WINTER GIFT
2026

DEAN & DELUCA

WINTER GIFT
2026

DEAN & DELUCA

SEASONAL SWEETS



DEAN & DELUCA プティ ティグレ コレクション
DEAN & DELUCA プティ フィナンシェ コレクション ウィンター

フランス菓子から着想した
色とりどりの焼き菓子アソート

5種のフレーバーごとに個性豊かな生地・具材・ガナッシュの妙が味わえる、小ぶりながら満足感のある焼き菓子です。

DEAN & DELUCA プティ ティグレ コレクション

○ナチュール×2 ○サントノーレ×2 ○フレジエ×2 ○マカロン×2 ○オペラ×2	¥2,000 (税込¥2,160)
○ナチュール×4 ○サントノーレ×4 ○フレジエ×4 ○マカロン×4 ○オペラ×4	¥3,400 (税込¥3,672)





フランスの伝統製法を大切にした
プティフィナンシェ詰め合わせ

焦がしバターでコク深く、アーモンドで風味よく。外はさっくり、中はしっとりと焼き上げています。5種入り。

DEAN & DELUCA プティ フィナンシェ コレクション

○ナチュール×3 ○アールグレイ ノワゼット×3 ○ピスターシュ×3 ○ショコラ オランジュ×3 ○ミエル ジャンジャンブル×3	¥2,000 (税込¥2,160)
○ナチュール×6 ○アールグレイ ノワゼット×6 ○ピスターシュ×6 ○ショコラ オランジュ×6 ○ミエル ジャンジャンブル×6	¥3,400 (税込¥3,672)



栗にラム、塩キャラメルなど
5種の冬季限定フィナンシェ

フランスの伝統的な製法でつくるフィナンシェに、スパイスや洋酒の風味をプラス。季節限定の味わいです。

DEAN & DELUCA 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×3 ○エラブル&ノワドペカン×2 ○マロングラッセ×3 ○ラムレザン×2 ○エピス&オランジュ×2	¥2,200 (税込¥2,376)
○キャラメルサレ×5 ○エラブル&ノワドペカン×5 ○マロングラッセ×5 ○ラムレザン×5 ○エピス&オランジュ×5	¥3,400 (税込¥3,672)



心安らぐティータイムを贈る
ロゴ入り木箱のギフトセット

定番からフレーバードティーまで。さまざまな紅茶を手軽なティーバッグで詰め合わせました。6種、12袋入り。

DEAN & DELUCA ティーセレクション木箱 12pcs

○アップル×2 ○ブレックファストブレンド×2
○ディーン&デルーカブレンド×2 ○スパイスチャイ×2
○キャラメル×2 ○アールグレイエクストラ×2

¥3,000 (税込¥3,240)



トスカーナのつくり手から届く
大人のためのマロングラッセ

生栗から9日かけて加工した栗本来の上品な甘みと風味。8個入りはリゼルヴァクラスのグラッパが香ります。

DEAN & DELUCA マロングラッセ

16個入 ¥5,500 (税込¥5,940)
グラッパ8個入 ¥3,500 (税込¥3,780)

WINTER TEA TIME



DEAN & DELUCA ウィンタークッキー缶
DEAN & DELUCA ピスタチオクッキー缶



冬場に恋しくなる風味を集めた選ぶたのしさあふれる季節限定缶

冬の星空をイメージした星形クッキーに、ショコラやスパイスの香り。食感も風味も多彩な12種、39枚入り。

DEAN & DELUCA ウィンタークッキー缶

- ○ジンジャーブレッドクッキー×4
- ○プールドネージュ×3
- ○スタージャムサンドクッキー（バニラ×ブルーベリー）×2
- ○スタージャムサンドクッキー（ショコラ×クランベリー）×2
- ○バニラクレセントクッキー×3
- ○カットアウトクッキー（プレーン）×6
- ○カットアウトクッキー（ショコラ）×6
- ○アイシングクッキー（スノーフレーク）×3
- ○ペカンサンデー×2
- ○サムプリントクッキー（スパイスチャイ）×2
- ○クリンクルクッキー（レッドベルベッド）×3
- ○チェッカーボードクッキー×3

