



LA GRANDE ANNÉE 1999

*おアゲは20歳から
輸入元:株式会社「アルカン」
販売元:ジェイ・バン・フワード&リカー・ライアンス 酒類販売株式会社
Tel:03-3864-6591

*上記商品は、六本木 / 品川 / 名古屋にて取り扱っております。

STORE LOCATIONS

- MARKET STORE:**
- ROPPONGI** 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
 - SHINAGAWA** 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
 - NAGOYA** 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
 - SHIBUYA** 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
 - YAESU** 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 GrandSta 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
- CAFE:**
- MARUNOUCHI** 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
 - AOYAMA** 東京都港区北青山 2-14-6 青山ペルコモンズ 1F Phone: 03.3475.8005 Monday-Friday 08:00-23:00 Saturday 08:00-22:00 Sunday 08:00-21:00
 - HIANEDA** 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
 - SEJO** 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
 - ROPPONGI** 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

年末年始 (12/31~1/3まで) の営業時間が異なります。詳しくは、ホームページ、各店舗にてお知らせしております。ご連絡をお待ちいたしますが、何卒ご了承の程お願い申し上げます。

DEAN & DELUCA NEWS

NO.7 WINTER ISSUE 2008

HOLIDAY GREETINGS

祝宴で迎えるホリデーシーズン



Welcome to DEAN & DELUCA.

THANKSGIVING DINNER

ターキーを囲む特別な食卓

豊かな収穫と自然の恵みに感謝するサンクスギビングデー。食卓を彩る伝統料理のターキーが、ホリデーシーズンの幕開けを告げています。クリスマス、ニューイヤーと続く1年で最も大切な時間。親しい人々と我が家で過ごそう。



MENU

Appetizer / グゼール、アンディーブ&サーモンムース
 Side Dish / ワイルドライスのサラダ
 Main Dish / ヘリテージターキー
 Garnishes / マッシュポテト、グレープソース、クランベリージャム
 Dessert / 洋ナシのタルト
 Wine / Laurel Glen Zinfandel Za Zin 2006

A HOLIDAY TRADITION

感謝祭から始まるホリデー

11月、霜月、山から都会へと少しずつ紅葉が広がり、身体を吹きぬける木枯らしが本格的な冬の到来を告げようとしています。日本ではあまり馴染みはありませんが、海を渡ったアメリカでは、11月の第4木曜日に迎える祝日、サンクスギビングデーの準備でわかに忙しくなる頃です。

一般的に「感謝祭」と呼ばれるサンクスギビングの始まりは、およそ400年前に遡ります。1620年、ピューリタン(清教徒)は新天地を求めてイギリスから北アメリカへと移住しましたが、厳しい冬を乗り切る食糧もなく、約半数が生き延びられないほど過酷な状況でした。そこで近隣で生活していたネイティブ・アメリカンのワンパノア族に、とうもろこしの育て方やベリーの採集などを教えてもらい、冬を越すことができたのです。翌年、殺物や野菜などが豊かに実ったため、ピューリタンたちはワンパノア族を祝宴に招き、神の恵みにともに感謝しました。これをきっかけにサンクスギビングが始まったとされ、当初は食事会というよりも神に感謝を捧げる礼拝の意味合いが強かったのですが、今では離れて暮らす家族や親戚が一堂に集まって食事をする大切な行事の一つとなっています。

そしてサンクスギビングのディナーに欠かせないメインディッシュといえば、ローストターキー、バターやスパイスをきかせたスタッフィングをおなかにも詰め、オーブンでゆっくりと焼き上げます。そのターキーを取り分けるのはホストの役目。祝酒にふさわしいワインと合わせたり、締めくくりにパンキンパイやアップルパイなど季節のデザートをいただくのが伝統的な食事です。

日本でも、11月23日の「勤王感謝の日」はもともと新嘗祭(にいなめさい)と呼ばれ、その年の収穫を神に供えて感謝する日でした。家族や親しい人たちに、食事で感謝の気持ちを表すのは万国共通のもてなし。今年ではサンクスギビングのように、アメリカの伝統の流れを汲むターキー料理や、日本の食材を使ったディナーで、クリスマス、ニューイヤーと続くホリデーシーズンを豊かな食の時間とともに過ごしたいものです。

冬の味覚に感謝の思いを込めて、美しい食とよごびに囲まれた、素晴らしいホリデーシーズンをお過ごしください。

料理を引き立てるシンプルさ、ストーリーのあるテーブルウェアを

身近な人との特別なディナーには、ノブ感を感じながらも親しみを感じるテーブルウェアを揃えたい。自然な素材や三ツ差しスタイルなどで使われている PILLIVUYT (ピリヴィット) のプレートは、フランス産ながらの柔らかな白さが料理を引き立てます。そしてイタリアの伝統的な "Baguette" デザインが手になじむ sambonet (サンボネ) のテーブルフォーク&ナイフは、Giorgio DeLuca の自宅で使用しているもの。地域の食文化とともに受け継がれてきたストーリー性のあるフラットウェアは、シンプルでありながら、日常で使い込めば込むほど味わいを深めていきます。

