

CHAMPAGNE  
**AYALA**  
AY - FRANCE

AYALA

BRUT MAJEUR  
ブリュット・マジュール



販売元：ジャパン・フード&リカー・アライアンス酒類販売株式会社 アルカン事業部 Tel:03-3664-6591  
www.j-fla.com

no.1 SUMMER ISSUE

WWW.DEANDELUCA.CO.JP

# DEAN & DELUCA NEWS

NO.1 SUMMER ISSUE

## THE JOY OF GIVING

想いを包む、心を贈る。



— それぞれの贈りもの日和、贈りものがたり —

素敵なものに出逢ったとき。しあわせな気分を分かち合いたいとき。  
「あの人のために」と想ったとき。その日、その時こそが、あなたの“贈りもの日和”。  
普段は素直に言えない感謝の気持ちや、ことばにならない心のメッセージを、大切に選んだ贈りものに託して。  
— 今日も DEAN & DELUCA から、さまざまな贈りものがたりが始まります。

Welcome to DEAN & DELUCA. ENJOY.





# SEASONAL ITEM

## TOMATO トマト

シシリアンルージュ、エバグリーン、イエローメディ、ブラックプリンス……。「何の色？」と思わず聞いてしまいそうなカラフルな名称の数々。実は、どれも実際に在る「トマト」に付けられたものなのです。「トマト」は贈りやすい食感と豊富な栄養素を持つことから、夏野菜の代表格とも言える存在。体力を失いがちな暑い季節の食卓には欠かせない食材です。食べ方も調理法も実にさまざま。世界中で愛されるスタンダードベジタブル「トマト」の魅力を紹介します。

TOMATO



### トマトの真実

今では一年中食することができるトマト、その真実をみなさんはどれくらいご存知でしょうか？たとえば「トマトの起源は？」と聞かれたとき、多くの方が「トマト料理の宝庫」といわれるスペインやイタリア、南ヨーロッパをイメージされるかもしれませんが、もともとはアンデスで「調理用」に栽培されていたものが16世紀に入ってヨーロッパに渡り、以降、南欧や北欧で「生食用」に改良されて世界中に一気に広がったのだという説が、今日では一番有力とされています。

日本でもトマトが「生食用」として広がったのは、実は大正時代以降のこと。今では何よりも親しみやすい野菜のひとつとして、特に夏の食卓には欠かせない存在になっています。トマトは元来、過酷な条件に順応する性質を持つことから、現在では全国の農家で栽培、品種改良され、日本だけでもなんと100種を超えるトマトが流通しています。地方を旅した時に「今まで見かけない珍しいトマトを発見！」という話も、案外珍しいことではなさそうです。

ご存知のとおり、豊富なビタミンA、B6、C、E、カロチン(リコピン)、リンゴ酸、クエン酸、カリウム、とにかく栄養たっぷりなトマト。特にその赤色色素に含まれる栄養素リコピンは、高い抗酸化力をもつことで注目されています。つまり、ビタミンや大切な栄養素が培々と失われがちな夏にトマトが一番美味しい時期を迎えるのは、とても理にかなっている話なのです。

DEAN & DELUCA のマーケット & カフェでは、夏の旬の食材としてトマトをピックアップしました。様々なトマトとの出会いを、ぜひこの機会にお楽しみください。

### ● トマト・コレクション

トマトは赤！というイメージをつくつがおすすめです。またたくさんあるのです。

- |  |   |  |
|--|---|--|
| <p><b>1. ブラックトマト</b><br/>黒い色が特徴的なロシア産のトマト。クモがなく、ほのかな苦みとすずっぱりとした風味が特徴。</p>                          | <p><b>2. ファンゴツホ</b><br/>贈り物のまま届くため、トマト特有の酸や苦みを取り除き、甘味と酸味のバランスが抜群。</p>                           | <p><b>3. レモンボーイ</b><br/>鮮やかな黄色とジューシーな果肉が特徴。酸味と甘味が調った味わい。</p>                 |
| <p><b>4. ピンピネリアオリウム</b><br/>正式名称は「リコピコロン」。ピネリアオリウムはアンデス生まれのトマトの野生種。直径約1cmと小粒だが酸味が強い。熟すと黄緑色になる。</p> | <p><b>5. ボンテローザ</b><br/>これは日本のスタンダードなトマト。丸い形と赤い色から「イタリア料理のために生産された」ともいわれる。肉厚で甘味と酸味のバランスがよい。</p> | <p><b>6. イタリアントマト</b><br/>イタリア料理のために生産されたトマト。肉厚で甘味と酸味のバランスがよい。手取りで食べやすい。</p> |
| <p><b>7. マイクロトマト</b><br/>直径1cmにも満たない小さなトマト。酸味が強く、カレーなどにもよく使われる。</p>                                | <p><b>8. ショコロ</b><br/>赤い色と甘い味、チョコレート色の皮が特徴。酸味が少なく、生食に向いている。</p>                                 | <p><b>9. ルディアー</b><br/>黄色い皮と緑の果肉が特徴。酸味が少なく、生食に向いている。</p>                     |
| <p><b>10. オレンジトマト</b><br/>オレンジ色の皮と果肉が特徴。酸味が少なく、生食に向いている。</p>                                       | <p><b>11. グリーンセブラ</b><br/>緑色の皮と果肉が特徴。酸味が少なく、生食に向いている。</p>                                       | <p><b>12. 猿桃</b><br/>丸い形と赤い色から「イタリア料理のために生産された」ともいわれる。肉厚で甘味と酸味のバランスがよい。</p>  |

