

# DEAN & DELUCA NEWS

NO.5 SUMMER ISSUE 2008



Yellowglen Jewel Pink  
 イエログレン ジュエルピンク  
 Yellowglen Jewel yellow  
 イエログレン ジュエルイエロー

共に小売希望価格 2,280 円(税込) / 750ml



輸入元: ヴィレッジ・セラーズ株式会社

お酒は 20 歳を過ぎてから

〒930-0056 富山県水見市上田上野 6-5 Tel 0766-72-8680 Fax 0766-72-8681 <http://www.village-cellars.co.jp/>

## SIMPLY SUMMER

美味しい夏を、召しあがれ



Welcome to DEAN & DELUCA!

# BRUNCH FOR SUMMER

眩い夏の光を感じながら過ごす休日のブランチ。気心の知れた友人たちと気軽に楽しむなら、準備の大変な手のこんだ料理ではなく、シンプルに夏の美味しさを分かち合ってみてはいかがでしょう。みずみずしい夏的主役を食卓に並べて、さあ、召しあがれ。



シンプルに夏の美味しさをいただくには、まずは夏野菜を使ったグリーンサラダがおすすです。サラダをより美味しくするために、新鮮な素材が用意できたら、後はいくつかのコツだけ。

**Point!**

- 塩ビネガー→オイルの順にサラダに混ぜあわせる。  
(塩はオイルに溶けないので、オイルは最後にすること。)
- 葉を摘み付けないうちや木製スプーンで、優しく和えながら理理的。
- 葉のシャキシャキ感を楽しむため食べる直前にかけることを忘れずに。

## SIMPLE SUMMER DISH!



夏に食べたい食材を、オイルとビネガーでアレンジ。とてもシンプルなレシピをご紹介します。仕上げのひとかけに使用しているオリーブオイルはすべて、「フラントイア EX パージン オリーブオイル」(P4に登場)そのままかきつけて使う料理には万能な優れたものです。料理にかけたときの美しい色と、青々しいオリーブの風味が楽しめる夏の食材にぴったりのオイルです。(原材料は4人前です)

### CAPRESE

#### イエロートマトのカプレーゼ

夏らしい色合いが食卓を華やかにする、シンプル料理

イエロートマト …… 1/2個  
モッツアレラチーズ …… 100g  
オレンジ …… 1/4個  
グレアードオイル …… 大さじ2(30cc)  
オリーブオイル …… 適量  
パルマのハーブ

1. トマトとオレンジを切りモッツアレラはトマトと同じ厚さの半月切りにする。
2. トマトとモッツアレラを交互に盛り付け、塩をふる。
3. ボールにオレンジ、パルマを含ませグレアードオイルとあえる。
4. 3をトマトとモッツアレラの上に乗せ、オリーブオイルをかけて、できあがり。

### CARPACCIO

#### タコのカルパッチョ

ほのかな磯の香りと爽やかな味わいが食欲をそそる一品

刺身用真ダコ …… 200g  
グレアードオイル …… 大さじ2(30cc)  
ブラックオリーブ …… 5〜8粒  
アンチョビ …… 1本  
塩 …… 適量

1. 皮をむいた刺身用真ダコを薄切りにし、塩を軽くふる。
2. タコの肉は、軽く炙る。
3. グレアードオイルに、詰んだブラックオリーブとアンチョビを混ぜる。
4. タコを盛り付け、3をかける。



### TAGLIATA

#### タリアータ

トスカナの郷土料理。  
自家製のエシャロット ドレッシングを仕上げに

オクラ、グリーンアスパラ、スタックえんどう …… 各2本  
そら豆 …… 30g  
赤、黄ミニトマト …… 各2個  
ローストビーフ …… 4切れ  
エシャロット ドレッシング …… 大さじ2(30cc)  
塩 …… 適量

1. オクラ、スタックえんどう、そら豆はボイルする。
2. アスパラはグリルに。\*1,2共に塩をかるくふる。
3. ローストビーフを一口大に。
4. 食材を盛り付け、エシャロット ドレッシング(作り方はP5)をまわしかけ、できあがり。

