つくり手たちの想いのこもった逸品



素材の味わいを活かした ごはんのお供

素材そのもののおいしさをたのしむごはんのお供の詰め合わせ。風土に根差した味わいや丁寧な製法を尊び、繋いでいく全国のつくり手と、使用する調味料までこだわり抜いて仕上げました。

ごはんのお供 2種

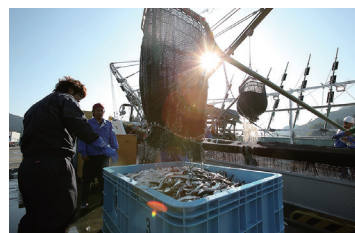
藻塩仕込み 銀鮭焼きほぐし、石垣島豚 黒糖にくみそ 各1 計2

¥2,200 (税込¥2,376)

ごはんのお供 4種

藻塩仕込み 銀鮭焼きほぐし、瀬戸内海産 天然真鯛ほぐし、京中式熟成肉 黒毛和牛しぐれ煮、完熟南高梅 しそねり梅 各1 計4

¥4,800 (税込¥5,184)



藻塩仕込み 銀鮭焼きほぐし
塩味がまろやかで旨み、甘みのバランスが良い藻塩で仕込んだ、芳ばしく焼き目を入れた鮭ほぐし。

鮮冷 (宮城県)

恵まれた漁場として知られる宮城県女川で水揚げされた、選りすぐりの魚の仕入れから加工、製造まで全てに携わっています。その目利きによる素材の質と鮮度の高さから、高品質な製品を生み出しています。



石垣島豚 黒糖にくみそ
石垣島の三元豚をあく引き、黒糖、長ねぎ、生姜、隠し味に豆板醤をほんのり効かせたジューシーな肉みそ。

ゴーヤカンパニー (沖縄県)

沖縄の島ごはん、スパイスをつくり20年のゴーヤカンパニー。その名の通り、オリジナルのゴーヤ料理から始まり、ゴーヤブレンドコーヒー、ピクルス、特許もとっているペーストなど幅広い商品を開発しています。



瀬戸内海産 天然真鯛ほぐし
瀬戸内海の激しい急流で育った旨みの強い天然真鯛をあらめほぐし、爽やかな香りの朝倉山椒やゆずをあわせました。

愛媛海産 (愛媛県)

瀬戸内海、米島海峡に面する愛媛県今治市にて、地魚をはじめ、地域の食材の鮮度と旨みを大切に商品づくりを行なっています。



京中式熟成肉 黒毛和牛しぐれ煮
熟成させた黒毛和牛を醬油、日本酒、生姜、昆布でじっくり煮込んだ、素材の旨みがつまったしぐれ煮。

京中 (京都府)

「京中式熟成」と呼ぶ独自の熟成法で、牛肉が本来持つ旨みを最大限に引き出し、提供している精肉店。一頭一頭品質を見極め徹底した管理のもと熟成。好みや用途に合わせた部位を目前で切り出してくれます。



完熟南高梅 しそねり梅
昔ながらの紫蘇梅干しを十六穀米とあわせた梅の自然な旨みと酸味を感じる味わい。

梅ボーズ (和歌山県)

和歌山県で5代続く梅農家がつくる昔ながらのすっぱい梅干し。梅そのもののおいしさ、素晴らしい香りを伝えることで、本来の梅干しを後世に残すことを志しています。



PREMIUM CURRY COLLECTION

職人と共につくり上げた味わい



職人たちとつくり上げた こだわりのプレミアムカレー

生産、精肉加工、熟成を手掛ける肉の職人たちとつくり上げた、こだわりのARTISAN MEALSコレクション。一皿で日常のハレを創り出す、素材の上質さがきわだつ味わいのラインナップです。

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、ふくどめ小牧場 幸福豚ケイジャンブルドポークカレー、京中 黒毛和牛熟成肉ブラックキャラメルカレー 各1計3

¥5,500 (税込¥5,940)



蝦夷鹿ブラックベリーカレー
タイム、カスメリティー、ガラムマサラでマリネした蝦夷鹿のスネ肉をカシスとヴァンコットでゆっくりと煮込み、爽やかさとフルーティーさのある味わい。

ELEZO (北海道)

「料理人集団だからこそ、食材を最高の状態で新たな加工品へと仕立て、素材本来のもつ味を最大限に引き出すことができる。」揺るがない信念のもと、極上の生肉やシャルキュトリを送りだしています。



