



お酒は20歳になってから



EXCEPTIONAL BY NATURE

# DEAN & DELUCA NEWS

NO.3 WINTER ISSUE

## Home Sweet Home

我が家で過ごす冬の休日



北ドイツの冬には、一風変わったクリスマス菓子が登場します。「Hexenhaus(ヘキセンハウス：魔女の家)」と呼ばれるそのお菓子は、子供の頃に誰もが一度は夢見たグリム童話『ヘンゼルとグレーテル』に登場する、あの「お菓子の家」。

“長い冬を過ごす間、食料に困らぬように”という願いをこめて家々で焼かれるようになり、今日ではドイツのクリスマスには欠かせない一品となっています。

いよいよ、冬のホリデーシーズンの到来。大勢で食卓を分かち合うことの多いこの季節、美味しいものを囲み、その数だけ多くの発見に満ちた季節になるかもしれません。

さあ、どんな美味なる出逢いが待っているのでしょうか？

\* Hexenhaus(ヘキセンハウス：魔女の家)は、ほちみつやジンジャーをたっぷり入れたクッキー(レープクーヘン)でつくられ、屋根や壁には思い思いの飾りが施されます。ドイツではクリスマス前になると、どのお菓子屋さんでも見かける、北ドイツを代表するクリスマスケーキです。

Enjoy Your Holiday with DEAN & DELUCA!

# HOME SWEET HOME

「ホリデースイーツ」を食卓に

待ち遠しいクリスマス、そして冬のホリデーシーズンがいよいよ目前です。毎年、この季節が近づくと思い起こすものは何でしょうか？

欧米では多くの家庭でそれぞれの伝統にちなんでホリデースイーツ(祝日菓子)を用意します。クリスマスケーキはもちろんのこと、“子孫繁栄”の意味を持つナッツやフルーツをふんだんに使った焼き菓子、“幸せや健康”を祈り占うための縁起菓子、神々の生誕を祝う宗教菓子……。世界各地には、それぞれの祝日や伝統行事に必ずと言って良いほどこういったホリデースイーツが登場します。それらはひとつひとつが意味や由来を持ち、人々が集い、共に分かち合うことで、祝日ムードをさらに盛り上げる大切な役割も担っています。食卓のたのしみをさらに広げてくれる、美味なる冬のホリデースイーツをご紹介します。

## 日本の冬のホリデースイーツ

糰まつりには糰あられ、端午の節句には柏餅など、日本の伝統行事にも御菓子はつきもの。日本の冬の伝統行事「お正月」にも、欠かせない御菓子(ホリデースイーツ)があることをご存知ですか？

生命の更新を慶ぶ節目として、年神様を迎える大切な年中行事。それが日本の年中行事のなかでもっとも大切にされている「お正月」です。家々では門松や鏡餅を飾り、お節料理を食べる風習がありますが、それと同時に、各地ではこの時期に食すための様々な伝統菓子が今日にも息づいています。



## Hanabira-mochi

**花びら餅(京都)**  
京都でお正月に食す伝統菓子のひとつ。柔らかなお餅に、京のお雑煮に見立てた白味噌餡をごぼうと共に赤黒で包んだお菓子です。重湯(けのごぼう)を炊くのは、年初に用いるおめでたい魚(鮒)に見立てているため、初春の鮒や板などの花びらを意味する菱形の求肥が美しく、毎年、裏千家初釜に用いられる菓子としても知られています。

「花びら餅」他の一説：  
料理の縁起ものといえば、黒豆やごぼう。これらは“田夫(でんぶ)”と称され“黒くたくましい男性”を意味します。そして、これが女性的な花びらの中に包まれているというところから、“子孫繁栄の象徴”と解釈する説もあるそうです。

