



## DEAN & DELUCA

SWEETS FOR SPECIAL OCCASIONS

特別なシーンを彩るスイーツのカタログができあがりました。  
おもてなしや贈りものに、美味しく華やかなスイーツが揃います。

下記各店舗(内本木カフスを除く)にて、ご注文も承っております。

### STORE LOCATIONS

<b>MARKET STORE:</b>	<b>ROPPONGI</b>	東京都港区赤坂 9-7-4 東京ミッドタウン ガレリア B1 Phone: 03.5413.3580 Market 11:00-21:00
	<b>SHINAGAWA</b>	東京都港区港南 2-18-1 アトレ品川 2F Phone: 03.6717.0935 Market 10:00-23:00 Espresso Bar 07:00-23:00 Kiosk 07:00-22:00
	<b>NAGOYA</b>	愛知県名古屋市中村区名駅 4-7-1 ミッドランドスクエア B1 Phone: 052.527.8826 Market 10:00-21:30 Express Cafe Monday-Friday 12:00-18:00 Saturday, Sunday 10:00-21:30
	<b>SHIBUYA</b>	東京都渋谷区渋谷 2-24-1 東急百貨店 東横店 東横のれん街 Phone: 03.3477.4795 Market 10:00-22:30 Prepared Food: 10:00-21:00 Espresso Bar 07:00-22:30
	<b>YAESU</b>	東京都千代田区丸の内 1-9-1 JR 東日本東京駅構内地下 1 階 GranSta 内 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
<b>CAFE:</b>	<b>MARUNOUCHI</b>	東京都千代田区丸の内 1-4-5 三菱 UFJ 信託銀行本店ビル 1F Phone: 03.3284.7071 Monday-Friday 07:00-23:00 Saturday 10:00-21:00 Sunday 10:00-18:00
	<b>AOYAMA</b>	東京都港区北青山 2-14-6 青山ベルモントズ 1F Phone: 03.3475.8005 Monday-Friday 08:00-23:00 Saturday 08:00-22:00 Sunday 08:00-21:00
	<b>HANEDA</b>	東京都大田区羽田空港 3-3-2 羽田空港第 1 旅客ターミナルビル B1 Phone: 03.5757.9605 Every day 07:00-21:00
	<b>SEIJO</b>	東京都世田谷区成城 6-5-34 成城コルティ 1F Phone: 03.5429.1451 Every day 08:00-22:00
	<b>ROPPONGI</b>	東京都港区赤坂 9-7-3 東京ミッドタウン プラザ B1 Phone: 03.5413.3585 Every day 07:00-23:00

# DEAN & DELUCA NEWS

NO.6 AUTUMN ISSUE 2008



## ITALIAN AUTUMN FEAST

ごちそうは、美食の国から



Welcome to DEAN & DELUCA.



# ITALY + AUTUMN = FEAST

海や山に囲まれ南北に広がる土地を擁し、州により様々な食材が育まれる類い希な国“イタリア”。伝統的な製法でつくられるこだわりの食材をシンプルにいただく家庭料理がベースであるイタリアの食文化こそ、DEAN & DELUCA のルーツのひとつでもあります。

秋から冬にかけてのこの時季、豊穡な産物で知られる北イタリアから、イタリアらしい伝統的な味覚が届きます。その食材をつかった北イタリアの郷土料理を味わってみてはいかがでしょうか。土地薫り、秋の知らせと幸せ運ぶごちそうを、今日は我が家でいただく。



MENU	
<i>Antipasti</i>	
生ハムとイチジクの盛り合わせ	トスチヤ州 ラズカ
秋野菜のサラダ バーニャ カウダ あえ	
ピエモンテ州	
<i>Primo piatto</i>	
ラザニア	エミリア・ロマーニャ州 ボローニャ
<i>Secondo piatto</i>	
オッソブーコ	ロンバルディア州 ミラノ
<i>Fritto</i>	
ブドウ、ラ・フランス	
<i>Vino</i>	
Valdicava Rosso di Montalcino 2006	トスカナ州

## PREPARING PASTA - ITALIAN STYLE

イタリアの人々にとって、日常の食であり、家庭の味であるパスタ。その決め手となるのは、イタリア各地の美味しさを つめこんだソース、ソースの味わいにあわせてパスタを選んで、お好みのひと皿を召しあがれ。

(※材料は2人前です)



### リガトーニと2種類のチーズソース

酪農がさかんなイタリア北部でよく食される、チーズの濃厚な風味をたのしむクリーム系パスタ

リガトーニ…140g〜160g (「カネッティディリ」※P4参照)  
玉葱(スライス)…100g マッシュルーム…2個 ゴルゴンゾーラ ドルチェ…50g  
ロディジャーノ(バルミジャーノ レッジャーノでもよい)…15g 生クリーム…200ml  
ローズマリー…適量 粗挽きブラックペッパー…適量 オリーブオイル…適量

1. オリーブオイルを熱したフライパンで玉葱とマッシュルームを炒め、玉葱が柔らかくなったなら、生クリームを入れて一煮立たせる。
2. ゴルゴンゾーラとロディジャーノを入れて、湯気させないように溶かす。
3. 煮ながら茹で上げたパスタをよく水切りして、ソースをよくかき混ぜる。
4. ローズマリーとブラックペッパーをひとふりして、できあがり。

上:「ゴルゴンゾーラ ドルチェ」 840円/100g (フランス・バルトリニエ(E)生産)  
下:「ロディジャーノ」 840円/100g (イタリア・ベネト(ロンバルディア))

**Tips**

- ソースをよりまろやかにするにはロディジャーノを多めに。
- 風味豊かにするにはゴルゴンゾーラを増やして、好みでチーズのバランスを調整。
- リガトーニのように溝のあるものや平打ちのフィットチーネは、クリームにからみやすいためおすすめ。