¥3,500（税込¥3,780）



「ピスタチオ」をたのしむ世界の焼き菓子のアソート缶

ナッツ、果実、スパイスや抹茶など。ピスタチオと相性のよい素材を掛け合わせました。7種、19枚入り。

DEAN & DELUCA ピスタチオクッキー缶

- ○エポンジュ×2
- ○カントゥッチーニ×4
- ○ジャムサンドクッキー×2
- ○アイシングクッキー（ライトグリーン）×2
- ○アイシングクッキー（ダークグリーン）×2
- ○ショートブレッド×4
- ○サブレロミアス×3

¥2,600（税込¥2,808）



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

芳醇なバターの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 フレンチフールセック缶

- ○サブレリンツァー×3
- ○キッフェル×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
- ○パルミエ×3
- ○ロミアスショコラ×3
- ○サブレナンテ×3
- ○サブレオシトロン×3

¥3,500（税込¥3,780）



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な缶

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13種、40枚入り。

DEAN & DELUCA アメリカンクッキー缶

- ○プレッツェルクッキー×3
- ○クリンクルクッキー×3
- ○ハートジャムサンドクッキー（クランベリー）×3
- ○ハートジャムサンドクッキー（ブルーベリー）×3
- ○サムプリントクッキー×2
- ○ルゲラー×2
- ○アイシングハート×1
- ○ピスタチオウェディングクッキー×3
- ○ドロップクッキー×3
- ○カットアウトクッキー（ハート）×2
- ○カットアウトクッキー（フラワー・プレーン）×6
- ○カットアウトクッキー（フラワー・ショコラ）×6
- ○ナポリタンクッキー×3

¥3,300（税込¥3,564）



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」と冬限定「ウィンターブレンド」のドリップバッグを8袋ずつ詰め合わせ。

DEAN & DELUCA 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×8
- ○ウィンターブレンド ドリップ×8

¥3,800（税込¥4,104）



ローステーの個性を味わう冬のオリジナルブレンドギフト

国内のロースター6社がDEAN & DELUCAのためにブレンドした「ウィンターブレンド」のセット。各50g。

DEAN & DELUCA ロースターギフトボックス

- ○COFFEE COUNTY ウィンターブレンド×1
- ○tonbi coffee ウィンターブレンド×1
- ○Nagasawa COFFEE ウィンターブレンド×1
- ○LEAVES COFFEE ROASTERS ウィンターブレンド×1
- ○GOODMAN ROASTER ウィンターブレンド×1
- ○27 COFFEE ROASTERS ウィンターブレンド×1

¥4,800（税込¥5,184）



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。
選りすぐりのおいしいものが詰まった「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 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）。
配送料についての詳細は、右のQRコードよりご確認ください。

〈大口ギフトについて〉
まとまった数量のギフトご購入をご検討の場合は、
右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／大井町／アトレ川崎／たまプラーザ／シァル横浜／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〉各店で異なります。

□承り期間：～ 2026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。＊店舗ごとに取り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。また、承り期間中に完売する場合もございます。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り扱い店舗一覧 MARKET STORE

六本木	03-5413-3580	広尾	03-5422-9082	たまプラーザ	045-909-1080	京都	075-253-0916
品川	03-6717-0935	吉祥寺	0422-22-1729	シァル横浜	045-534-5605	大阪	06-6359-1661
有楽町	03-6212-0070	八重洲	03-5288-8040	そごう横浜	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

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

発行 2026.10















肉職人の目利きと手仕事を
ご自宅で味わえる3種のミールズ

滋賀県の精肉店『サカエヤ』とつくった、温めるだけで贅沢な肉料理がたのしめるミールズです。濃厚な旨みと脂の甘みが特徴の、最高峰「近江牛」の上質な牛すじを使用。エキゾチックな香りが織りなす「牛魯肉飯」、オリジナルスパイスが奥深い味わいの「バタービーフカレー」、濃厚な旨みの「ビーフタコス」のセットです。