## Fukutoku-senbei, Tsujiura Fukufusou

**福徳せんべい(金沢)**  
打出の小槌などを象ったせんべいの中に、陶器や砂糖菓子で出来た人形を入れた縁起菓子「福徳せんべい」とは文化6(1809)年、十二代加賀藩主・前田斉広が祝賀用につくせたとの言われています。その後明治に入ってから、正月用の縁起菓子として広く伝わりました。爾と、中には金花餅や招き鯛、天神さまなどの小さな人形が、新年の縁起を占う菓子として金沢の人々に愛されています。

**辻占 福寿草(金沢)**  
新年の縁起菓子として江戸時代から親しまれている「辻占」は、花のような形の中に小さな札が入った菓子。札には少々謎かけめいた絵や文字が書かれていて、江戸文化の艶っぽさも味わえます。当時も年の暮れに菓子屋が常連さんに渡したり、初釜を開く人が余興で使うために買い求めていたそうです。

## Christmas pudding

**クリスマス プディング**  
「クリスマス・キャロル」にも登場するイギリスのクリスマスケーキ。ドライフルーツやナッツ類をたっぷり入れた生パン粉と小麦粉の生地の中に、小さな飾り物やコインを入れて蒸し上げます。数日〜数ヶ月熟成させ、食べる直前に再加熱。カスタードクリームやブランデーパウダーを添えていただきます。

## Torrone

**トロローネ**  
アーモンド粉末を卵白で溶いてハチミツを加え固めた菓子。シチリアがアラブの植民地だった時代に伝わったもので、名産のアーモンドやピスタチオなどを入れたものが一般的。イタリアでは冬を通じてたのしませ、エビファニー(キリスト教の公現節)にはひとくち大のトロローネ(トロンチーノ)を配るといふ慣習もあります。

## Sachertorte

**ザッハートルテ**  
19世紀、ウィーンの菓子職人フランツ・ザッハーが暗の宰相メーテルニの要望で考案したチョコレートケーキ。オーストリア皇帝フランツ・ヨーゼフをはじめ、王侯・貴族に愛されたこの名品は欧州激動の歴史と共に門外不出に。濃厚で深い味わいが人気の一品です。必ず甘味を付けないホイップクリームを添えて。

## Baumkuchen

**バウムクーヘン**  
“Baum(木)の kuchen(輪)”の意を持つ、樹木の年輪のような断面模様で知られるドイツの伝統菓子。古くから結婚式など大勢で集まる祝いの場でのしむ菓子として親しまれ、切り株をスライスするように切り分けて供します。年輪と人間の年輪をかけて、人生と共に歩むという意味を込め、日本でも結婚式の引き出物によく用いられます。

## Stollen

**シュトレン**  
イースト発酵したパン生地にドライフルーツをたっぷり入れて焼き上げ、熟成させてくるドイツの伝統菓子。粉砂糖をまぶした外見は、幼子イエスが白い布に包まれた姿に見たてたものともいわれています。クリスマス待つ4週間(アドヴェント：待降節)の各週末に、身内や友人を招いてまきやがなティーパーティを催し、このシュトレンを薄く切り分けていただきます。

左ページ中央上：花びら餅 1,365円 / 5個入 (御座) 左ページ中央下：お菓子文庫 3,675円 (税込) \*写真のものも含め、正月菓子の詰め合わせとなっております。  
右ページ上：クリスマスプディング 4,200円(アレルギー)、トロローネ(アーモンド) 2,940円(カフェシナリア)、インペリアルトルテ(モーツァルト) 8,400円(ホテルインフィア)  
バウムクーヘン(1kg) 1,980円(クリスマス)、シュトレン 6,800円/1000g、4,200円/700g(クリスマス)、クワグロフ 5,990円(A.C.バークス)  
パンローネ(トナリシナリア) 1,980円、「お菓子文庫」 3,780円/900g(アルペネチコ)、エッグノグケーキ 2,625円(税込)