### リングイネのジェノヴェーゼ

バジルの色が鮮やかなリグーリア州ジェノヴァ生まれのジェノヴェーゼ。香り豊かなオイル系パスタ

リングイネ…140〜160g(「リングイネ」※P4参照) イカ(凍くすり)…40g  
ズッキーニ…1本 ジェノヴェーゼペースト…夫さじ2 鷹の爪(輪切り)…少々  
オリーブオイル…大さじ2強 にんにく(みじん切り)…1片 生バジル…適量

1. オリーブオイルでにんにくを焦がさないように弱火にかけ、さらに鷹の爪を加えて熱してアリオオリオをつくる。
2. 1に細く縦切りにしたズッキーニを入れ、炒める。
3. ジェノヴェーゼペーストを加え、なじんだら火を止めて、茹で上げたパスタをかき混ぜる。
4. 香ばしくあぶったイカを軽く混ぜ合わせ、最後に生バジルの輪切りを散らして、できあがり。

「ジェノヴェーゼペースト」 1,580円/100g (ヴェネチア州/リグーリア)  
ジェノヴァ産の鷹の爪を皮を剥いてスライスし、自家製のオリーブオイルや他の鷹の爪ペーストなどで揚げた香り高い伝統的なペースト。パスタはもちろん、カナッペのソースや魚・肉料理のソースにもどうぞ

**Tips**

- 鮮やかな緑色にするため、ソースを入れたら火は止めること。
- ズッキーニは、パスタと同じ大きさに切りそろえると、うまくなじむ。
- パスタは、オイルにからみやすい舌触りがツルツルしているスパゲッティもおすすめ。



### ピチのボロネーゼ

エミリア＝ロマーニャ州の州都ボローニャで生まれた、肉の旨みが濃厚なソース

ピチ…140〜160g (「ピチ」※P4参照) ボロネーゼ ソース…200cc ※  
秋茄子…半分 クラナ バダーノ or バルミジャーノ レッジャーノ(すりおろし)…50g  
くるみ…適量 塩・こしょう…適量 オリーブオイル…適量

1. 秋茄子は皮を剥いてさいの目切りにし、煮揚げもしくは炒める。
2. ボロネーゼソースに火を止し、秋茄子と粗挽きくるみを加えて、よくなじませる。
3. 煮ながら茹で上げたパスタをよく水切りしてから、オリーブオイル、塩、こしょうをかける。
4. 最後にすりおろしたチーズをふりかけて、できあがり。

「トマトビュレ」 950円/600g (ブルネット/ピエモンテ)

**Tips**

- 秋の味覚を楽しむなら、秋茄子とくるみがおすすめ。
- パスタは、濃厚ソースに合う手打ち系のもっちりしたパスタを。

※MAKING BOLOGNESE SAUCE(200cc) ラザニアには欠かせないソース、また手打ちのパスタやショートパスタ、ニョッキにも

牛挽き肉…50g にんにく…1片 生ローズマリー…半分〜1本 赤ワイン…50cc 玉葱(みじん切り)…50g トマトビュレ…70g 水…40cc ロリエー…1枚 塩・こしょう…適量 オリーブオイル…適量  
1. フライパンにオリーブオイルとにんにくを入れ、火にかけて、香りが出てきたら玉葱を入れる。煮らかくなるまで、じっくり炒める。2. 別鍋にオリーブオイルを熱し、牛肉をよく炒め、ローズマリーのみじん切りを入れる。油をきって、赤ワインで解酒め。3. 2を1に合わせる。トマトビュレと水、ローリエ、塩、こしょうを加えて煮る。4. アックを取り、ソースにコクがでるまで煮込む。

**Tips** ○ トマトビュレの代わりにトマトホール缶でもOK。○ にんじんやセロリなどの香味野菜を入れるとより旨味が加わる。



# PASTA VARIATIONS

パスタひとつとっても、その種類は豊富です。そこには、その土地の風土や人々の食文化が凝り込められています。ソースにあわせて、パスタを選んでみてください。



# REGIONAL FLAVORS

## 風土と家庭が育む味

現代の日本人にとって、イタリア料理はとて身近です。食材から調理法までが日常に馴染んでいます。多くの人を虜にするイタリアの食文化には、どんなバックグラウンドがあるのでしょうか。

イタリア国が統一されたのは、約150年前のこと。それまでは、各地に都市国家が形成されており、異なった文化や生活習慣を持っていました。当然、食文化もです。それには、風土との関係があります。

イタリアの国土は5つの海に囲まれた長靴のような形です。南北に長い国。各地域で地形や気候が異なるため、特産物も違えば料理の特徴も違います。例えば、北部はアルプス山脈やポー河一帯の平野が広がり寒暖の差が激しい地域。米や小麦、肉、乳製品などを使った濃厚な味の料理が特徴です。一方、一年中温暖な気候のある地域では、野菜や海産物にオリーブオイルを使うシンプルな味が一般的です。

南北での料理の違いは、イタリアの食の代表格であるパスタにも表れています。

パスタの歴史は、12世紀頃のイタリアで生パスタの原型が誕生したことからはじめます。その後、シチリア島にアラブ人から乾燥パスタが伝わり、硬質小麦の栽培に適している南部では乾燥パスタが浸透していきまし。しかしその技術は北部に伝わりず、北部では軟質小麦と卵から作られる手打ちの生パスタが主流でした。

18世紀以降は乾燥パスタの工業化が進み、大量生産されると共に、工房では職人の器用な手先とアイデアで、遊び心のある形のパスタが誕生します。その一方で、北部の手打ちパスタは家庭の味として受け継がれていました。そうして、各土地で採れる食材を使ったパスタが各家庭で作られるようになり。北部ではクリームやラグーソースの濃厚なパスタを、南部ではトマトやオリーブオイルを主体としたパスタがよく食されています。

地域色が強いイタリア料理は、どれも素材で取らない料理。それは、パスタの歴史からも分かるように、その土地の家庭で作られたものが郷土料理となっているから。多くの人に愛されている理由は、そこにあるのかも知れません。