- 1 「PLISSE プレート」
4,410円 / Φ28cm、2,520円 / Φ22cm (PILLIVUYT / フランス)
- 2 「Baguette テーブルフォーク」 1,680円 (sambonet / イタリア)
- 3 「Baguette テーブルナイフ」 2,520円 (sambonet / イタリア)
- 4 「SIBIA タンパグー」 2,940円 / 170cc (Bormoli Rosso / イタリア)
- 5 「ミニココット オーバル グレー」
24,150円 / Φ23×W28×H14.5 (staub / フランス)

* 取扱店舗：六本木、品川、名古屋
 A 「ノルウェー産サーモンのムース デイル風味」
 980円 / 70g (DEAN & DELUCA)
 デイルの味わいや香り豊かなサーモンと、後味のノルウェー産サーモンのムース。ライ麦パンやクラッカーにディップするのにももちろん、アンディーブなどの季節の野菜に添えるのもおすすめです。

B 「ジノファンデルザ・ジン 2006」
 3,675円 / 750ml (ローレル・グレン / アメリカ) 果実栽培の元々よくな味わいと自然なクローブなどスパイスなアロマ漂うカリフォルニアワイン。グリルした肉料理やパスタ、チーズなどどうぞ。

HOLIDAY SWEETS & CHAMPAGNE

ホリデーを満たす、個性あふれるスイーツ
特別な日に乾杯したいシャンパンや、祝宴を締めくくるデザートは、トラディショナルなレシピや味を大切にしながらも、作り手の思いが詰まっているものを選びたい。5周年を迎えた DEAN & DELUCA が、“伝統”と“革新”をコンセプトにしたスイーツとシャンパンをご紹介します。



BÛCHE PISTACHE

by サダハルアオキ・バリ

伝統的なクリスマスの食卓を飾るブッシュドノエルは、独自の感性と確かな技術で活躍中のトップパティシエと毎年コラボレートしています。2008年は、クラシックでスタンダードな味を守りながらも、常に革新的なチャレンジを続けている青木定治シェフによる「ブッシュピスタチエ」をご用意。ナッツの女王、ピスタチオをふんだんに使い、上品なコクとリッチな香り、エメラルドの宝石のような色合いがアクセント

A 「ブッシュピスタチエ」6,300円 / 8x12xH8 cm / 50台限定

GRAND CRU

by カカオエト・バリ

確かしい受賞歴を持つフランス人パティシエ、ジェローム・ケネルシェフが得意とするチョコレートケーキ「カライブ」をもとにしたオリジナルケーキ。まるやかな香りとフルーティな風味のワローナ社のグラン・クリュ・チョコレートを使い、クレームショコラ、ガナッシュショコラ、ピスタチオショコラを組み合わせています。異なる食感と濃厚なカカオのアromaを楽しめます。

B 「クローンクリュ」5,250円 / 5x16xH5 cm / 50台限定

STRAWBERRY SHORTCAKE

by アラボンヌー(都内7店舗)

シンプルな基本の素材を大切にしているアラボンヌー、坂本和哉シェフのストロベリーショートケーキ。濃厚でありながら泡のように滑らかな口どけの生クリームと、絹糸の軽やかなスポンジ生地の2段仕様。国産のいちごを贅沢にデコレートし、素材のほのかな酸味と強い旨みをお楽しみください。

C 「ストロベリーショートケーキ」10,500円 / φ12・18 cm の2段 / 都内7店舗・30台限定、名古屋店・10台限定

GUIDE TO ORDERING AND SERVICES ご注文・お渡し方法について

ご予約は、下記店頭又はお電話にて承ります。

予約受付店舗：六本木 / 品川 / 名古屋 / 渋谷 / 八重洲 / 丸の内 / 青山 / 成城 予約受付期間：11月1日(土)～12月20日(土) 商品のお渡し日：12月22日(月)～12月25日(木) 12時～21時



伝統的製法のもと、すべてを手作業で製造した

シャンパーニュを代表する「アルフレッド グラシアン」

パリから北東へ約150kmに位置するシャンパーニュの代表的な町、エペルネ。「アルフレッド・グラシアン」は1864年にこの地で設立され、およそ150年に渡って一族が経営している小さなメゾンです。

信頼できるブドウ栽培農家と提携することで最高品質のブドウを確保しているだけでなく、ベースの一次発酵にはシャンパーニュでは珍しくオーク樽を使い、機械まかせのところが多いルミアージュ(動機)まですべて手動で行っています。また、熟成期間が4年以上と規定よりも長く、打栓前のドサーージュ(補酒)にかなりの古酒を使うなど、「アルフレッド・グラシアン」ならではのこだわりがたくさん詰まっています。長い歴史の中で受け継がれてきた手法を大事にし、手間と愛情をかけたシャンパーニュ造りを今でも続けているのです。