## Kouglof

**クグロフ**  
別名「クワグロフ」とも呼ばれるアルザス地方の伝統菓子。各家庭にあるクグロフ型(斜めにうねりがある謎の目型)に生地を流し込み、スライスしたアーモンドやレーズンを入れて焼き上げたこの菓子は、フランスやオーストリアのクリスマスには欠かせない焼き菓子です。王妃マリー・アントワネットの好物としても有名。

## Panettone

**パネトーネ**  
“大きなパン”という意味のイタリア(ミラノ)発祥の伝統菓子パン。クリスマスの4週間前(待降節)に各家で焼き、親戚や友人に配る習しがあります。パネトーネ種の酵母を用い、じっくり発酵させたプリオッシュ生地の中に、ドライフルーツやナッツ類を混ぜ込んで焼き上げた、甘く柔らかなドーム型の菓子パン。

## Eggnog Cake

**エッグノグ・ケーキ**  
クリスマスの時期に飲まれる家庭の味「エッグノグ」、ミルク、泡立てた卵、砂糖、ナツメグ、さらにラム酒などを混ぜたカラダを温める飲み物。そのエッグノグを混ぜ込んだ生地に、ナッツやドライフルーツをたっぷり入れたケーキは、サクサク軽い食感と濃厚な風味、アメリカの家庭で愛される冬の菓子です。

## Bûche de Noël

**ブッシュ・ド・ノエル**  
フランス語で「クリスマスの薪」の意。その名の通り、薪の形を模してつくられたお菓子で、ヨーロッパでは古くから代表的なクリスマスケーキとして親しまれています。形については諸説ありますが、「キリストの誕生を祝い、暖炉で暖炉し薪を燃やした」ことに由来しているともいわれています。

## Galette des Rois

**ガレット デロア**  
アーモンドクリームが入ったパイに王冠をのせたフランスの伝統菓子。“王様のケーキ”と呼ばれ、1月6日のエピファニー(キリスト教の公現節)に切り分けて食べられるのが習わし。中に入れたフェアブ(陶製の小さな人形)が当たった人は、王冠を履いて人々から祝福を受け、その幸運が1年間続くと言われていました。フランス人はこれを食べないと1年が始まらないとか。



SEASONAL ITEM

― 季節の美味しいもの ―

CHOCOLATE チョコレート

今年もチョコレートが美味しい季節が巡ってきました。その昔、心からだを癒す秘薬として珍重されたチョコレート、世界でもっとも多くの人々に愛されるスイーツの王様は、もはや私たちの生活に無くてはならない存在として深く浸透しています。...



DEAN & DELUCA CHOCOLATE SELECTION 2007-2008

- 1. TOFFEE ... 砂糖、バターなどつくるイギリス生まれのモナキタ風キャンディー(トフィー)をチョコレートに包み合わせたもの。
2. TABLET, CARRÉ & PALAIS ... 高級チョコレートのこと。縦ではかかと型含有量を%表示したのも多く、種類は大きく分けて「ビヤウ(ワイルド)」、「ミルク(レ)」、「ホワイト(ワイルド)」がある。
3. BON BON AU CHOCOLAT ... ナッシュ、プラリネ、マジパンなどをチョコレートで薄くコーティングしたひとくちサイズのチョコレートつくり手や中身によって多種多様な作り手が異なる。
3-A. BONNAT SELECTION ... カナダに由来する高級チョコレート「ボナナ」の珍妙なボンボンセレクション。
3-B. BALSAMIC & ALCOHOL ... カナダに由来する高級チョコレート「ボナナ」の珍妙なボンボンセレクション。
3-C. SALTED CHOCOLAT SELECTION ... カナダに由来する高級チョコレート「ボナナ」の珍妙なボンボンセレクション。
4. PRALINE & GIANDUJA ... 最も人気のあるチョコレート「ボンナ」の珍妙なボンボンセレクション。
5. FRUITS ASSORTMENT ... カナダに由来する高級チョコレート「ボナナ」の珍妙なボンボンセレクション。
6. FRESH CHOCOLATE ... カナダに由来する高級チョコレート「ボナナ」の珍妙なボンボンセレクション。

商品の取扱い・品質情報: no.1. マーケットストリート&カフェの全19店舗... no.2. 六本木店... no.3. 六本木店... no.4. 六本木店... no.5. 六本木店... no.6. 六本木店... no.7. 六本木店... no.8. 六本木店... no.9. 六本木店... no.10. 六本木店...