風土と家庭が育んできた、イタリアのごちそう。秋の豊穡に感謝しつつ、イタリアの食卓を味わってみたいはいかがでしょう。

### エミリア＝ローマニヤ

**A** **「タリアテッレ」** 788円 / 250g (ダラリ) 新鮮な卵入りの生地で約1cm幅のりボン状手打ちパスタ。卵パスタはエミリア＝ローマニヤ州が産産。クリームソースやミートソースなど濃厚なソースに。

**B** **「ファルファローネ」** 788円 / 250g (ダラリ) 1と同等、卵黄のみを使用した、蝶の形をしたショートパスタ。手打ちの食感が特徴。生クリーム、バター、バルミジャーノを使ったソースにおすすめ。

**トスカーナ**  
**C** **「ピチ」** 1,290円 / 500g (アンティカロッカ) ※P.3で使用。卵黄のみを使用した、蝶の形をしたショートパスタ。トスカーナの伝統的パスタ。ミートソース、トリュフソースなどの濃厚ソースと相性が良い。

**D** **「バッカーリ」** 1,200円 / 250g (ボゴメメチ) トスカーナ産デュラム小麦を使用。直径25-30mmの筒状になったリングパスタ。肉たっぷりのラグーソース、クリームソースに。

**E** **「バルデルレ」** 800円 / 250g (アンティカロッカ) トスカーナ州では定番の手打ちりボン状パスタ。「葉状に食べる」を意味する「バルベルレ」が語源。牛豚肉のラグーソースに、ペコリーノチーズをたっぷりすりおろす。

**F** **「タッコネ」** 1,200円 / 250g (ボゴメメチ) トスカーナのみの伝統的な製法。「卵の殻」を意味する同角のタイプ。味の濃いソースや、チーズをたっぷりのせてオープン焼きにしてもおすすめ。

### カンパーニヤ

**G** **「リングイネ」** 998円 / 500g (セト) ※P.3で使用。南部でよく食される乾燥パスタで、平たい楕円形をしたリングパスタ。舌触りがツルツルとしていてオイルとよくからむため、バジリコソースの定番。

**H** **「ヌバグッチャ」** 998円 / 500g (セト) 乾燥させるのに最適な環境で生まれた伝統的な製法。一般的なヌバグッチャより若干太く長さ1.8mm、オイルや軽いトマトソースに。

### ヴェネト

**I** **「カネティ ディリ」** 1,470円 / 500g (フェノ) ※P.3で使用。アルプスの天然湧き水のある環境でつくられる有機米と卵を使用した米粉パスタ。米粉独特の旨味ともちもち感が、チーズやきのこをたっぷり使ったクリームソースに。

### プーリア

**J** **「オリキエツァ」** 882円 / 500g (カラノナ) プーリアの小麦粉は粒の硬い。文字通り「耳たぶ」のような形ともちもち感が特徴。赤いトマト、緑はほうれん草、オイル、またはサラダ、スープにも。

### アブルツォ

**K** **「キタラ」** 990円 / 500g (バステフィオーマシャレツィ) 「ギター」という意味のアブルツォ州の伝統的なパスタ。楽器のような器具でつくった断面は正方形で、今までのい食感がたしめる。ラグーソースにおすすめ。

**L** **「フィットチーネリガテ」** 990円 / 500g (バステフィオーマシャレツィ) 国産高級の硬質小麦とアブルツォ州国立公園の湧き水でつくられるパスタは、コシのあるもちもち感が特徴。リガテ(筒)に入ったフィチーネは、クリーム系やラグーソースにおすすめ。



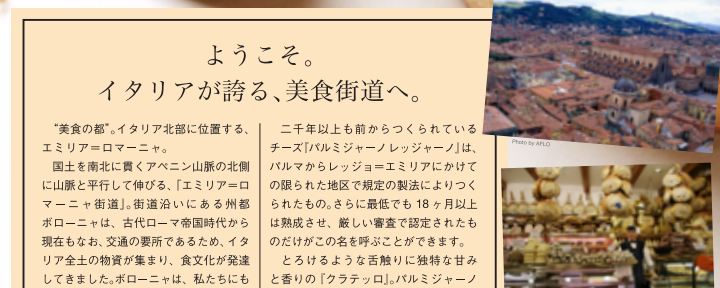
**1** **「クラテッロ ディジベッロ D.O.P.G.」** 4,200円 / 100g (マイアラテ / バルマジェッロ) ポー河流域の塩土から生まれるとされる「乳の塩漬」。高度な職人技を要する食品。そのままたくのおかず。



**2** **「バルミジャーノ レッジャーノ D.O.P. 24ヶ月熟成」** 1,050円 / 100g (ラッソ / ラッソ / ラッソ / ラッソ) 職人の手と職人の手と職人の手。認定されたものにのみ生産(生産年)が押されて市場に出回ることが許されている。そのまま煎茶として、またサラダや料理に。



**3** **「プロシュート ディバルマ D.O.P. 24ヶ月熟成」** 2,100円 / 100g (ピエト) フーエ(フーエ / フーエ / フーエ) 香りとともにバルマ産の特性に合致したものに「バルマ公認」の焼き印が2カ所以上押される。カラダや食卓として、食卓にいたらない時におかず。



**4** **「アチエート バルサミコ トラディショナルレ ディ」** 2,100円 / 100ml (レオナルド / レオナルド / レオナルド) 「アチエート」に語られる。前料理やフルーツジュレに。

ようこそ。  
イタリアが誇る、美食街道へ。

「美食の都」、イタリア北部に位置する、エミリア＝ローマニヤ。国土を南北に貫くアペニン山脈の北側に山脈と平行して伸びる、「エミリア＝ローマニヤ街道」。街道沿いにある州都ボローニャは、古来ローマ帝国時代から現在もなお、交通の要所であるため、イタリア全土の物資が集まり、食文化が発達してきました。ボローニャは、私たちにも馴染みのあるミートソース「ボローネーゼ」発祥の街、世界中で広く愛されています。この地域の気候や風土は、豊富な食材を育みます。ポー河流域や国内最大のバダナ平野、山脈を擁する土壌は、農業、酪農、畜産に適しているため、小麦、米、乳製品、野菜、茸、肉を素材とした料理が食卓に登壇してきました。