幸福豚ケイジャンブルドポークカレー
幸福豚の上質なバラ肉は、赤身が柔らかく脂身に甘みがあり、豚肉の旨みを存分に堪能できます。柔らかくスモークの香りが心地よい、ケイジャン風味のブルドポークに。

ふくどめ小牧場 (鹿児島県)

オランダで養豚を学んだ長男・俊明氏が、日本唯一の希少な豚種「サドルバック」と「幸福豚」を飼育。ドイツでハム・ソーセージ加工の修業をし、マイスターを取得した次男・洋一氏がシャルキュトリに仕あげています。



黒毛和牛熟成肉ブラックキャラメルカレー
キャラメリゼしたオニオンをベースにしっかりと煮込み、熟成肉の味わいを最大限に引き出しました。京中式熟成の黒毛和牛は、歯切れがよく、肉の味と旨みを宿します。

京中 (京都府)

「京中式熟成」と呼ぶ独自の熟成法で、牛肉が本来持つ旨みを最大限に引き出し、提供している熟成精肉店。信念をもつ農家さんの枝肉を、店主が一頭一頭品質を見極め徹底した管理のもと熟成しています。

WINTER TEA TIME

お茶時間を、至福のひとつときに



焦がしバターとアーモンドの
コク深い味わい

プティフィナンシェ コレクション

○ナチュール、ピスターシュ、アール
グレイワゼット、ショコラオラン
ジュ、ミエルジャンジャンブル

各3 計15
¥2,000
(税込¥2,160)
各6 計30
¥3,400
(税込¥3,672)



香ばしいナッツと
カリっとした食感

プティフロランタン コレクション

○ナチュール、ショコラ、ピス
ターシュ、アールグレイ、フロ
マージュ

各2 計10
¥2,000
(税込¥2,160)
各4 計20
¥3,400
(税込¥3,672)



華やかに香る、お茶時間

パーフェクトティーコレクション

○ディーン&デルーカブレンド、アールグレイエクストラ、ダーズリン、
アップル、ルイボス&ローズ、エルダーフラワー&カモミール、キャラ
メル、ジンジャー&レモンマートル、スパイス、バナナ 各4 計40
*11月下旬発売

¥7,000
(税込¥7,560)



冬らしい
深みあるフレーバー

ウィンターティーコレクション ¥2,800 (税込¥3,024)

○ディーン&デルーカブレンド、
アールグレイエクストラ、アップル、
スパイスチャイ、キャラメル 各2 計10



NEW ARRIVAL

芳ばしいピスタチオと香り高い
フルーツのおいしさを詰め込んで

ピスタチオ味の生地に、チェリー、クランベリー、
オレンジのドライフルーツをキルシュに漬けた、
自家製フルーツミックスをたっぷり混ぜ込みました。

ケーキ・ア・ラ・ピスターシュ

*11月上旬発売

¥3,500 (税込¥3,780)



スパイスや洋酒を練りこみ
焼きあげた冬限定の味わい

プティフィナンシェ コレクション ウィンター

○キャラメルサレ、マロングラッセ、
エラブル&ノドベカン、ラムレ
ザン、エビス&オランジュ

計12
¥2,200
(税込¥2,376)
計25
¥3,400
(税込¥3,672)



じっくり時間をかけて仕あげる
宝石のようなひと粒

マロングラッセ 16個入
¥5,500 (税込¥5,940)
マロングラッセグラッパ 8個入
¥3,500 (税込¥3,780)





NEW ARRIVAL

甘さ控えめ、地中海食材の風味をたのしむ

チーズやドライマト、アンチョビなど地中海食材を使い、大人もたのしめるサレクッキーができました。

プティフル・サレ缶

○ガレット・サレ (トマト・オリーブ)、ガレット・サレ (パルミジャーノレッジャーノ・バジル)、ガレット・サレ (アンチョビ・バター)、塩オリーブオイルサブレ、塩オリーブオイルサブレ (ローズマリー)、ブラックペッパーウォールナッツ、トリュフソルトカシューナッツ、スモークアーモンド *12月上旬発売

¥3,600 (税込¥3,888)

イタリアの本場の味をこの一缶で

イタリアで愛される焼き菓子をたっぷり10種詰め合わせた、季節限定のクッキー缶。

イタリアンクッキー缶

○グリッシーニ(ミルク)、グリッシーニ(ホワイト)、カネストレッリ、クルミ(ミルク)、クルミ(ダーク)、ピコロレクッキー、マルガリータビスケット、カントウッチ (アーモンド)、カントウッチ (カカオ) パーチディダマ *内容が変更になる場合がございます。*12月上旬発売