CHOCOLATIER BONNAT

創業 1884年
“幻のチョコレート”のつくり手: 「Bonnat(ボナ)」
ヴォワロンという小さな街で、小さな子どもからお年寄りまで街中の人に愛されるショコラチエに出会いました。カカオ豆の焙煎機がまるまる店奥には、香り高いカカオの世界が広がっています。...

ARTISAN STORY 03



チョコレート職人の作業風景。手作業でチョコレートを仕上げている様子。

フランス南東部、アルプス山脈の麓の小さな街ヴォワロン。ここは約120年前に生まれた「ボナ」は、ハリを麻巻する「プティック系ショコラチエ」とは常に一線を画してきました。店内には今でも、昔ながらにチョコレートを盛りつけたガラスの器が所狭しと並び、幼い頃におこづかいを握りしめて遊んでいた菓菓子屋のような、居心地の良いゆずやかな雰囲気が広がっています。...

現在、店の看板を守る四代目ステファン・ボナ氏の信念は「カカオそのものの美味しさを守り続けること。」「もしも良質なカカオ豆が収穫できず原料が尽きた場合は、その年チョコレートづくりは諦める受けなくてはいけません。」と言いつけるその厳しさは、代々当たり前のように受け継がれてきたもの、だと言います。

店には本物の美味しさを求めて多くの美食家たちが通り、数々の歴史を刻んできました。シャンパンの王者といわれる老舗メゾン「クリュジエット」の創始者ポール・クリュジエ氏のものと、ブルジョワ系・ボナ氏と親交があった彼は「ボナ」のファンでもあり、自分のためにオランジュを使ったチョコレートをつくって欲しいと依頼し、その「クリュジエット」は今年こそ多くのショコラチエで必ず見かける「オランジュ」の定番、つまり「ボナ」はオランジュの生みの親でもあるのです。

語り尽くすことのできない「ボナ」の素晴らしい世界を、ひとりでも多くの方に楽しんでいただくために、2007年冬、「ボナ」のボンボンショコラが日本に初上陸します。これまで「門外不出」とされてきた「ボナ」のボンボンが、海外で初めて DEAN & DELUCA で販売されることになったのです。...



「日本は私にとって常に特別な目的地でした。たとえば、豊かで様々な味わい追求した日本料理の素晴らしい。味覚と繊細な舌を持った日本の文化こそ、私がつくることができる特徴を持つチョコレートは完全に理解していただけるものと考えています。...

Krugette



クリュジエット クリュジエット... その名前の由来が其の「000」であるという噂に縁がかり、[クリュジエット]、[クリュジエット]、[クリュジエット]、[クリュジエット]、[クリュジエット]、[クリュジエット]、[クリュジエット]、[クリュジエット]、[クリュジエット]、[クリュジエット]...

FEATURED RECIPE

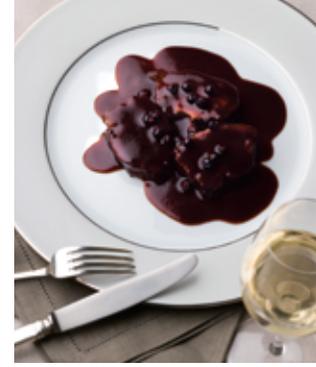
一句のひと皿
豚バラ肉のカシ煮込み

ホリデーシーズンの食卓は、いつもより特別な気分で作るテーブルを演出してみたいもの。手の込んだ料理は苦手... という方も、この季節はいつもよりちょっと腕をふるって豚バラ肉を使った煮込み料理に挑戦してみてもいいかもしれません。...