さらに、美食の都と呼ばれるにふさわしい理由があります。レッジョ＝エミリアのバルミジャーノ レッジャーノ、バルマのプロシュート(生ハム)、モナナのバルサミコ酢…。世界中の美食家たちをうならせる、これら食材の共通点。それは、「熟成」と「熟練」により、つくりだされていることです。

二千年以上も前からつくられているチーズ「バルミジャーノ レッジャーノ」は、バルマからレッジョ＝エミリアにかけての限られた地区で規定の製法によりつくられたもの。さらに最低でも18ヶ月以上は熟成させ、厳しい審査で認定されたものだけがこの名を呼ぶことができます。とろけるような舌触りに独特な甘みと香りの「クラテッロ」。バルミジャーノをつくる過程で出る「乳清」を食べて育った豚も肉のつじ根部のみを使用します。そして塩をまぶし、ポー川から吹き込む風で乾燥させ、熟成を繰り返します。バルサミコ酢は、いくつもの樽に移し替えをしながら12年以上の熟成を経たものにだけ、「アチエート」バルサミコ酢に「レオナルド」の称号が与えられます。それは、モナナとレッジョ＝エミリアでつくられたものだけです。

どれも添加物などは一切使わず、素材そのものを、職人の熟練の技で熟成させる。エミリア＝ローマニヤが「美食の都」と呼ばれる最大の秘訣は、そこにあります。食材と辿る美食街道へ、ようこそ。



**4** **「バルサミコ ディスベンサー 6年熟成」** 1,900円 / 40ml (レオナルド / レオナルド) 毎日の食卓には欠かせないバルサミコ酢。肉のローストにソースとしてたっぷり。

**5** **「アチエート バルサミコ トラディショナルレ」** レッドシール12年15,750円、シール10年10,500円、シール8年7,000円、シール6年4,200円 / 各100ml (ラッソ / ラッソ / ラッソ) 「アチエート」に語られる。熟成期間が12年を過ぎないものは、ボトルに入れたことができない伝統的バルサミコ酢。熟成度により異なる味を楽しむ。

**6** **「アチエート バルサミコ トラディショナルレ ディ」** 2,100円 / 100ml (レオナルド / レオナルド) 「アチエート」に語られる。前料理やフルーツジュレに。

**7** **「アチエート バルサミコ トラディショナルレ」** レッドシール12年15,750円、シール10年10,500円、シール8年7,000円、シール6年4,200円 / 各100ml (ラッソ / ラッソ / ラッソ) 「アチエート」に語られる。熟成期間が12年を過ぎないものは、ボトルに入れたことができない伝統的バルサミコ酢。熟成度により異なる味を楽しむ。

**8** **「アチエート バルサミコ トラディショナルレ」** レッドシール12年15,750円、シール10年10,500円、シール8年7,000円、シール6年4,200円 / 各100ml (ラッソ / ラッソ / ラッソ) 「アチエート」に語られる。熟成期間が12年を過ぎないものは、ボトルに入れたことができない伝統的バルサミコ酢。熟成度により異なる味を楽しむ。

**9** **「アチエート バルサミコ トラディショナルレ」** レッドシール12年15,750円、シール10年10,500円、シール8年7,000円、シール6年4,200円 / 各100ml (ラッソ / ラッソ / ラッソ) 「アチエート」に語られる。熟成期間が12年を過ぎないものは、ボトルに入れたことができない伝統的バルサミコ酢。熟成度により異なる味を楽しむ。

**10** **「アチエート バルサミコ トラディショナルレ」** レッドシール12年15,750円、シール10年10,500円、シール8年7,000円、シール6年4,200円 / 各100ml (ラッソ / ラッソ / ラッソ) 「アチエート」に語られる。熟成期間が12年を過ぎないものは、ボトルに入れたことができない伝統的バルサミコ酢。熟成度により異なる味を楽しむ。

**11** **「アチエート バルサミコ トラディショナルレ」** レッドシール12年15,750円、シール10年10,500円、シール8年7,000円、シール6年4,200円 / 各100ml (ラッソ / ラッソ / ラッソ) 「アチエート」に語られる。熟成期間が12年を過ぎないものは、ボトルに入れたことができない伝統的バルサミコ酢。熟成度により異なる味を楽しむ。

**12** **「アチエート バルサミコ トラディショナルレ」** レッドシール12年15,750円、シール10年10,500円、シール8年7,000円、シール6年4,200円 / 各100ml (ラッソ / ラッソ / ラッソ) 「アチエート」に語られる。熟成期間が12年を過ぎないものは、ボトルに入れたことができない伝統的バルサミコ酢。熟成度により異なる味を楽しむ。

**13** **「アチエート バルサミコ トラディショナルレ」** レッドシール12年15,750円、シール10年10,500円、シール8年7,000円、シール6年4,200円 / 各100ml (ラッソ / ラッソ / ラッソ) 「アチエート」に語られる。熟成期間が12年を過ぎないものは、ボトルに入れたことができない伝統的バルサミコ酢。熟成度により異なる味を楽しむ。

**14** **「アチエート バルサミコ トラディショナルレ」** レッドシール12年15,750円、シール10年10,500円、シール8年7,000円、シール6年4,200円 / 各100ml (ラッソ / ラッソ / ラッソ) 「アチエート」に語られる。熟成期間が12年を過ぎないものは、ボトルに入れたことができない伝統的バルサミコ酢。熟成度により異なる味を楽しむ。

**15** **「アチエート バルサミコ トラディショナルレ」** レッドシール12年15,750円、シール10年10,500円、シール8年7,000円、シール6年4,200円 / 各100ml (ラッソ / ラッソ / ラッソ) 「アチエート」に語られる。熟成期間が12年を過ぎないものは、ボトルに入れたことができない伝統的バルサミコ酢。熟成度により異なる味を楽しむ。

