

SEASONAL DRINK MENU

3/15-4/30

ピンクや赤といった豊かな色彩を持ち、春の到来を感じさせる桜や薔薇の花々。
そして今まさに旬な時期を迎えているイチゴは、いつの時代も私たちの味覚を楽しませてくれます。
多くの女性がその香りも愛してやまない花々や果実を含んだ、
春のドリンクメニューを是非おたのしみください。



STRAWBERRY CHAI
ストロベリー チャイ

定番人気のチャイラテに、ストロベリーを合わせました。
スパイシーな香りと優しい甘さが広がります。

(M) ¥480 / (L) ¥520



GRENADINE TEA SODA
ざくろティソーダ

ざくろの酸味が際立つ、紅茶ベースのソーダです。
控えめな甘さで、すっきりとした味わいに仕上げました。

(M) ¥450 / (L) ¥520



ROSE LIME SODA
ローズライムソーダ

ローズが香るソーダに、フレッシュなライムを
たっぷりと絞りました。華やかな香りと
さわやかな酸味をおたのしみください。

(M) ¥450 / (L) ¥520

RECOMMENDATION

3/15-4/30

LATTE & ALMOND SCONE WITH SALT CHOCOLATE SET

ラテ & 塩チョコレートアーモンド スコーン セット

美味しさを追求し、こだわりを貫き通すDEAN & DELUCA 自慢のラテ。
ラテをさらに美味しく味わうためのスイーツをセレクトし、セットにて用意いたしました。
嵐のアクセントが効いたダークチョコレートと香ばしいアーモンドのスコーンが
エスプレッソの豊かな香りとミルクのコクを引き立てます。

¥630

DEAN & DELUCA 自慢のラテ
美味しさの理由

DEAN & DELUCAのラテの美味しさは、コーヒー豆のセレクトからブレンド、焙煎方法、
鮮度を追求したこだわりのエスプレッソ、きめ細やかでシルキーなフォームをまとったミルク、
そしてそれらを超えるバリエーションの高い技術の賜物です。
DEAN & DELUCAが自信を持ってご用意する美味しいラテを、ぜひおたのしみください。

STORE LOCATIONS

MARKET STORE:	ROPPONGI	SHINAGAWA	NAGOYA	SHIBUYA	YAESU
	東京都港区赤坂 9-7-4 東京ミッドタウン ガレリア B1	東京都港区赤坂 9-7-4 東京ミッドタウン ガレリア B1	東京都港区赤坂 9-7-4 東京ミッドタウン ガレリア B1	東京都港区赤坂 9-7-4 東京ミッドタウン ガレリア B1	東京都港区赤坂 9-7-4 東京ミッドタウン ガレリア B1
	東京都港区赤坂 2-16-1 アトリエ山手 2F	東京都港区赤坂 2-16-1 アトリエ山手 2F	東京都港区赤坂 2-16-1 アトリエ山手 2F	東京都港区赤坂 2-16-1 アトリエ山手 2F	東京都港区赤坂 2-16-1 アトリエ山手 2F
	東京都港区赤坂 2-24-1 東急百貨店 東横店 東横のふんね	東京都港区赤坂 2-24-1 東急百貨店 東横店 東横のふんね	東京都港区赤坂 2-24-1 東急百貨店 東横店 東横のふんね	東京都港区赤坂 2-24-1 東急百貨店 東横店 東横のふんね	東京都港区赤坂 2-24-1 東急百貨店 東横店 東横のふんね
	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	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	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	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	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
	Espresso Bar Monday-Saturday 07:00-22:00 Sunday 07:00-21:00	Espresso Bar Monday-Saturday 07:00-22:00 Sunday 07:00-21:00	Espresso Bar Monday-Saturday 07:00-22:00 Sunday 07:00-21:00	Espresso Bar Monday-Saturday 07:00-22:00 Sunday 07:00-21:00	Espresso Bar Monday-Saturday 07:00-22:00 Sunday 07:00-21:00
CAFE:	MARUNOUCHI	AOYAMA	HANEDA	SEIJO	ROPPONGI
	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	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	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	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	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
	東京都港区北青山 2-14-6 青山ベルコムズ 1F	東京都港区北青山 2-14-6 青山ベルコムズ 1F	東京都港区北青山 2-14-6 青山ベルコムズ 1F	東京都港区北青山 2-14-6 青山ベルコムズ 1F	東京都港区北青山 2-14-6 青山ベルコムズ 1F
	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	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	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	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	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
	東京都港区赤坂 9-7-3 東京ミッドタウン プラザ B1	東京都港区赤坂 9-7-3 東京ミッドタウン プラザ B1	東京都港区赤坂 9-7-3 東京ミッドタウン プラザ B1	東京都港区赤坂 9-7-3 東京ミッドタウン プラザ B1	東京都港区赤坂 9-7-3 東京ミッドタウン プラザ B1
	Espresso Bar Monday-Saturday 07:00-22:00 Sunday 07:00-21:00	Espresso Bar Monday-Saturday 07:00-22:00 Sunday 07:00-21:00	Espresso Bar Monday-Saturday 07:00-22:00 Sunday 07:00-21:00	Espresso Bar Monday-Saturday 07:00-22:00 Sunday 07:00-21:00	Espresso Bar Monday-Saturday 07:00-22:00 Sunday 07:00-21:00