6～7年熟成の「キュヴェ・バラディ・ブリュット・ロゼ」は、ドライフルーツの香り豊かなフルボディ、フレッシュな果実味とまろやかな熟成感のある「ブリュット・ブラン・ド・ブラン」を、クリスマスやニューイヤード特別な日の乾杯にどうぞ。

1. CUVEE PARADIS BRUT ROSE

「キュヴェ・バラディ・ブリュット・ロゼ」18,900円 / 750ml

2. BRUT MILLESIME '98

「ブリュット・ミレジメ 1998」13,650円 / 750ml

3. BRUT BLANC DE BLANCS

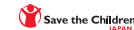
「ブリュット・ブラン・ド・ブラン」12,600円 / 750ml

CELEBRATING OUR 5TH ANNIVERSARY

DEAN & DELUCA は、おかげさまで5周年のホリデーを迎えることができました。この記念すべき一年に感謝し、そしてより多くの皆様へ「美味しさ」がもたらす「豊かである喜び溢れる毎日」をお届けするために、さまざまなアニバーサリー&ホリデーシーズン限定のアイテムをご用意しています。デイリーユースにもプレゼントにも最適なセレクションです。

“A BAG FOR HAPPINESS”

— 1日分の食事を子ども達へ —



皆さまにご覧いただきたい定番のトートバッグに、ホリデー限定カラーが登場いたしました。この限定商品の売り上げの一部は、「子どもの権利」を守る活動を続ける国際援助団体(NGO)「セーブ・ザ・チルドレン」に寄付され、1枚お買い上げにつき1日分の食事が世界の貧しい子ども達へ届けられます。DEAN & DELUCA は、1人で

も多くの子ども達に「食する喜び」を伝えることを目指します。

2008 HOLIDAY TOTE ホリデートートバッグ
SMALL 2,100円 / 21x30xH9cm 172cm
LARGE 2,520円 / 32x45xH9cm 182cm
※ 内訳に5周年記念の限定商品がついたポットを贈呈しています。
※ ホリデー限定商品のため残り切れ次第終了

5.

DEAN & DELUCA
2008
5TH ANNIVERSARY

“DEAN & DELUCA”

— 5th Anniversary Book —



日本上陸5周年を迎えた記念として、「LIVING WITH FOOD」食すること」とは人生を味わうこと」をテーマに DEAN & DELUCA の本を出版いたしました。創設者のひとりである Giorgio DeLuca の自宅で食べた高圧のレシピや、土地の食材や食文化を受け継ぐイタリア・アメリカ・日本のアーティザン(職人)を訪ねたストーリーなど、食の楽しさや食する喜びを詰め込んだコンテンツが満載です。5年間の貴重な出会いから生まれた美味しさの軌跡をお届けいたします。

発売店：国内青山ビルディング10店舗、及び全国百貨店で発売。株式会社 三友堂メディア・コンテンツ
※12月4日(木)から発売開始

SPECIAL FOR THE HOLIDAYS

ホリデーを盛り上げる毎年恒例の限定商品がラインナップ。各店舗及びオンラインにて、好評発売中です。

※お取り寄せ商品となります。在庫切れの際はご容赦ください。



WINTER TEA SAMPLER

この冬おすすめの2種のフレーバーティーが限定サイズで登場。キーンとしたマリーゴールドとローズトアメントの風味をえた「キヤラメル」と、クローブ、シナモンなどをブレンドした「スパイスチャイ」の寒い季節にぴったりなミルクと合わせて、まるやかな味わいをお楽しみください。

各 950円 / 20g
1,800円 / 2台セット ※アクリルボックス入り

WINTER BLEND

レイノフォレスト アライアンス認定のブラジル産「サントス No.2」に、完熟豆だけを手摘みし「エル・サルバドル産をブレンド。ほろ苦さとやわらかい味わい、濃厚なお菓子やダークチョコレートに。

1,350円 / 227g
贈り物に：シスター・ロースト 焼き方：中焙煎(密)

HOLIDAY THERMO MUG

さびびく耐久性の高いステンレス製のサーモマグに、レッドカラーのホリデーバージョンが登場しました。飲み口が回転式でしっかり閉じられるようになっており、ご家庭やオフィス、ドライブ、レジャーなどにおすすです。

SMALL 1,365円
LARGE 1,680円

BLANC DE BLANCS 2002

ワシントン州コロンビア・ヴァレー、海抜460メートルの高涼地で育ったシャルドネだけを単い、オーク樽で10ヶ月間熟成。ボトル内で4年単熟成したスパークリングワイン。柔らかな香りでありながら、樽熟成ならではのふくよかさがあり、チキンなどの肉料理や濃厚なソースなどに良く合います。ほどよい酸味と軽やかな泡ですっきりいただける1本です。

4,515円 / 750ml
取扱店舗：六本木 / 品川 / 名古屋 ※12月4日(木)から発売開始