¥3,500 (税込¥3,780)

素朴な味わいのアメリカンクッキーがぎっしり45枚

アメリカンクッキー缶

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

¥3,300 (税込¥3,564)

ホリデーシーズンならではの13種類の個性豊かなクッキー

ホリデークッキー缶

○星形ショコラ、キャラメルナッツ、プールドネージュ、ソルトキャラメル、ロンドココア、クッキーサンド、ハートジャムサンド (クランベリー)、ハートジャムサンド (ブルーベリー)、ショコラ、プールドネージュ(ココア)、ハートショコライシングプレーン、パンキンシード

¥3,500 (税込¥3,780)



SWEET MOMENT

甘い時間を贈る



永く愛される、多彩な味わいを贈りものに

クッキーコレクション

○3個入: シュトーレンボール、ショコラクッキー、ソルトキャラメルクッキー
○6個入: シュトーレンボール、ジンジャークッキー、ソルトキャラメルクッキー、ショコラクッキー、パニラクッキー、ピスタチオクッキー

3個入 **¥2,600** (税込¥2,814) 6個入 **¥4,800** (税込¥5,190)

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

○ハウスブレンド (ドリップタイプ)、ウィンターブレンド (ドリップタイプ) 各8計16

¥3,500 (税込¥3,780)



セミドライフルーツに手しごとでチョコをディップ

ディップドフルーツチョコレート

○3種: オレンジ×2、フィグ×2、ブルー×2 計6 ○5種: オレンジ×4、フィグ×2、ブルー×3、マンゴー×2、アプリコット×3 計14

3種 **¥2,000** (税込¥2,160) 5種 **¥4,000** (税込¥4,320)





JAPANESE GOOD FOOD

こだわりの和食材

こだわりの調味料で仕上げた 炊き込みごはんの素

厳選した素材と、その味わいを引き立てる調味料を使用して風味豊かな味わいに仕立てました。2合のお米と一緒に炊くだけでごろっとした大きな具材がうれしい炊き込みごはんをおたのしみいただけます。

炊き込みごはんの素

○飛騨牛とごぼう 白扇酒造福来純本みりん仕立て、丹波赤どりとたけのこ うね乃京のしろだし仕立て、鹿児島黒豚と実山椒 ミツル醤油仕立て 各1 計3

¥4,500 (税込 ¥4,860)



NEW ARRIVAL

贅沢具材のおもてなしごはん

贅沢な炊き込みごはんの素2種の詰め合わせ。殻付きのまま炊く伊勢海老ごはんは旨みがたっぷりと詰まった出汁が決め手。磯の香りが豊かなあわびごはんは、濃厚で深みのある肝醤油付き。どちらも2合のお米を用意するだけで華やかなごちそうが完成します。

伊勢海老とあわびの贅沢炊き込みごはんの素

○伊勢海老御飯、あわび御飯 各1 計2 *11月上旬発売

¥6,000 (税込 ¥6,480)



風味豊かな素材を味わう

人気の鯛、うなぎ、うにの炊き込みごはんの素を詰め合わせに。船上で漁師が食べる様な旨み溢れる炊き込みごはんをおたのしみください。

愛媛海産 炊き込みごはんの素

○鯛めし、うなぎごはん、うにごはん 各1 計3

¥5,000 (税込 ¥5,400)



滋味溢れる海の恵みをたのしむ

たいめし、のどぐろめしの素とふりかけ2種の詰め合わせ。まぜるだけ、かけるだけで滋味溢れる海の恵みが味わえます。

井上商店 まぜごはんとうりかけ

○たいめしまぜごはんの素、のどぐろめしまぜごはんの素、ふりかけしそわかめ、ふりかけ梅ひじき 各1 計4

¥3,600 (税込 ¥3,888)

上質な昆布だしでいただく 贅沢茶漬け

新鮮な魚介を旨みのしっかりとした真昆布だしで仕立てた味わい深い茶漬け。特別な贈りものにもふさわしい、贅沢な具材を使っています。温かいごはんの上に具をのせ、お湯を注ぐだけで贅沢な一杯をおたのしみいただけます。

贅沢だし茶漬け

○銀鮭、金目鯛、鰻、各1計3

¥3,000 (税込¥3,240)