DEAN & DELUCA NEWS

NO.8 SPRING ISSUE 2009

EVERY DAY WITH BREAD

日々楽しむ、パン



Welcome to DEAN & DELUCA.

BREAD ON THE TABLE

明治時代、「日本人の口に合うように」とあんパンが発明されてから、食事としてのパンは急速に広まりました。今では、パンはお米と同じくらい食生活に欠かせない主食。パンの種類も食べ方もさまざまです。ディーン & デルーカでは、「パン」&「食材」のベストパートナーをご紹介します。ながら、食文化としてのパンの魅力を取り上げます。



11:00am Lunch

春野菜を使ったオープンサンド
太陽の下でアウトドアランチを

窓を開けると、爽やかな風が舞い込んでくる春。晴れた日は、ベランダやガーデンでのアウトドアランチが似合います。せっかくなら、家族や友人と一緒に「春の食材」×「パン」のメニューで季節を味わいたい。トラディショナルな味わいのバゲットは、春野菜のグリルやベスト、新鮮なゴートチーズ(山羊のチーズ)をのせてオープンサンドに。酸味のあるカンパーニュは仔羊の煮込み、ナヴァランと、ディーン & デルーカでは、野菜の持つ自然の味を引き出したディップや春ならではのチーズなどを用意しています。ディップや調味料とパンを組み合わせれば、ピクニック風ランチの完成です。

- 1 「バゲットモンジュ」 340円(2本/1枚) (ライオン/フランス)
- 2 「バゲットカンパーニュ」 1,050円/1枚 (ディーン & デルーカ) *取扱店舗: 八重洲、丸の内
- 3 「春野菜と仔羊のナヴァラン」 840円/1枚 (ディーン & デルーカ)
- 4 「【野菜と仔羊のナヴァラン】 840円/1枚 (ディーン & デルーカ)
- 5 「【フレッシュチーズと野菜のナヴァラン】 840円/1枚 (ディーン & デルーカ)
- 6 「【フレッシュチーズと野菜のナヴァラン】 840円/1枚 (ディーン & デルーカ)
- 7 「【フレッシュチーズと野菜のナヴァラン】 840円/1枚 (ディーン & デルーカ)
- 8 「【フレッシュチーズと野菜のナヴァラン】 840円/1枚 (ディーン & デルーカ)
- 9 「【フレッシュチーズと野菜のナヴァラン】 840円/1枚 (ディーン & デルーカ)
- 10 「【フレッシュチーズと野菜のナヴァラン】 840円/1枚 (ディーン & デルーカ)