### 夏の食卓を、 風味豊かに変える魔法



私たちは、美しい景色の移り変わりにより四季を感じる事ができますが、味覚でも新しい季節の訪れを知ることができます。

色鮮やかな、トマト、キュウリ、ピーマン、オクラ、ズッキーニ、茄子…これら夏野菜は、体が自然と欲する水分とビタミンを多く含んでいます。暑さで弱った胃を刺激し消化を助け、体を冷やします。体にとってその時期に必要な栄養素や働きが、旬の食材にはギュッと詰まっているのです。

夏の太陽を浴びみずみずしく育った、旬の味。温暖な気候と強い太陽が降り注ぐ地中海地域では、オリーブオイルをたっぷり使ったシンプルな食べ方が基本です。それが、食材の味を引き立てると知っているでしょう。また、ビネガーの爽やかな風味は、この季節に欲する味です。存在のある夏の食材の美味しさを、最大限に活かす

オイルとビネガーで、素材の味わいと食感を楽しんでみてはいかがでしょう。

はるか昔から、オイルとビネガーは、人々の食卓を支える食の楽しさをひろげてきました。そのどちらにも、人類の歴史のように長い歴史があります。約6000年前までさかのぼります。地中海地域を中心に、世界各地でオリーブオイルは食卓に登場するようになりますが、日本では比較的最近のこと。約400年前、ポルトガル人の宣教師の手によって初めて日本に持ち込まれました。輸入自由化となる昭和半ばまで、オリーブオイルは高級品のような存在でしたが、時代と共に、日本の食卓でも愛されるようになってきました。それは、地中海地域の人が昔ながらの製法を大切に、オリーブオイル本来の美味しさを守ってきたおかげかもしれません。

一方、ブドウが原料のビネガーは、古代バビロニア人が偶然、葡萄酒に酢菌が入ったことで誕生したと書かれています。ワインと同じようにブドウが原料のビネガーは今も主流ですが、3世紀頃中国より日本へ渡ってきたビネガーは、米を原料にした清酒造りの技術と共に伝来しまし

た。つまり、米酢です。旧約聖書にもビネガーに関する記述があることから分かるように、オイル同様長い歴史を歩んできました。

このように時代を辿ってスタンダードな調味料となったオイルとビネガーは、一本あるだけで料理の可能性を広げてくれます。さらに、その一本が持つ個性を刻むは、食材の美味しさを最大限に引き出すことができるでしょう。たとえば、パルマ・コシニャー、熟成期間が長いものは、ブドウの甘みに加え酸味を感じるため、サラダやグリル野菜、フルーツなどにスプーン1杯かけると、料理がフレッシュな味わいになります。逆に濃厚で甘くなった熟成期間の長いパルマ・コシニャーは、アイスクリームやパルミジャーノチーズにほんの一滴たらすだけで、強いアクセントを残しつつ、食材の風味を最大限に楽しむことができます。つまり、ビネガーたった一本というシンプルなレシピでも、使い方によって無限の美味しさを食卓に彩ることができるのです。

DEAN & DELUCA では、選りすぐりの逸品を多数ご用意しています。この夏は、ぜひオイルとビネガーの魅力を楽しんでみてくださ。

# SEASONAL ITEM OIL & VINEGAR

個性をたのしむ、オイル&ビネガー



## GRAPE SEED OIL SESAMI OIL

グレープシードオイル ごま油

白ワインを造る時のブドウの種から搾取したオイル。サラッと軽く酸化しにくいので、ヨーロッパでは揚げ物などに多く使われます。冷やしても凝固しないため、マリネなどの冷製料理に最適。  
※おすすめの使用方法…マヨネーズなどのドレッシングや、肉のソテー、揚げ物、お菓子作り。

A 【グレープシードオイル】  
1,890円/500ml(フランス)