材料 (4人前)
豚バラ肉(ブロック) ... 800g
オリーブオイル ... 適量
カス(冷凍ホイル) ... 50g
グラニュー糖 ... 100g
玉ねぎ ... 1個
薄力粉 ... 50g
ロースヒレ ... 1本
塩 ... 適量
にんにく ... 1かけ
デミソース ... 1杯

- 1. 油をひいたフライパンで、あらかじめ塩・胡椒をした豚バラ肉の表面をこんがりソテーする。
2. 前後焼く。にんにく、玉ねぎ、にんじんをオリーブオイルで炒める。
3. 塩・薄力粉を振り入れ、白ワインとデミソースを少しずつ入れながら、とろみをつける。その中に、豚バラ肉、カス、塩、ローリエを入れて焼く。肉が柔らかくなるまで焼く。2時間程度蒸らさず。
4. ソースをつくる
(1) 湯に豚バラ肉を取り除いた残りのソースをザルで濾す。
(2) 湯にカス、デミソース、薄力粉、塩、胡椒を入れ、最後に食べやすいサイズにカットした豚バラ肉を鍋に戻し、弱火でつややかに煮込んで完成。

Hot tips 運したソースをより濃厚にし、さらさらとした果実感のあるものに仕上げるために、豚バラ肉の余分な油を取り除きましょう。鍋で何度も沸騰させると、余分な油が浮いてくるので、すくって取り除きます。



Wine
料理の色を見て、真先に白ワインを思い浮かべる方もいらっしゃるかもしれません。実はロゼワインが一番おすすめるワインは、アルゴニューアリオコサの白。...

# MARKET STORE

## HAVE A PARTY ON YOUR HOLIDAY

### —ホリデーパーティのススメ—

休日には気軽に、でもちょっと贅沢にホームパーティを演出したい。そんな時は DEAN & DELUCA のマーケットストアをご活用ください。世界各地のつくり手から届けられたこだわりのペストやクリームは、熟成されたチーズやシャクチャーリーと合わせるだけで、驚くほど贅沢な一品に仕上がります。人が集まることが多いこの季節、急なおもてなしに活躍するおすすめのアイテムと、さまざまなパーティシーンを盛り上げるカナペの簡単レシピをご紹介します。

### BAGNA CAODA + LODIGIANO



**パーニャカウダ  
+ ロディジャーノ**  
テーブルの上で温めて生野菜をつけて食べる「パーニャカウダソース」それを凝縮させた旨味やミルク感が特徴のチーズ「ロディジャーノ」の上に乗せ、仕上げにコロンシシパを飾り完成です。程良いんにくの香りが食欲をそそる、ビールやスパークリング系のお酒に合う新感覚のカナペ。  
パーニャカウダ 2820円/300g (フランス/イタリア)  
ロディジャーノ 307円/100g (イタリア)

### MOSCATO JELLY + BRILLAT SAVARIN



**モスカートジェリー  
+ プリアリ・サヴァラン**  
デパートウインのような深みのある甘みがある「モスカートジェリー」はイタリア、プロシメットの産品。程々な酸味のフレッシュチーズと好相性のこのジェリーと、ミルクで軽い口どけが人気のチーズ「プリアリ・サヴァラン」の上に乗せたりするだけで、デザート感覚のカナペが完成。  
モスカートジェリー 945円/110g (フランス/イタリア)  
プリアリ・サヴァラン 885円/100g (フランス)

### QUINCE + AGOUR



**クインス  
+ アグール**  
乾果のような香りと牛乳特有のコク、スパイシーな塩気が特徴のチーズ「アグール」を凝縮し、いただくためのカナペ。花びらのように開いたアグールを好みのクラッカーに乗せ、イタリアのチーズショップオーナーが作るチーズのためのフルツェジャム「クインス」を添えるだけ。見た目も華やかな一品。  
クインス 1400円/150g (フランス/イタリア)  
アグール 1155円/100g (フランス)