MENU

バゲットモンジュ
バンドカンパーニュ

春野菜と仔羊のナヴァラン
ゴートチーズのオリーブオイル漬け
菜たまねぎのグリル グリンピースのディップ

クレソンとチキンコンフィのサラダ
コーディアルソーダ クランベリー&ハイスカス



8:00 pm Dinner

ディナーのアパタイザーは
タルティエヌとワインで

手軽でありながら贅沢。5分程度で作れるフランスのオープンサンド「タルティエヌ」こそ、ワインと合わせたい夜のパンの楽しみ方です。タルティエヌといえば、薄くスライスしたパンにジャムやバターをたっぷり塗るのが定番ですが、好きな具材を組み合わせればバリエーションを楽しむスタイルもおすすめ。酸味のあるカンパーニュには無塩バターと肉厚のアンチョビや焼いたシェールチーズとはちみつなど、素材の味を引き立て合う組み合わせを。バゲットにはサーモンムースやポークリットなどのベストをたっぷりディップして、フランスの田舎で長く愛されてきたようなシンプルなおしゃれなパンメニューだからこそ、チーズやジャクワリーとの相性、ワインとの相性が機嫌にも楽しめます。

- 食材 × 食材のベストマッチ**
- GOAT CHEESE & HONEY WITH WALNUTS
山羊のチーズと蜂蜜を塗ったパンに、山羊特有の酸味がやわらかマイルドに。仕上げに、カンパーニュの香りを残して漬けたイタリアのアシナゴをのせてお楽しみください。
- 7 「ジャビッシュー デュ ボワトール」 2,100円/1枚 (フランス)
- 8 「ワールカンパーニュ」 1,200円/100g (ディーン & デルーカ/イタリア)
- ANCHOVA & UNSALTED BUTTER**
スペイン産カンパニョールで焼いたたかきいわしは肉厚でさっぱりした塩味が特徴。無塩バターやバルミジャノなどのコクのあるチーズと合わせてディップしてください。
- 9 「カンパニョール」 1,050円/1枚 (フランス)
- 10 「ワールカンパーニュ」 1,200円/100g (ディーン & デルーカ/イタリア)
- 手帳にそのまますて**
- SALMON MOUSSE / LIVER PASTE / FORK RILLETTA
あらゆる口当たりで、ディップのアクセントのサーモンムースは、アンチョビなどのお野菜にディップするのもおすすめ。ポークリットは、ディップの後にグラクペンペーパーを軽くひと枚巻いてお楽しみください。
- 11 「ポークリット」 1,050円/1枚 (フランス)
- 12 「ワールカンパーニュ」 1,200円/100g (ディーン & デルーカ)
- ※ 980円/100g (ディーン & デルーカ) ※ 半量のお楽しみディップ用は3種のベストは別途金額日のお入札、追加料金を別で用意の高い自家製の焼成機で焼成。

MENU

バゲットモンジュ
バンドカンパーニュ

ジャビッシュー デュ ボワトール&ワールカンパーニュ
アンチョビフィレ&無塩バター
ポークリット
伊達鶏のレーバーペースト
サーモンムース

APPETIZER MEETS WINE

A MIETZ SAUVIGNON BLANC 2007
ハーブやクセベリーなどの引き締まった香りに仕上がったボティが特徴的なワインは、アツアツや冷たく、山菜のチーズなどと好相性。【シャビッシュー デュ ボワトール】との組み合わせもおすすめです。

【シャビッシュー デュ ボワトール】 3,000円/750ml
【シャビッシュー デュ ボワトール】 2,100円/100g

B SAINTSBURY VIN GRIS OF PINOT NOIR 2006
赤ワインの香りに由来する酸の爽やかさと、長いハングタイムによる複雑なアロマの香りが特徴的な「サーモンムース」や「伊達鶏のレーバーペースト」などとの組み合わせがおすすめです。【ワールカンパーニュ】との組み合わせもおすすめです。