サカエヤ アーティザンミールズコレクション

＊11月中旬発売

○牛魯肉飯×1
○バタービーフカレー×1
○ビーフタコス×1

¥5,000
（税込￥5,400）

サカエヤ

滋賀の『サカエヤ』は新保吉伸さんが率いる唯一無二の精肉店。生産者の志や育て方を尊重し、各地の牧場から素材（肉）を仕入れます。そして、独自の「手当て」で最上の状態を引き出し、トップシェフから個人のお客様まで好みに合わせた仕立てで全国に届けます。



力強くも緻密に仕立てた
肉が主役のパスタソースセット

こだわりの生産者の肉を主役に、東京のレストラン『TACUBO』田窪大祐シェフとつくったパスタソースです。肉の存在感と余韻の長い旨みの「阿蘇 あか井牛のボロネーゼソース」、山と海の恵みが引き立て合う「あいちひめ豚とイカスミのラグーネロソース」、鴨の旨みを堪能できる「あいち鴨とポルチーニのラグーソース」の３種。

TACUBO プレミアムパスタソースコレクション

＊11月下旬発売

○あいち鴨とポルチーニのラグーソース×1
○阿蘇 あか井牛のボロネーゼソース×1
○あいちひめ豚とイカスミのラグーネロソース×1

¥5,500
（税込￥5,940）

TACUBO

コース料理を提供する代官山店と、アラカル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。アーチ形の天井がワイ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。



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 ケイジャンプルドポークカレー×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）



手軽に本格的な一皿が味わえる
オリジナルスープの詰め合わせ

定番に、秋冬限定「パンプキン」を加えた4種のスープです。温めるだけで満足感のある一皿が出来上がります。

DEAN & DELUCA スープコレクション

○クラムチャウダー×1　○オマール海老のビスク×1
○ミネストローネ×1
○パンプキン×1

¥4,000（税込￥4,320）



素材の旨みが詰まった
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

○ボロネーゼソース×1　○ノルチーナソース×1
○ボンゴレビアンコ×1
○アマトリチャーナソース×1

¥4,000（税込￥4,320）



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。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。

DEAN & DELUCA イタリアンコンディメント

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

¥5,000（税込￥5,400）



ひと匙で料理の風味が豊かになる
軽やかな醤

東京・代々木上原の『REI Chinese restaurant』高島泰弘シェフとつくった、4つの醤。中華料理や和食、サラダにも。

REI Chinese restaurant コンディメントコレクション

○坦々芝麻醤×1　○口水醤×1
○姜葱醤×1
○海鮮XO醤×1

¥5,000（税込￥5,400）



cenci がつくる
とっておきの自家製調味料

京都『cenci』の坂本 健シェフとつくった、麹を使った3種の調味料。和を軸にアジアを感じる仕立てです。

cenci コンディメントコレクション

○白味噌麹×1
○醤油黒麹×1
○白だし麹×1

¥5,000（税込￥5,400）



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　○赤ワインソルト×1
○レモンソルト×1
○トリュフソルト×1

¥3,800（税込￥4,104）



さり気なく、おいしいものを贈る
とっておきのオイル&ビネガー

イタリア・モデナ産のバルサミコと、イタリア・トスカーナ産エキストラバージンオリーブオイルです。

DEAN & DELUCA
バルサミコビネガー&オリーブオイル

○エキストラバージンオリーブオイル×1
○バルサミコビネガー×1

¥3,600（税込￥3,888）



創業以来百有余年
こんぶ 土居

1903年、大阪に創業。以来100余年、昆布ひと筋の昆布専門店です。伝統ある大阪の食文化を守り育て、本物を次代に伝えることを使命に。伝統を大切にしながらも、旨みを濃縮した無添加のだしやふりかけなど、時代に合った便利な食品づくりを続けています。