### PESTO GENOVESE + BOCCONCINO DI BUFALA



**ジェノヴェーゼペースト  
+ ボッコンチーノ・ディ  
・ブッファラ**  
色鮮やかなイタリア産アジコのペーストとにんにく、オリーブ、乾果のペーストをブレンドした「ジェノヴェーゼペースト」をお好みのクラッカーに塗り、モッツァレラ・ボッコンチーノとミニトマトのソースを乗せ、仕上げに黒胡椒と乾燥ハーブをのせれば、贅沢なグルメ感溢れる一品に。  
ジェノヴェーゼペースト 1575円/100g (イタリア/イタリア)  
ボッコンチーノ・ブッファラ 2,100円/1パック (イタリア)

### PARFAIT OF FOIE GRAS + RAISIN



**フォアグラのバルフェ  
+ レズン**  
お好みのクラッカーに、トリュフとマダラ漬で調味つけた「レズン」フォアグラのソースを塗る。仕上げに黒胡椒と乾燥ハーブをのせれば、上品な自然な甘みとフォアグラのコクを引き立たせ、カレー粉のスパイス感がアクセントを引締めた「ビトリ」の酸味が完成。  
フォアグラのバルフェ 1,890円/80g (DEAN & DELUCA)



### HONEY WITH PISTACHIOS + GORGONZOLA PICCANTE



**ピスタチオハニー  
+ ゴルゴンゾラ・ピカンテ**  
香り高く濃厚な味わいの青カチーズ「ゴルゴンゾラ・ピカンテ」に、アサカ豆(シチリア産)の上品なピスタチオを入れた「ピスタチオハニー」をトッピング。香ばしいピスタチオの香りと青カチーズの濃厚な味わい、アサカ豆の旨味と酸味が相まって、チーズの旨味を引き出す効果があります。濃厚ワインなどと一緒にお食事はデザートにおすす。  
ピスタチオハニー 3150円/170g (DEAN & DELUCA/イタリア)  
ゴルゴンゾラ・ピカンテ 840円/100g (イタリア/スウェーデン)

### MOUSSE DE PIMENTO DEL PIQUILLO + SHRIMP



**赤ピーマンのムース  
+ シュリンプ**  
スペイン産の新鮮な赤いピーマンを炭火焼きにして仕上げた「赤ピーマンのムース」にボルドー産のシュリンプのムースをのせ、上に軽く小麦粉をまぶしたクリームを添え、細かき切ったピクルスとフレッシュハーブを、食前の白ワインと共にどうぞ。  
赤ピーマンのムース 945円/100g (フランス/ペルー)

### HAZELNUT CREAM + PECORINO SARDO MATURO



**ヘーゼルナッツクリーム  
+ ペコリーノ・サルド  
・マトウロ**  
自家製トーストしたシチリア産ヘーゼルナッツでつくった濃厚な味わい「ヘーゼルナッツクリーム」は、牛乳系のチーズと好相性。粗粒のようなきりかき切った「ペコリーノ・サルド・マトウロ」に添えれば、チーズの旨さを引き出す効果があります。食前の白ワインをお供におすす。  
ヘーゼルナッツクリーム 1,995円/150g (DEAN & DELUCA/イタリア)  
ペコリーノ・サルド・マトウロ 945円/100g (イタリア)

### CRACKER

**OLIVE OIL & SEA SALT CRACKER**  
オリブオイルとシーソルトクラッカー  
爽やかな香りとシーソルトの塩味が特徴。パルマザン、ペペロニーとハードチーズを合わせて。  
600円/150g (サファイナチーズカンパニー/イタリア)