【シャビッシュー デュ ボワトール】 3,000円/750ml
【ワールカンパーニュ】 1,200円/100g

C WILLAMETTE VALLEY VINEYARDS PINOT NOIR 2007
シナモンなどのスパイスと、イチゴやブルーベリーなどの果実が香り高く、肉厚のワイン。焼いた肉類との組み合わせがおすすめです。【ワールカンパーニュ】との組み合わせもおすすめです。

【シャビッシュー デュ ボワトール】 3,000円/750ml
【ワールカンパーニュ】 1,200円/100g

D LEEUWIN ESTATE RIESLING 2006 ART SERIES
シナモンや胡椒などのスパイスと、イチゴやブルーベリーなどの果実が香り高く、肉厚のワイン。焼いた肉類との組み合わせがおすすめです。【ワールカンパーニュ】との組み合わせもおすすめです。

【シャビッシュー デュ ボワトール】 3,000円/750ml
【ワールカンパーニュ】 1,200円/100g

DEAN & DELUCA BREAD FAVORITES

食パン、バゲット、チャパタ、カンパーニュ、フォカッチャ、クロワッサン……。ディーン & デルーカのパンのラインナップは、料理と合わせてもそのままでもおいしいスタンダードなセレクション。なじみのある食パンと同じように、バゲットやカンパーニュもスライスする厚さや焼きかたを変えれば、食感の違いや食材との組み合わせを楽しめます。

パンの取り扱いや入庫は店舗によって異なります。
六本木店：2-4-5-7-0-9 品川店：2-3-4-5-7-0-9 名古屋店：9
渋谷店：2-3-4-7-0-9 八重洲店：1-6-0-9 糸の内：1-6



- 1 パンドミ**
グルテンの力強い、北海道産のフランスパン用強力粉を使った自家製食パン。食べごたえがありながら、ふんわりとした食感が際立つ。オリーブオイルに焼き、メープルシロップが掛かるだけでおいしい。
420円 / ホール (トウゼンペーカーズ)
- 2 バゲット ドゥ トラディション**
160度以上の超硬水を使用し、粉の甘みや香りをしっかりと生かした自家製食パン。そのままでも美味しいが、アレンジとして茹でたライス、クリームを少量のみ込ませたからリコッタチーズとパルメソでタルティユにすることもおすすめ。378円 (トウゼンペーカーズ)
※4月より一部取扱いを休止、再開までしばらくお待ちください。
- 3 バゲット トラディショナル**
極少量のイーストで、長時間発酵させたバゲットは、どんな料理・惣菜にも合わせやすい。ミルククリームをたっぷり塗きだしたり、ペセロチップスやカルドクリームチーズフラグなど、食材の組み合わせを生かす食べ方も。378円 (ポワタージュ)
- 4 チャパタ / 生バジルチャパタ**
エリック・カイザー氏が手掛けるデランジェリー、メゾンカイザーのチャパタは、生ハムやチーズなど塩味のやや強めの食材との相性がよく、フレッシュバジルを加えたチャパタは、温かい食材と合わせて温かいウィッチにも。【チャパタ】273円 / 【生バジルチャパタ】315円 (メゾンカイザー)
- 5 トゥールト**
ライ麦と小麦をブレンドして作ったハードタイプのフランス田舎パン。目が詰まったクラムは嚼感ももちもちとし、酵母の酸味がしっかりと感られる。ジャムやバター、チーズ、ハムと、はちみつを足すと柔らかくなり、食べやすく。1,155円 / ホール (メゾンカイザー)
- 6 パンド カンパーニュ**
美紙、PB、PBでも紹介しているこのカンパーニュは、ライ麦粉20%、小麦全粒粉を10%配合、フランスのかりり感とクラムのほどよい弾力を味わえる。ワインやチーズ、ドライフルーツ、ナッツなどと合わせて。1,050円 / ホール (ディーン & デルーカ)
- 7 フォカッチャ ローズマリー・ソルト**
発酵バターのコクと豊かな香り、サクサクとした軽い食感の、卵・乳・バターを一切使用しないフォカッチャ。ローズマリーとソルトの爽やかな口の中に広がる。秋に収穫されたばかりのペパロのEXVオリーブオイルにつけて。300円 (イトモアグリーンズ)
- 8 クロワッサン**
発酵バターのコクと豊かな香り、サクサクとした軽い食感の、ディーン & デルーカのラインナップの中でも人気ナンバーワン。少量のジャムとバターとコーヒード、フレッシュのブラックファーストに。231円 (メゾンカイザー)
- 9 ベルリーナラントブロード**
くせがなく、カンパーニュよりもぎゅーとしたドイツパン。ちぎってスープ料理に浸して食べたり、薄くスライスしてスライスしたイワシとソーセージ、チーズ用のジャム『アイスジュー』(1,470円/1150g)などと合わせて。294円 / 袋 (ベックラサット)