**16** **「アチエート バルサミコ トラディショナルレ」** レッドシール12年15,750円、シール10年10,500円、シール8年7,000円、シール6年4,200円 / 各100ml (ラッソ / ラッソ / ラッソ) 「アチエート」に語られる。熟成期間が12年を過ぎないものは、ボトルに入れたことができない伝統的バルサミコ酢。熟成度により異なる味を楽しむ。

**17** **「アチエート バルサミコ トラディショナルレ」** レッドシール12年15,750円、シール10年10,500円、シール8年7,000円、シール6年4,200円 / 各100ml (ラッソ / ラッソ / ラッソ) 「アチエート」に語られる。熟成期間が12年を過ぎないものは、ボトルに入れたことができない伝統的バルサミコ酢。熟成度により異なる味を楽しむ。

**18** **「アチエート バルサミコ トラディショナルレ」** レッドシール12年15,750円、シール10年10,500円、シール8年7,000円、シール6年4,200円 / 各100ml (ラッソ / ラッソ / ラッソ) 「アチエート」に語られる。熟成期間が12年を過ぎないものは、ボトルに入れたことができない伝統的バルサミコ酢。熟成度により異なる味を楽しむ。

**19** **「アチエート バルサミコ トラディショナルレ」** レッドシール12年15,750円、シール10年10,500円、シール8年7,000円、シール6年4,200円 / 各100ml (ラッソ / ラッソ / ラッソ) 「アチエート」に語られる。熟成期間が12年を過ぎないものは、ボトルに入れたことができない伝統的バルサミコ酢。熟成度により異なる味を楽しむ。

**20** **「アチエート バルサミコ トラディショナルレ」** レッドシール12年15,750円、シール10年10,500円、シール8年7,000円、シール6年4,200円 / 各100ml (ラッソ / ラッソ / ラッソ) 「アチエート」に語られる。熟成期間が12年を過ぎないものは、ボトルに入れたことができない伝統的バルサミコ酢。熟成度により異なる味を楽しむ。

**21** **「アチエート バルサミコ トラディショナルレ」** レッドシール12年15,750円、シール10年10,500円、シール8年7,000円、シール6年4,200円 / 各100ml (ラッソ / ラッソ / ラッソ) 「アチエート」に語られる。熟成期間が12年を過ぎないものは、ボトルに入れたことができない伝統的バルサミコ酢。熟成度により異なる味を楽しむ。

**22** **「アチエート バルサミコ トラディショナルレ」** レッドシール12年15,750円、シール10年10,500円、シール8年7,000円、シール6年4,200円 / 各100ml (ラッソ / ラッソ / ラッソ) 「アチエート」に語られる。熟成期間が12年を過ぎないものは、ボトルに入れたことができない伝統的バルサミコ酢。熟成度により異なる味を楽しむ。

**23** **「アチエート バルサミコ トラディショナルレ」** レッドシール12年15,750円、シール10年10,500円、シール8年7,000円、シール6年4,200円 / 各100ml (ラッソ / ラッソ / ラッソ) 「アチエート」に語られる。熟成期間が12年を過ぎないものは、ボトルに入れたことができない伝統的バルサミコ酢。熟成度により異なる味を楽しむ。

**24** **「アチエート バルサミコ トラディショナルレ」** レッドシール12年15,750円、シール10年10,500円、シール8年7,000円、シール6年4,200円 / 各100ml (ラッソ / ラッソ / ラッソ) 「アチエート」に語られる。熟成期間が12年を過ぎないものは、ボトルに入れたことができない伝統的バルサミコ酢。熟成度により異なる味を楽しむ。

**25** **「アチエート バルサミコ トラディショナルレ」** レッドシール12年15,750円、シール10年10,500円、シール8年7,000円、シール6年4,200円 / 各100ml (ラッソ / ラッソ / ラッソ) 「アチエート」に語られる。熟成期間が12年を過ぎないものは、ボトルに入れたことができない伝統的バルサミコ酢。熟成度により異なる味を楽しむ。

**26** **「アチエート バルサミコ トラディショナルレ」** レッドシール12年15,750円、シール10年10,500円、シール8年7,000円、シール6年4,200円 / 各100ml (ラッソ / ラッソ / ラッソ) 「アチエート」に語られる。熟成期間が12年を過ぎないものは、ボトルに入れたことができない伝統的バルサミコ酢。熟成度により異なる味を楽しむ。

**27** **「アチエート バルサミコ トラディショナルレ」** レッドシール12年15,750円、シール10年10,500円、シール8年7,000円、シール6年4,200円 / 各100ml (ラッソ / ラッソ / ラッソ) 「アチエート」に語られる。熟成期間が12年を過ぎないものは、ボトルに入れたことができない伝統的バルサミコ酢。熟成度により異なる味を楽しむ。

**28** **「アチエート バルサミコ トラディショナルレ」** レッドシール12年15,750円、シール10年10,500円、シール8年7,000円、シール6年4,200円 / 各100ml (ラッソ / ラッソ / ラッソ) 「アチエート」に語られる。熟成期間が12年を過ぎないものは、ボトルに入れたことができない伝統的バルサミコ酢。熟成度により異なる味を楽しむ。

**29** **「アチエート バルサミコ トラディショナルレ」** レッドシール12年15,750円、シール10年10,500円、シール8年7,000円、シール6年4,200円 / 各100ml (ラッソ / ラッソ / ラッソ) 「アチエート」に語られる。熟成期間が12年を過ぎないものは、ボトルに入れたことができない伝統的バルサミコ酢。熟成度により異なる味を楽しむ。

**30** **「アチエート バルサミコ トラディショナルレ」** レッドシール12年15,750円、シール10年10,500円、シール8年7,000円、シール6年4,200円 / 各100ml (ラッソ / ラッソ / ラッソ) 「アチエート」に語られる。熟成期間が12年を過ぎないものは、ボトルに入れたことができない伝統的バルサミコ酢。熟成度により異なる味を楽しむ。

**31** **「アチエート バルサミコ トラディショナルレ」** レッドシール12年15,750円、シール10年10,500円、シール8年7,000円、シール6年4,200円 / 各100ml (ラッソ / ラッソ / ラッソ) 「アチエート」に語られる。熟成期間が12年を過ぎないものは、ボトルに入れたことができない伝統的バルサミコ酢。熟成度により異なる味を楽しむ。