オイルの中でも最も味が濃厚、一滴からすでに十分に存在感があるので、苦みのある野菜などに、黒ゴマと金ゴマは風味が合うため、料理に合わせて使い分けてください。  
※おすすめの使用方法…マリネやドレッシング、スープやパスタの最後の風味付けに。

B 【ごま油】  
1,890円/290g(山崎油房/京都)

## OLIVE OIL

オリーブオイル

地中海地域の料理には欠かせないオイル。その中でも青々としたイタリアのEXバージンオリーブオイルは夏の食材におすすめ。香り・風味・色ともにすばらしいので、食材に風味を加える薬味としてそのままどうぞ。  
※おすすめの使用方法…パンや野菜に直接ディップしたり、シーフードやマトを使った料理の仕上げに、サラダとの相性は抜群。

C 【フランス産 EX バージン オリーブオイル】  
2,620円/500ml(バルベイトイタリア) ※P2のレシピでも活用した万葉オイル。瓶で使う外にはおすすめの一品。  
D 【イタリア産 EX バージン オリーブオイル】  
2,620円/250ml(オリーブエディタリ)

## NUTS OIL

ナッツオイル

ナッツから抽出されたものを精製したオイル。風味を活かしてドレッシングやお菓子作りに最適。香り・色の強いピスタチオと相性が良い。鮮度が落ちやすいので、買うときは少量で、そしてすぐに使うことを心掛けてください。  
※おすすめの使用方法…肉やクルミの肉つたサラダに。

E 【アーモンド(ピスタチオ)オイル】  
2,100円/250ml(エミール・ノエル/フランス)

## HERBAL OIL

ハーブオイル

オリーブオイルをベースに、ローズマリーやバジルのハーブを漬けたオイル。ハーブの豊かな香りがあるので、料理のアクセントに重宝します。  
※おすすめの使用方法…トマトパスタや魚料理、グリルした肉のソースに。

F 【バジル入り オリーブオイル】  
2,100円/100ml(マリアン/イタリア)

# Vinegars

## FRUIT VINEGAR

フルーツビネガー

果汁を原料に造られる果実酢。リンゴやイチジクなど、四季それぞれの素材を使って造られ様々なものがあります。柔らかな酸味と甘い香りがあり飲みやすい酢です。  
※おすすめの使用方法…ドレッシングやピクルス、またはそのまま水や炭酸で割ってドリンクに。

G 【にじり酢】  
890円/120ml(山崎油房/京都)

## RICE VINEGAR

米酢

米を原料にして造られる酢は、まろやかでコクと旨味があるのが特徴。あじたり、漬けたり、しめたりと、万能な調味料。野菜のアク抜きや防腐効果、食欲増進など、夏には欠かせない一品です。  
※おすすめの使用方法…酢飯、シメサバ、マリネ、ドレッシングや合わせ酢などに。

H 【千寿酢】  
578円/360ml(村上醤油/京都)

## WINE VINEGAR

ワインビネガー

赤ワイン、白ワイン、シャンパンから造られる「葡萄酒」。ワイン特有の香りがあり、一般の穀物酢より酸度が弱く酸味が少ないため、爽やかな味わい。  
※おすすめの使用方法…サラダやマリネには、赤は、肉料理のアクセント、白は、魚介料理に。

I 【ワインビネガー-カベルネ・ソーヴィニオン】  
【ワインビネガー-シャルドネ】  
各2,620円/250ml(フォーラム/スペイン)

## BALSAMIC VINEGAR

バルサミコ酢

葡萄果汁を煮詰めたトラバース(樽移)による熟成を行います。熟成期間12年以上が「トラディショナル」と呼ばれるバルサミコ酢。甘いシロップのようで糖分が高く、酸は低い。熟成度によって味わいが異なります。  
※おすすめの使用方法…若い熟成は、サラダやフルーツ、肉のローストにソースとしてたっぷり、12年以上のものは、ほんのり一滴をチーズや生ハム、デザートに。

K 【レゾナ・エミリア バルサミコ酢-シルバネーロ 18年熟成】  
26,250円/100ml(リッパオ・エミリア/イタリア)  
L 【バルサミコ酢-アマティノ 6年熟成】  
3,990円/200ml(マルビネイ/イタリア)

## SHERRY VINEGAR

シェリービネガー

白ワインにブランデーを添加したシェリー酒から造る酢。力強い風味が特徴的です。  
※おすすめの使用方法…シンプルなグリーンサラダやマト料理の風味付けに。

M 【シェリービネガー】  
1,680円/200ml(マリアン/アメリカ)

# OIL + VINEGAR + α = DRESSING!

オイルとビネガーをベースに、シンプルなドレッシングを!