# SEASONAL TABLE

## 夏 — 「地中海の夏の食卓」 —

じりじりと照りつける真っ赤な太陽と、まぶしいほど澄みわたった青い空。DEAN & DELUCA がイメージする **SEASONAL TABLE** の舞台はそんな情景が広がる「地中海」です。鮮やかで生命力たっぷりの食材たちが織りなす、地中海の夏のごちそうをイメージした「大地と太陽の恵みたっぷりの食卓」をご提案します。よく晴れた週末に食卓をテラスに移動して、思い切り夏を満喫してみてください。

Bon appetit !



MENU	
HORS D'OEUVRES ガスパチョ 〜ポッコチーノ・ディ・ブッフアラを添えて〜	
MAIN DISH ラムの香草焼き	
SIDE DISH ワイルドリーフサラダ	
WINE Rudd ソーヴィニオン・ブラン 2005	
DESSERT 季節のフルーツ	

### FEATURED RECIPE:

## ガスパチョ 〜ポッコチーノ・ディ・ブッフアラを添えて〜

色とりどりの夏の食卓に、太陽のように鮮やかなトマトでつくるガスパチョをどうぞ。野菜をふんだんに使った冷たいガスパチョは、夏の暑さからカラダを癒すために欠かせない地中海の代表的メニューのひとつ。夏の **SEASONAL TABLE** では、「DEAN & DELUCA COOKBOOK」のレシピに沿ったクラシックなガスパチョのレシピをご紹介します。ポイントは「パンを使う」こと。「Gazpacho」とはアラビア語で「パン」を意味する言葉。パンを入れることで、本場の家庭の味とも言える、独特のとろみとコクのあるガスパチョに仕上がります。仕上げに、太陽の恵みをたっぷり受けたミルクでつくるフレッシュなポッコチーノを加えて、ほんのりと甘いミルクの香りと、パワフルな野菜の酸味との出会いを、ひとくちごとにお楽しみいただけます。

### ガスパチョの材料 (4〜5人分)



### ガスパチョの作り方

1. トマトピューレ ¥945 / 690g(フルクト)
  2. エクストラバージンオリーブオイル ¥2,205 / 500ml(バベルブランド)
  3. シェリービネガー ¥1,600 / 200ml(Chateau)
  4. 地中海ソフトフレッシュ Smoked ¥1,735 / Rosemary ¥1,764 / Black ¥1,760 / Chili Pepper ¥1,760 各重 125g
1. トマトピューレ、オリーブオイル、シェリービネガー、ソフトフレッシュ、ローズマリー、ブラックペッパー、チリペッパーをすべてミキサーに入れ、キチの細かいピューレ状にする
  2. ①をざらっとした感じに仕上げるように粗めの網で漉す
  3. ②の味を整え、冷蔵庫で冷やす
  4. よく冷えたスープ面に取り分けて、D(ポッコチーノ)を入れる。さらに上から好みのC(トッピング)をかけて完成

TIPS: ①: 漉すときは、粗めのザルで、よく攪拌しながらかき混ぜながら漉す。②: バベルブランドのオリーブオイルとシェリービネガーを合わせて使うと酸味がマイルドになる。

### FEATURED ITEM:

**ポッコチーノ・ディ・ブッフアラ・カンバーニャ**  
Boccoccino di Bufala Campana  
「ポッコチーノ」とはイタリア語で「ひくひくサス」の意。日本でもよく知られている「モッツァレラ・ディ・ブッフアラ・カンバーニャ(モッツァレラ)」のひとくちサイズ版とほぼイメージが同じです。ここでは「ポッコチーノ」とは牛乳のミルクラメーションしたものを指し、日本ではモッツァレラチーズとほぼ同じです。味の特徴は、甘いミルクの香りと優しい酸味。新鮮なものを切り口からミルクがもみれ出てくるようなテクニクがあります。トマトとの相性は抜群。酸味はカプレーゼやサラダで野菜と組み合わせたり、オリーブオイルにつけてそのまま食べることが多いのですが、今回はガスパチョに入れて新たな楽しみ方を提案いたします。 ¥2,100 / 250g(イタリア)

**ワイン:**  
Rudd ソーヴィニオン・ブラン 2005  
大地の潤風をイメージしながら、キリッと冷やした白ワインをどうぞ。香り高いソーヴィニオン・ブランがもたらす爽やかな酸味が料理の味には、よく合う。酸味のある白ワインがおすすめです。ワインで口をさらりさせながら、それぞれの食材の個性ある味わいをゆっくりと堪能ください。 ¥5,670 / 750ml(カリフォルニア)