**32** **「アチエート バルサミコ トラディショナルレ」** レッドシール12年15,750円、シール10年10,500円、シール8年7,000円、シール6年4,200円 / 各100ml (ラッソ / ラッソ / ラッソ) 「アチエート」に語られる。熟成期間が12年を過ぎないものは、ボトルに入れたことができない伝統的バルサミコ酢。熟成度により異なる味を楽しむ。

**33** **「アチエート バルサミコ トラディショナルレ」** レッドシール12年15,750円、シール10年10,500円、シール8年7,000円、シール6年4,200円 / 各100ml (ラッソ / ラッソ / ラッソ) 「アチエート」に語られる。熟成期間が12年を過ぎないものは、ボトルに入れたことができない伝統的バルサミコ酢。熟成度により異なる味を楽しむ。

**34** **「アチエート バルサミコ トラディショナルレ」** レッドシール12年15,750円、シール10年10,500円、シール8年7,000円、シール6年4,200円 / 各100ml (ラッソ / ラッソ / ラッソ) 「アチエート」に語られる。熟成期間が12年を過ぎないものは、ボトルに入れたことができない伝統的バルサミコ酢。熟成度により異なる味を楽しむ。

**35** **「アチエート バルサミコ トラディショナルレ」** レッドシール12年15,750円、シール10年10,500円、シール8年7,000円、シール6年4,200円 / 各100ml (ラッソ / ラッソ / ラッソ) 「アチエート」に語られる。熟成期間が12年を過ぎないものは、ボトルに入れたことができない伝統的バルサミコ酢。熟成度により異なる味を楽しむ。

**36** **「アチエート バルサミコ トラディショナルレ」** レッドシール12年15,750円、シール10年10,500円、シール8年7,000円、シール6年4,200円 / 各100ml (ラッソ / ラッソ / ラッソ) 「アチエート」に語られる。熟成期間が12年を過ぎないものは、ボトルに入れたことができない伝統的バルサミコ酢。熟成度により異なる味を楽しむ。

**37** **「アチエート バルサミコ トラディショナルレ」** レッドシール12年15,750円、シール10年10,500円、シール8年7,000円、シール6年4,200円 / 各100ml (ラッソ / ラッソ / ラッソ) 「アチエート」に語られる。熟成期間が12年を過ぎないものは、ボトルに入れたことができない伝統的バルサミコ酢。熟成度により異なる味を楽しむ。

**38** **「アチエート バルサミコ トラディショナルレ」** レッドシール12年15,750円、シール10年10,500円、シール8年7,000円、シール6年4,200円 / 各100ml (ラッソ / ラッソ / ラッソ) 「アチエート」に語られる。熟成期間が12年を過ぎないものは、ボトルに入れたことができない伝統的バルサミコ酢。熟成度により異なる味を楽しむ。

**39** **「アチエート バルサミコ トラディショナルレ」** レッドシール12年15,750円、シール10年10,500円、シール8年7,000円、シール6年4,200円 / 各100ml (ラッソ / ラッソ / ラッソ) 「アチエート」に語られる。熟成期間が12年を過ぎないものは、ボトルに入れたことができない伝統的バルサミコ酢。熟成度により異なる味を楽しむ。

**40** **「アチエート バルサミコ トラディショナルレ」** レッドシール12年15,750円、シール10年10,500円、シール8年7,000円、シール6年4,200円 / 各100ml (ラッソ / ラッソ / ラッソ) 「アチエート」に語られる。熟成期間が12年を過ぎないものは、ボトルに入れたことができない伝統的バルサミコ酢。熟成度により異なる味を楽しむ。

**41** **「アチエート バルサミコ トラディショナルレ」** レッドシール12年15,750円、シール10年10,500円、シール8年7,000円、シール6年4,200円 / 各100ml (ラッソ / ラッソ / ラッソ) 「アチエート」に語られる。熟成期間が12年を過ぎないものは、ボトルに入れたことができない伝統的バルサミコ酢。熟成度により異なる味を楽しむ。

**42** **「アチエート バルサミコ トラディショナルレ」** レッドシール12年15,750円、シール10年10,500円、シール8年7,000円、シール6年4,200円 / 各100ml (ラッソ / ラッソ / ラッソ) 「アチエート」に語られる。熟成期間が12年を過ぎないものは、ボトルに入れたことができない伝統的バルサミコ酢。熟成度により異なる味を楽しむ。

**43** **「アチエート バルサミコ トラディショナルレ」** レッドシール12年15,750円、シール10年10,500円、シール8年7,000円、シール6年4,200円 / 各100ml (ラッソ / ラッソ / ラッソ) 「アチエート」に語られる。熟成期間が12年を過ぎないものは、ボトルに入れたことができない伝統的バルサミコ酢。熟成度により異なる味を楽しむ。

**44** **「アチエート バルサミコ トラディショナルレ」** レッドシール12年15,750円、シール10年10,500円、シール8年7,000円、シール6年4,200円 / 各100ml (ラッソ / ラッソ / ラッソ) 「アチエート」に語られる。熟成期間が12年を過ぎないものは、ボトルに入れたことができない伝統的バルサミコ酢。熟成度により異なる味を楽しむ。

**45** **「アチエート バルサミコ トラディショナルレ」** レッドシール12年15,750円、シール10年10,500円、シール8年7,000円、シール6年4,200円 / 各100ml (ラッソ / ラッソ / ラッソ) 「アチエート」に語られる。熟成期間が12年を過ぎないものは、ボトルに入れたことができない伝統的バルサミコ酢。熟成度により異なる味を楽しむ。

**46** **「アチエート バルサミコ トラディショナルレ」** レッドシール12年15,750円、シール10年10,500円、シール8年7,000円、シール6年4,200円 / 各100ml (ラッソ / ラッソ / ラッソ) 「アチエート」に語られる。熟成期間が12年を過ぎないものは、ボトルに入れたことができない伝統的バルサミコ酢。熟成度により異なる味を楽しむ。