ドレッシングの代表である、“ピネグレット”と“マヨネーズ”。この2種をベースに、調味料や香辛料をプラスすることで、様々なアレンジが広がります。メニューに合わせて、オリジナルのドレッシングを楽しんでみてください。

Basic

## VINAIGRETTE ピネグレット

フランス語で“酢”を意味するピネグレットは、一般的にフレンチドレッシングと呼ばれています。ピネガーとオイルで作る、分離しやすい乳化状の冷製ドレッシングです。

基本の分量(4人分)  
白ワインビネガー…1個(白でも可) 1大さじ(30cc) 塩…こしょう…適量  
EX バージンオリーブオイル…大さじ6(90cc)

Point! 酢に塩、こしょうを溶かし、よくかき混ぜ、オイルを少しずつ加えながら溶立させてください。

A 【エシャロットドレッシング】 for 魚(牡蠣)・肉 etc…  
赤ワインビネガー…大さじ2(30cc) グレープシードオイル…大さじ6(90cc)  
※ウォールナッツオイルもおすすめ。

B 【マスタードドレッシング】 for 野菜 etc…  
白ワインビネガー…大さじ2(30cc) グレープシードオイル…大さじ6(90cc)  
ディジョン・マスタード…大さじ1(15g) はちみつ…大さじ1(15g) タマネギ…15g 塩・こしょう…適量

Basic

## MAYONNAISE マヨネーズ

オイルと酢に卵、香辛料を加えて乳化させた半固形状の冷製ソース。地中海にあるミノルカ島のマオンでつくられていたソースが“マオンネーズ”(mahonnai-se)と呼ばれていたことがはじまりという諸説も。

基本の分量(4人分)  
白ワインビネガー…20cc 卵黄…2個 塩…こしょう…適量  
オリーブオイル…200cc マスタード…10g

Point! オイルは種から少しずつ入れ、混ぜ合わせる。休まずに、しっかり混ぜ合わせることで大事。酸味はお好みで。

C 【オーロラソース】 for 魚介料理(カクテル/マリネ) etc…  
基本のマヨネーズ…100g ケチャップ…20g タバコ…3滴 カイエンペッパー…少々  
※ポットワインやブランデーを少々入れると風味付けになります。

D 【ディルマヨネーズ】 for グリル野菜、魚 etc…  
基本のマヨネーズ…100g ディルの葉…20g

## VINEGAR ビネガーベース

ワインビネガーではないビネガーをベースにしたドレッシング。和風の味わいがあると料理の幅が広がります。

E 【アトランティックソース】 for 生春巻き、肉 etc…  
白ワインビネガー…20cc りんご酢…20cc ウォールナッツオイル or ごま油…2g 八丁味噌…50g  
タマネギ…25g にんにく…2g しょうが…4g 水…50g

F 【和風ドレッシング】 for 野菜 etc…  
米酢…15cc ウォールナッツオイル…10cc グレープシードオイル…20cc 醤油…15cc 玉ねぎ…10g  
りんご酢(すりおろし)…10g はちみつ…5g ブラックペッパー…少々



Point! ●ドレッシングは作り立てが一番美味しいので、食べる直前に作ることが理想的。  
●作り置きしておくとう油が酸化して風味が落ちるので、食べられる量だけ作ることをおすすめ。  
●材料を混ぜるときは、オイル以外の材料をよく混ぜ合わせてから、オイルは最後に入れる。