**CHARCOAL CRACKER**  
チャコールクラッカー  
炭を混ぜて焼くことで、珍しい黒色のクラッカー。ブルーチーズやフルツェと好相性。  
600円/150g (サファイナチーズカンパニー/イタリア)

**TABLE WATER**  
テーブルウォーター オリジナル  
酸味をこまごまと強いた発酵させた万能クラッカー。チーズやスモークサーモンをのせて。  
2940円/100g (イタリア)

# CHAMPAGNE

## Bollinger & Pol Roger シャンパンはお好きですか？

突然ですがこんな質問をご用意しました。「シャンパンはお好きですか？」おそらく、迷わず「Yes」と答える方も多いことでしょう。シャンパンはもはや季節を問わず、華やかなシーンやイベントに欠かせない存在。では、こんな質問はいかがでしょう。「好きなシャンパンは何ですか？」お決まりの銘柄がある方も、これだとい一品がない方も、DEAN & DELUCA がこの冬おすすめする2つのメゾンをぜひお試しください。どちらも、英国王室御用達の誉れを受けた本場シャンパーニュ地方の老舗メゾン。そして今では数少ない家族経営のつくり手です。共通点も多い一方で、製法、味わいの違いは際立っており、お互い飲み比べにもおすすめの好敵手。ご自慢のラベルから各4本、それぞれどんなシーンでどんな風におたのしみいただけるかを、その味わいの魅力に絡めてご紹介いたします。

★ ボランジェ  
ブル・ロジェ  
キュヴェ・サー  
・ウィンストン  
・チャーチル 1996

★ ボランジェ  
ブル・ロジェ  
ブリュット・ロゼ  
1999

★ ボル・ロジェ  
ブリュット・ロゼ  
・シャルドネ 1998

★ ボル・ロジェ  
リッチデミ  
・セック NV

ボランジェ  
スペシャル・キュヴェ  
NV

2003  
by Bollinger

ボランジェ  
ラ・グランダネ  
1999

ボランジェ  
ブル・ロジェ  
キュヴェ・サー  
・ウィンストン  
・チャーチル 1996

ボル・ロジェ  
ブリュット・ロゼ  
1999

ボル・ロジェ  
ブリュット・ロゼ  
・シャルドネ 1998

ボル・ロジェ  
リッチデミ  
・セック NV

	設立年	製造方法の特徴	味わいの特徴	エピソード
<i>Bollinger</i>	ボランジェ 1829	第一発酵の糖を小さな木樽で行う。樽発酵することで、濃厚な酒液を行う。伝統的な醸造法を踏襲。ケヴの長期熟成(シラヴァンテュージュの2ヶ月以上)まで入出回りで最低5年の熟成熟成を行う。	力強く男性的、色はやや濃く、泡立ちが良く、芳香も強い。発酵した酸度と優れたバランス。	1884年より英国王室御用達に任命される。チャールズ皇太子(後のイギリス皇)の結婚披露宴に「ボランジェ」を献上し、1937年に王室御用達にも認められている。
<i>Pol Roger</i>	ボル・ロジェ 1849	木樽を一切使用せず。ステンレスタンクで発酵させることによって、葡萄本来の繊細な味わいを引き出す。ルミエージュ(糖を搾り取る作業)を重視。今でも職人が手作業でルミエージュを行う数少ないハウスのひとつ。	芳醇でエレガント。フローラルなブーケのイメージでも表わされる繊細な味わい。	イギリスのチャールズ皇太子(後のエドワード)に、1865年に彼が生まれるまで表わされる御用達に任命される。

## INFORMATION

豊かで幸せな気持ちにしてくれる美味しさを求めて、世界中から集めたホリデーシーズンにおすすめの逸品をご紹介している3種のカタログが揃いました。店頭にてカタログをご用意しておりますので、スタッフまでお気軽にお声かけください。

**GIFTS FOR THE HOLIDAYS 2007**  
季節のご挨拶や贈りものにも。  
ご注文方法：店舗(六本木店/品川店/名古屋店、オンラインストア、FAX(専用フォーム)にて受付  
※お電話、112月20日(日)まで  
※カタログ、商品に関するお問い合わせは、下記までお気軽にお問い合わせください。  
株式会社デアン・デルユカジャパン  
目黒区南目黒 TEL: 03-5717-0460