**47** **「アチエート バルサミコ トラディショナルレ」** レッドシール12年15,750円、シール10年10,500円、シール8年7,000円、シール6年4,200円 / 各100ml (ラッソ / ラッソ / ラッソ) 「アチエート」に語られる。熟成期間が12年を過ぎないものは、ボトルに入れたことができない伝統的バルサミコ酢。熟成度により異なる味を楽しむ。

**48** **「アチエート バルサミコ トラディショナルレ」** レッドシール12年15,750円、シール10年10,500円、シール8年7,000円、シール6年4,200円 / 各100ml (ラッソ / ラッソ / ラッソ) 「アチエート」に語られる。熟成期間が12年を過ぎないものは、ボトルに入れたことができない伝統的バルサミコ酢。熟成度により異なる味を楽しむ。

**49** **「アチエート バルサミコ トラディショナルレ」** レッドシール12年15,750円、シール10年10,500円、シール8年7,000円、シール6年4,200円 / 各100ml (ラッソ / ラッソ / ラッソ) 「アチエート」に語られる。熟成期間が12年を過ぎないものは、ボトルに入れたことができない伝統的バルサミコ酢。熟成度により異なる味を楽しむ。

**50** **「アチエート バルサミコ トラディショナルレ」** レッドシール12年15,750円、シール10年10,500円、シール8年7,000円、シール6年4,200円 / 各100ml (ラッソ / ラッソ / ラッソ) 「アチエート」に語られる。熟成期間が12年を過ぎないものは、ボトルに入れたことができない伝統的バルサミコ酢。熟成度により異なる味を楽しむ。

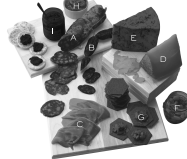
**51** **「アチエート バルサミコ トラディショナルレ」** レッドシール12年15,750円、シール10年10,500円、シール8年7,000円、シール6年4,200円 / 各100ml (ラッソ / ラッソ / ラッソ) 「アチエート」に語られる。熟成期間が12年を過ぎないものは、ボトルに入れたことができない伝統的バルサミコ酢。熟成度により異なる味を楽しむ。



# ITALIAN HERITAGE

## 祖国の味が、宿るワイン。イタリアの多彩な アペタイザーとともに乾杯しよう。

かつて、ヨーロッパから多くの移民が渡ってきたアメリカ大陸。その中には、1980年頃より祖国イタリアのブドウ品種をもとに、気候の似ているカリフォルニアやワシントンなどでワイナリーを開拓してきた人々がいいます。そんなアメリカワインとともに味わっていただきたい、イタリアから届いたこの秋おすすめのアペタイザーをあわせて紹介いたします。



**G**【全粒粉クラッカー】798円/150g (ザフィオンチーズ・カンパニー(イタリヤ)製) 香ばしくクラムの風味と軽い食感が特徴。柔らかくココアのあるものと合わせて。EとFとあわせてナンパにどうぞ。

**H**【セミドライマトオリブオイル漬け】2,400円/280g(ワイオディ(イタリア)製) フレッシュなマトに近いつレッシュ感と甘味がある。そのまま肉厚の食感をたのしむのも、トーストにのせてカナペにするのもおすすめ。

**I**【グリーンオリブパテ】1,500円/200g (アグロヴェルデ/シチリア) 家庭風のグリーンオリーブパテ。家庭風のグリーンオリーブをオイル漬けにしてパテ状にしたもの。カナペやパスティにももちろん、ソテーした魚や肉に添えてもたのしめる。

**A**【サラメディチンタセーゼ】2,200円/100g (ルネーロ・ロネンテ/イタリア) 熟成期間が長く、濃厚な旨味と歯ごたえを楽しめる。しっかりとした赤ワインやドラッグスープリのパテと合わせて。

**B**【サルミノーディチンタセーゼコンフィアキオ】1,575円/100g (ルネーロ・ロネンテ/イタリア) 20日間と短期熟成のため、味わいは豊しくフェネルの香や香りが特徴。そのまま、またはオリーブオイルと合わせておすすめ。

**C**【プロシュートディバルマD.O.P.18ヶ月熟成】5,200円/100g (ピカロン/イタリア) 熟成が長いバルマは、舌触りがよく塩味が穏やかなため、様々な料理に最適。バルマ・ジューズとも合わせておすすめ。サラダにのせてどうぞ。

**D**【ペコロノ・マスキョ】1,260円/100g(リスキエット/トスカナ) ハードタイプ。スライスしてそのままどうぞ。フグツェムやハエナツツェムとも合わせておすすめ。

**E**【ゴルゴンゾーラピカントD.O.P.】820円/100g (イタリア) ボルゴエーリ(ピエモンテ)地方の強い風味とピリッとした辛さが味わえる。ハンモックとの相性が抜群。熟成期間が長いタイプもおすすめ。

**F**【アジアのハチミツミックスナッツ】1,575円/200g(イタリア) ムックスナッツが濃厚であるアジアのハチミツ、フルーチェスやペパロニーに、ヨーロッパにも。

## 恵まれた気候と土壌で育まれた、 豊富な品種たち

現在、アメリカワインのブドウ品種は、赤白あわせて55種を超え、そのほとんどがヨーロッパ系の品種です。また、祖国の味と技を受け継ぎながらもアメリカワインのルーツともいえる「ジンファンデル」など、独自の品種も盛んに栽培されてきました。

味わいが幅広く様々な楽しみ方ができるアメリカワインは、世界中の人々に親しまれるようになったのです。アメリカワインは、同じ品種のイタリアワインと比べ、よりフルーティーな味わいなので料理にあわせて相性のよいものを選び、おたのしみください。