昆布専門店の特製出汁でいただく 4種のごちそう茶漬け

素材の旨みを引き立てる、大阪の『こんぶ土居』の出汁をかけて。各地の海や山の幸を、とっておきの一杯に。

DEAN & DELUCA 出汁茶漬け 詰め合わせ

○三陸銀鮭と有明海苔（2食入り）×1　○高菜ともりめん（2食入り）×1
○完熟南高梅とすじ青のり（2食入り）×1　○真鯛と実山椒（2食入り）×1

¥5,000（税込¥5,400）



海の恵みを具材と出汁で堪能する 3種のお茶漬け詰め合わせ

新鮮な魚介を、旨みの強い上質な昆布出汁で味わうお茶漬けです。温かいごはんに具材をのせ、お湯を注ぐだけ。

DEAN & DELUCA 贅沢だし茶漬け 詰め合わせ

○銀鮭×1　○鰻×1
○金目鯛×1

¥3,200（税込¥3,456）



かけるだけ、つけるだけ 冬の食卓を彩る万能調味料

日本各地で愛される万能調味料から、鍋料理や温かい麺料理のアクセントにもなる5種を選りすぐりました。

DEAN & DELUCA 冬の万能調味料 詰め合わせ

○名代柚七味西高野街道から（やまつ辻田）×1　○北海道産米を発酵させた塩麹（蝦夷ノ富士醸造）×1
○特濃ごまだれ（こまや）×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）



日本各地から選りすぐった とっておきの基本調味料5種

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

¥3,000（税込¥3,240）



あつあつごはんが一層すすむ 老舗佃煮店のこだわりの3種

東京の老舗佃煮店『大谷政吉商店』が、昔ながらの製法で丁寧に仕立てた佃煮を詰め合わせました。

大谷政吉商店 江戸前佃煮づくし

○くるみしらす×1　浅炊たらこ昆布×1　若炊あさり×1

¥2,400（税込¥2,592）



和歌山のこだわり梅農園から届く 3種の完熟梅を味くらべ

自社農園での土づくりから、加工・販売まで一貫する和歌山『不動農園』。人気の梅干しを詰め合わせました。

不動農園　紀州南高梅

○はちみつ梅×4　○こんぶ梅×2　○うすしお梅×2

¥2,400（税込¥2,592）

JAPANESE GOOD FOOD



DEAN & DELUCA ごはんのお供 京中式熟成肉 黒毛和牛しぐれ煮



各地の旨みを厳選調味料で ごはんのお供ギフトセット

日本の気候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

2種 ¥2,200（税込¥2,376）
- ○藻塩仕込み銀鮭焼きほぐし×1
- ○石垣島豚黒糖にくみそ×1

4種 ¥4,800（税込¥5,184）
- ○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
- ○完熟南高梅 しそねり梅×1



ハレの日の贈り物に 木箱入り鯛めしセット

香ばしく焼いた瀬戸内の鯛、国産米２合、出汁、昆布のセット。合わせて炊くだけで鯛めしがたのしめます。

DEAN & DELUCA 瀬戸内 出雲縁起鯛めし

- ○米×1
- ○焼鯛×1
- ○出汁入りたれ×1
- ○松山あげ×1
- ○昆布×1

¥3,800（税込¥4,104）



豊かな魚介の旨みと風味を味わう 特別な炊き込みごはんの素３種

愛媛・今治の『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

- ○鯛めし×1
- ○うなぎごはん×1
- ○うにごはん×1

¥5,000（税込¥5,400）



柔らかく芳醇な飛騨牛とごぼうが ごろっと入った炊き込みごはんの素

岐阜『白扇酒造』の３年熟成福来純本みりんを使用。２合のお米と炊けば、奥深い旨みの炊き込みごはんが出来上がり。

DEAN & DELUCA 飛騨牛とごぼうの炊き込みごはんの素

脂ののった銀鮭と筍の歯応え 風味豊かな炊き込みごはんの素

岩手『佐々長醸造』のつゆ、三陸の銀鮭を使った炊き込みごはんの素です。

DEAN & DELUCA 三陸銀鮭と筍の炊き込みごはんの素

各¥1,800（税込¥1,944）



まぜるだけ、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種のまぜごはんの素と２種のふりかけです。炊きたてごはんがすすみます。

井上商店 まぜごはんとふりかけ 詰め合わせ

- ○たいめしまぜごはんの素×1
- ○のどぐろめしまぜごはんの素×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）