三陸の恵みを味わう 茶漬け

恵まれた漁場としても知られている宮城県女川で水揚げした魚介と、昆布の老舗が手掛けるおだしを贅沢に使用した4種のお茶漬け詰め合わせ。

三陸 贅沢茶漬け

○銀鮭、鯖、帆立、穴子 (1箱2食入) 各1計4

¥5,000 (税込¥5,400)



基本調味料の 「さしすせそ」を一箱に

日本のこだわり調味料

○生砂糖 (鴻商店)、淡路島の藻塩 PREMIUM (多田フィロソフィ)、吟醸赤酢 (九重雄賀)、出雲むらさき (井上醤油店)、糀みそ (井上醸造) 各1計5

¥3,000 (税込¥3,240)



お鍋をおいしく彩る こだわりの調味料

冬の万能調味料

○名代柚七味西高野街道から(やまつ辻田)、特濃ごまだれ(こまや)、北海道産米を発酵させた塩麹(蝦夷/富士醸造)、石垣島ラー油(辺銀食堂)、煎酒(八木澤商店) 各1計5

¥4,000 (税込¥4,320)



三種の梅の味くらべ

不動農園 紀州南高梅

○うす塩味梅×4、こんぶ梅×2、はちみつ梅×2 計8

¥2,400 (税込¥2,592)



老舗佃煮屋のこだわりの三種

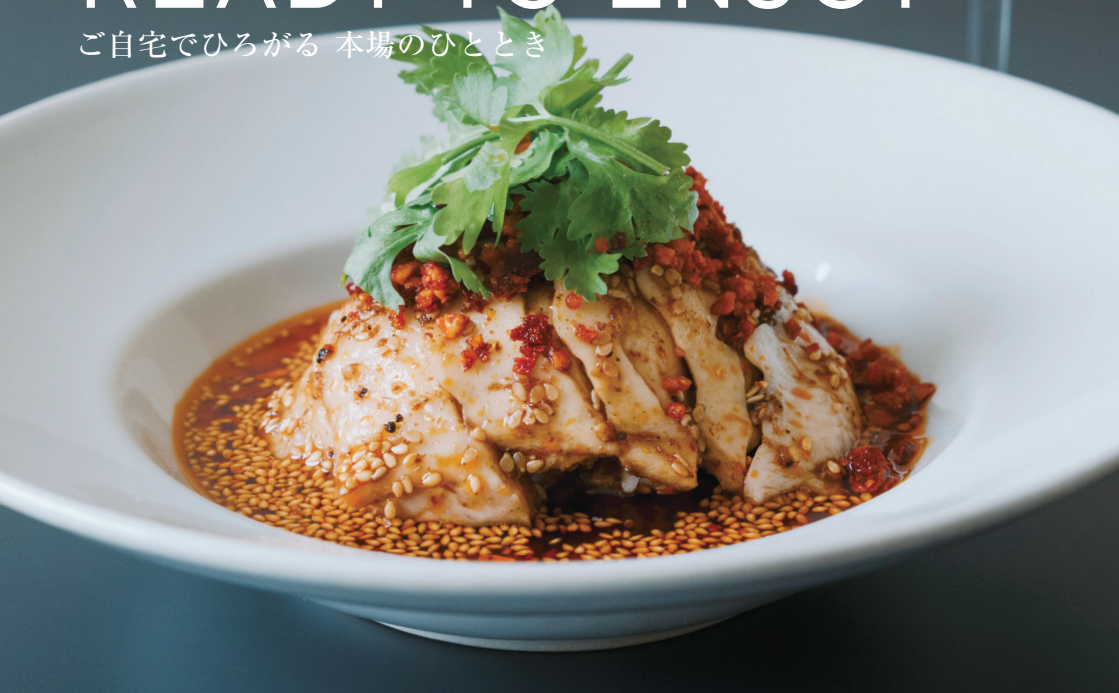
大谷政吉商店 江戸前佃煮つくし

○くるみしらす、浅炊たらこ昆布、若炊あさり 各1計3

¥2,200 (税込¥2,376)

READY TO ENJOY

ご自宅でひろがる 本場のひととき



素材の持つ旨みを引きだした
一皿で満足できるご馳走スープ

スープコレクション **¥3,800**
○クラムチャウダー、ミネストローネ、パンパ
キンクリーム、オマル海老のビスコ各1計4 (税込¥4,104)