HOW TO PRESERVE & ARRANGE

- ・フォカッチャやクロワッサンは風味や食感を楽しむために、できるだけその日のうちに食べるのがベスト。
- ・食パンやベールは冷凍保存し、トースターで焼き直すときがおすすめ。
- ・カンパーニュやベルリーナラントブロードは、常温で1週間程度保存が可能。日がたつにつれて味わいが変化します。
- ・食パンは、スライスをラップで包み、冷凍保存。
- ・日が経って硬くなったバゲットは、湯煎をそそぎ落とし、再び焼くことで再び柔らかくなり、食パンの代わりにフレンチトーストに。
- ・バゲットにガーリックバターを塗ってカリッと焼き、サラタのタルトに。

PREPARING SANDWICHES

ディーン & デルーカがお届けする春のサンドウィッチ。店舗でも、ご自宅でもどうぞ。



小柱とキャベツのチャパタサンド ¥525

シャキシャキの春キャベツに、スパイスが香るソースをかめらめた小柱。チャパタのクラスト感を楽しむイタリアンサンド

チャパタ…1個 グリーンカレー…2~3枚(30g) クレソン…1本 EXVオリーブオイル…大さじ1弱
【キャベツソース】千切りキャベツ…250g パター…10g オリーブオイル…大さじ1弱
マスタード…2g フランボワーズビネガー…小さじ1 生クリーム…25cc
【付け小柱】小柱…120g マヨネーズ…大さじ1 ティンジャムマスタード…大さじ1
カレーパウダー…小さじ1/2杯 塩、こしょう…適量

1. キャベツソース：バターとオリーブオイル、マスタードをフライパンで熱し、千切りキャベツを炒める。フランボワーズビネガー、生クリームを加えて軽く煮詰める。
2. 付け小柱：小柱を茹で、マヨネーズ、ティンジャムマスタード、カレーパウダー、塩、こしょうと混ぜ合わせる。
3. チャパタに切れ目を入れ、EXVオリーブオイルを上下の面に塗る。
4. チャパタの下の面にマスタードを塗り、グリーンカレー、キャベツソース(30g)、付け小柱(45g)、クレソンの順でまぶす。

Tips

- ・春キャベツの霜がたえを残すため、なるべく太めに千切りし、火を通しすぎないようにする。
- ・表面がやわらかくなったチャパタは、オーブンで焼き直し、パリッとした食感を出す。



イワシとラディッシュのグリルサンド ¥630

無骨でワイルドなカンパーニュに、たっぷりのバターとイワシの塩味でシンプルに仕上げたフランスの田舎風サンド

カンパーニュ…1/8個 イワシフィレ…3~4枚(50g) 塩(薄塩 / イワシフィレ用)…適量
ラディッシュ…1~2個 ルッコラ…2本 レモンライス…2~3枚 揚げバター…大さじ1弱
無塩バター…10g 仕上げ塩(結晶塩)、ブラックペッパー…適量