**HOME FOR THE NEW YEAR 2008**  
ホリデーシーズンの食卓を華やかに彩る、ケーキやワインの数々。クラシックなデザインをご家庭で。  
ご注文方法：各店舗 及び お電話にて受付  
受付店舗：六本木店/品川店/渋谷店  
※お電話：12月20日(日)まで  
※なくなり次第終了となります。

**「日本の美味しき」と「世界の美味しき」を盛り込んでお祝い**  
62,500 yen (5名様用) ※30分程度  
受付店舗：六本木店/品川店/渋谷店  
※お電話：12月20日(日)まで  
※なくなり次第終了となります。  
上記店舗のみカタログ配布を行っております。  
※オンラインストアの三種類は「DEAN & DELUCA クラッカー」が揃っており、ご確認いただけます。

**DEAN & DELUCA SUPER PREMIUM ICE CREAM “MODENA BALSAMIC VINEGAR WITH FIG”**  
DEAN & DELUCA スーパープレミアムアイスクリーム “モデナ・バルザックビネガー with フィグ” 12月4日発売 380円  
秋号でもご紹介したイタリア・モデナのオレオルデパ社がつくる「12年熟成のバルザック酢」を贅沢に使用し、芳醇な香りと甘酸っぱい風味のアイスクリームに仕上げました。バルザック酢でじっくり煮込んだイチゴの豊かな風味と果肉の食感がアクセントの逸品。クリームが口溶けおたのしみください。  
DEAN & DELUCA各店(六本木店、羽田店を除く)、関東、東海、関西地区ファミリーマートにて発売予定 ※取扱いのない店舗もございますので、予めご了承ください。

## STORE LOCATIONS

MARKET STORE:	ROPPONGI SHINAGAWA NAGOYA SHIBUYA YAESU	東京都港区赤坂 3-7-4 東京ミッドタウン ガレリア B1 Phone: 03.6413.3580 Market 11:00-21:00	東京都港区港南 2-18-1 アーレビル 2F Phone: 03.6717.0935 Market 10:00-23:00 Espresso Bar 07:00-23:00 Kiosk 07:00-22:00	愛知県名古屋市中村区名区 4-1-1 ショッピングセンター B1 Phone: 052.527.8826 Market 10:00-21:30 Express Cafe Monday-Friday 12:00-18:00 Saturday, Sunday 10:00-21:30	東京都渋谷区渋谷 2-24-1 東急百貨店 東横店 東横店 R1 1F Phone: 03.3477.4795 Market 10:00-22:30 Prepared Food: 10:00-21:00 Espresso Bar 07:00-22:30	東京都千代田区丸の内 1-4-1 1F 東日本東京駅南側 1階 1番 Granda 1F Phone: 03.5288.8040 Market Monday-Saturday 08:00-22:00 Sunday 08:00-21:00 Espresso Bar Monday-Saturday 07:00-22:00 Sunday 07:00-21:00
CAFE:	MARUNOUCHI AOYAMA ROPPONGI HANEDA SEJO	東京都千代田区丸の内 1-4-5 三井UFJ銀行本店ビル 1F Phone: 03.5284.7071 Monday-Friday 07:00-23:00 Saturday 10:00-21:00 Sunday 10:00-18:00	東京都港区南青山 2-14-6 青山ビル コモンズ 1F Phone: 03.4745.8055 Monday-Friday 08:00-23:00 Saturday 08:00-22:00 Sunday 08:00-21:00	東京都港区赤坂 3-7-4 東京ミッドタウン プラザ B1 Phone: 03.5413.3585 Every day 07:00-23:00	東京都大田区羽田空港 3-3-2 羽田空港 1 階 第2ターミナルビル B1 Phone: 03.5757.9605 Every day 07:00-21:00	東京都世田谷区成城 6-5-34 成城コートビル 1F Phone: 03.5429.1451 Every day 08:00-22:00