アジア各国の本場のスープや
かけごはんの具を再現した
エキゾチックな味わい

アジアンミールコレクション **¥4,000**
○ルーローハンライスソース、ガバ
オガイライスソース、マッサマン
カレー、グリーンカレー 各1計4 (税込¥4,320)



手軽においしいイタリアンをご自宅で

イタリアンコンディメント **¥5,000**
○スパゲッティ、トリュフソルト、エキストラバージン
オリーブオイル、ブツネスカ、ポロネーゼ各1計5 (税込¥5,400)



温めてパスタと絡めるだけ

パスタソースコレクション **¥3,800**
○ボロネーゼ、ボンゴレビアンコ、
アマトリチャーナ、ノルチーナ各1計4 (税込¥4,104)



NEW ARRIVAL

中華料理の味つに
欠かせない4つの醬

日々の食卓に寄り添う、軽やかな4つの醬のセット。
様々な料理に使える万能調味料です。

REI コンディメントコレクション
○口水醬、海鮮XO醬、担々芝麻醬、姜葱醬 各1計4

¥5,000 (税込¥5,400)



REI Chinese restaurant

レストランシェフと始める、
新しい味のクリエイション「CHEF'S CONDIMENTS」

2020年8月 代々木上原にオープン。モダンですっきりとしたグレートーン
のインテリアでまとめられ、居心地のいい空気が流れています。「町中華
より上質で、ホテル中華よりも親しみやすい」空間そのもの。オーナーシェフ
高島 泰弘氏が作り出す料理も、シグネチャーメニューであるよだれ鶏や
エビマヨをはじめ、日本人になじみ深いものを中心に構成しています。



料理に合わせて
フレーバーを使い分け

フレーバーソルト&オリーブオイル
○レモンソルト、トリュフソルト、赤ワインソルト、
エキストラバージンオリーブオイル 各1計4

¥3,600 (税込¥3,888)



素材を活かしたオリジナルドレッシング

ドレッシングコレクション **¥3,000**
○レモンシーザー、コリアンセサミ、
フレンチオニオン 各1計3 (税込¥3,240)



NEW ARRIVAL

「今日はちょっと特別に」
そんな気分を、温めるだけで
叶えてくれる

メインディッシュアソート

○ケイジャンチキンのロースト レモンクリームソース&
パンピングレインサラダ、サーモンのグリル サワークリー
ムレリッシュソース&クスクスとレーズンのサラダ 各1 計2

¥7,000 (税込¥7,560)

オンライン
限定 冷凍



好みを想像して
オリジナルの詰め合わせに

【選べる】レディミール5種アソート

○お好きな組み合わせをお選びいただけます。
ライス&パスタから2種お選びください。
デリ総菜から3種お選びください。
※選んだ商品により価格が変動します。

¥5,000 (税込¥5,400)~

オンライン
限定 冷凍



NEW ARRIVAL

冬の食卓に、心温まるごちそう

レディミール&スープアソート

○ジャンバラヤ、シーフードバリエア、グリルチキンとボル
チーニクリームのアジッリ、ローストトマトのアマトリチャー
ナペネ、もち麦とカリフラワーのピスク、ポストクラム
チャウダー、8種野菜と豆のミネストローネ 各1 計7

¥6,700 (税込¥7,236)

オンライン
限定 冷凍



国産黒毛和牛の旨みを
トリュフ塩で極上の味わいに

ローストビーフ&トリュフソルト

○黒毛和牛ローストビーフ×2、トリュフソルト×1 計3

¥6,664 (税込¥7,197)

オンライン
限定 冷凍

モチモチの生地に
贅沢な素材が詰まったピザ

クラフトピザコレクション

○パンチェッタと4種キノコのトリュフピザ、アーティ
チョークとサルシッチャのホワイトピザ、セミドライ
トマトのプッファラマルゲリータ、ズッキーニとインゲン
のジェノベーゼピザ 21cm 各1 計4

¥5,000 (税込¥5,400)

オンライン
限定 冷凍





GIFT CATALOG

選ぶたのしみを贈る、ギフトカタログ

お歳暮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)	¥6,000 (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 ウィンタ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／有楽町／新宿／恵比寿／広尾／吉祥寺／八重洲／アトレ川崎／たまプラーザ／シアル横浜／そごう横浜／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：～2025年12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。*店舗ごとに取扱い商品が異なります。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。

ウィンターギフト取扱店舗一覧 MARKET STORE

六本木	03-5413-3580	広尾	03-5422-9082	シアル横浜	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もの・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