- 1 ACORN SANGIOVESE 2005, RUSSIAN RIVER VALLEY, CA/USA**  
[2005 サンジョヴェーゼ] 5,481円/750ml (エーコン/カリフォルニア州ロシアリバー・ヴァレー)
- 2 ACORN DOLCETTO 2005, RUSSIAN RIVER VALLEY, CA/USA**  
[2005 ドルチェット] 5,481円/750ml (エーコン/カリフォルニア州ロシアリバー・ヴァレー)
- 3 FORCHINI ZINFANDEL 2005, DRY CREEK VALLEY, CA/USA**  
[2005 シンファンデル] 4,830円/750ml (ウォルデン/カリフォルニア州ドライ・クリーク・ヴァレー)
- 4 WOODWARD CANYON BARBERA 2006, WALLA WALLA VALLEY, WA/USA**  
[2006 バルベラ] 4,515円/750ml (ウッドワード・キャニオン/ワシントン州ワラワラ・ヴァレー)
- 5 HENDRY PRIMITIVO 2005, NAPA VALLEY, CA/USA**  
[2005 プリミティヴォ] 5,985円/750ml (ヘンドリー/カリフォルニア州ナパ・ヴァレー)

## ARTISAN STORY 06 — つくり手を訪ねる —

## 素朴だけど忘れられない、 ママの味を召しあがれ。

ひとつひとつ、大切に作られ焼き上がる、『松之助』のアメリカン・ケーキ。その味わいは、手作りでしか作れない、優しく美味しい家庭の味。



京都の伝統菓子の産地、生まれ育ち平野さん。専業のママの味と良い材料を惜まないで作り出す平野さん。ケーキの素材へのこだわりが感じられる。

「アメリカン・ケーキは、本来家庭で作るもの。家庭で作れば、アメリカのダイナーやお店で売られているものと違って甘くないですよ」と語るのは、『松之助』をプロデュースする平野顕子さん。アメリカ北東部に位置するニューイングランド地方の伝統的なケーキを作り、その優しい味わいを広めている。

平野さんが作るケーキの代表格は、アップルパイ。とは言え、薄いパイ生地が幾層にも重なりリングがジャムのようなヨーロッパのパイとは別物。まず、パイ生地はバターとショートニングの塊を点させる。そうすることで、さっくりとした食感を生む。また、リングを生きたままパイ生地の中に入れ、リングそのものの美味しさをたのしむ。それが、アメリカのパイの味。

「ヨーロッパのケーキは宮廷で仕立していたシェフが町で広めたけど、アメリカのケーキはママの手作り。私の見解では、ヨーロッパのケーキが絹の味なら、アメリカのケーキは木箱の味。木箱には木箱の良さがあるでしょう？」

子供達も成長し、40歳を過ぎた頃、平野さんは、若い頃渡米したものの事情が果たせなかつた、大学卒業を目標に、単身渡米する。その際、家庭の手作りケーキに出会う。「元々知り合いだった教授が、歓迎会でお手製のポピーードケーキを出してくれて。それが、すごく美味しかったんです。それは、曾祖母の代

から家庭に伝わるケーキの味だった。平野さんは、教授に「ニューイングランド地方に限定したケーキを、日本へ持ち帰ったら？」と勧められ、早速ケーキの先生の元を訪ねる。その一人が、アップルパイコンテストで優勝したシャロル・ジーン先生だった。そのレシピを、平野さんは再現している。

今でも家族のような付き合いをしている先生から、パイやスコーンなどニューイングランド地方の伝統的スイーツを伝授してもらった平野さんは、帰国後、2000年10月に京都本店『松之助』、2004年3月には代官山に『松之助 N.Y.』をオープン。販売はもちろん、教室も併設し、アメリカン・ケーキの作り方を広めている。

日本の料理には砂糖や味醂が使われるが、アメリカでは料理に砂糖を使わない。そのため、デザートで甘い物を食べる習慣がある。食後に、ママが焼いたスイーツを家族で囲んでいたのだ。「ケーキは家族の絆のようなもの。人と人を結ぶ媒体というのだから。ケーキを囲んで会話が生まれる。お母さんの手作りの味を食べれば、愛されているという実感が湧くと思うんです。素朴だけど、本当に美味しい」

豪勢ではないけれど、また食べたくなるのが、ママの手作りの味。お袋の味とは日本でも言われるが、アメリカにもある。それが、平野さんの作る、優しく素朴なアップルパイ。



**U** ビッグアップルパイ

630円/1ピース  
青森産「紅玉」が美味しい秋から冬のシーズンだけ作られる季節限定アップルパイ。1層〜4層までの約20層のリングを層層、生地のリンゴをのたまパイ生地の中に焼き上げている。温めたパイにアイスクリームを添えて、召しあがれ。

**T** パンキンパイ

735円/直径12cm  
こちらも秋から春にかけての季節限定パイ。パンプキン・ユーレキシアンなどのパイペースを合わせてお袋に入れ焼き上げる。クリームをたっぷり添えるのがおすすめ。

## INFORMATION

### DEAN & DELUCA ミネラルウォーターが 新しくなりました

富士山の雪解け水が長い年月をかけて地中深くしみ込み、自然の力で磨かれた地下水を汲み上げた天然の生きた水です。長い歳月に渡り磨きかかれた自然の恵みをそのままに、また飲水なのでお料理やお茶をいれる際にも美味しくお召しあがりいただけます。



**DEAN & DELUCA  
MINERAL WATER**  
210円 / 500ml

### TEA COLLECTION に 日本の茶葉5種が新たに加わりました

静岡からは、この地発祥の気品ある凛々しい香りの「煎茶 本山」、渋みが少ない「煎茶 深蒸し」、またこうばしくまるやかでさっぱりとした後味の「ほうじ茶」。天然玉露、ともいわれる濃厚な味わいと香りの「煎茶 あまつゆ」、鹿児島から、そして日本三大玉露の「八女」が福岡から届きました。日本各地の茶葉からセレクトした、茶葉の味わいをたのしむための数々です。

**DEAN & DELUCA  
JAPANESE TEA COLLECTION**

- 煎茶 本山 (静岡)
- 煎茶 深蒸し (静岡)
- 煎茶 あまつゆ (鹿児島)
- 玉露 八女 (福岡)
- ほうじ茶 (静岡)

各 1,500円〜2,000円 / 50〜100g