1. イワシのフィレに塩を強めにまぶし、30分以上置いてイワシから出る水分を良く拭き取る。
2. イワシフィレとパンをよく熱したグリルパンで焼き目をつける。
3. ちぎりのカンパーニュのクラスト部に切れ目を入れ、バターを両面にたっぷり塗り、塩とブラックペッパーを少々ふる。
4. カンパーニュにルッコラ、イワシフィレ、4等分したラディッシュ、レモンライス順での順でまぶす。

Tips

- ・イワシの水分はしっかり拭き、グリルパンで焼きすぎないようにする。
- ・レモンは皮ごと薄くスライス、真やかな酸味と香りをプラスする。



もっとおいしいサンドウィッチパンを！ 無限に広がる「パン」×「食材」の組み合わせ

酒井香子シェフ

「サンドウィッチに合うおいしいパンを作りたい。ディーン & デルーカが自家製パンを始めたきっかけは、食材と組み合わせるためと語るのは、八重洲店シェフの酒井香子さん。パンが主張しすぎても駄目、硬すぎたり柔らかすぎてもいけない。試行錯誤を重ね、北海道産の強力粉「タイプER」と「ユタリアルソルト コーシャー」(650円 / 100g)をベーカーリーの定番商品、バゲットやカンパーニュに使うことにした。「餅を焼いたときのような香りともっちりとした弾力、岩塩の塩気を感じることができる」とシェフ納得の食事パンができた。

「家でサンドウィッチを作るなら、チャパタがおすす。水分量が多いので、クラフトはしっかり、クラムはしっかりとするんです。上級者っぽいイメージのあるカンパーニュも、バターとマスタードを塗る、パルメザンチーズをかけてトーストするだけで朝ごはんにぴったりです。パンを選ぶ楽しみだけでなく、食材と組み合わせる楽しみも感じられる。それが、ディーン & デルーカの「食事のためのパン」。そしてこの春にも、ディーン & デルーカのベーカーリーには色とりどりのパンが店頭と並び、話題として販売しているミルクジャムを使い、旬イチゴ・コボポートに合わせたブリオッシュなど、甘いパンもおすすめている。



コラボレーションから生まれたスペシャルなパン
彩華堂 × DEAN & DELUCA 「彩華堂あんぱん」
ディーン & デルーカの和菓子ラインナップより和菓子の老舗和菓子屋「彩華堂」のこしあんを使ったあんぱん。期間、けし、パンケンシード、ひまわりの種が盛り込まれたパン生地でお楽しみいただけます。ナッツの香ばしさとめらかな甘みが特徴です。240円
※取扱店舗：八重洲、糸の内



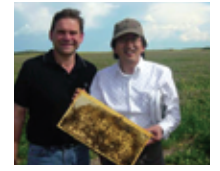
JAM SELECTION

紀元前から食され、最古の保存食品ともいわれるジャム。今ではどの家庭でも親しまれ、その土地ならではのものや季節の味を楽しめます。お好みのパンやクラッカーに塗ったり、チーズや生ハムと合わせたり、料理のソースに使ったり。食材とのコンビネーションで、多彩な味に変化します。

- 1 「森のブルーベリージャム」**
 フランス最優秀ジャム職人、フランシス・ミオ氏が手がけるコンフィチュール。南仏・ピレネ山脈の麓で採れた野生種のブルーベリーを使用し、ソースなどの料理にも。2,310円 / 320g (フランス ミオ / フランス)
- 2 「フレッシュ ストロベリー ジャム」**
 フレッシュなイチゴの果実がそのまま入ったコンポートジャム。ヨーグルトに合わせたリ、ブレッドミにちろとつけて焼かすにそのままどうぞ。春だけの期間限定販売です。1,800円 / 140g (ティーン & デルーカ)
- 3 「レモンカード」**
 東京から南へおよそ1,000キロの太平洋に浮かぶ小笠原諸島。母島の無農薬レモンの果汁と皮を混ぜたレモンカードは、スコンやビスケットと合わせてイギリスのティータイム風。1,300円 / 140g (ティーン & デルーカ)
- 4 「スイートオレンジ ママレード」**
 ナパレリ種の有機スイートオレンジを使い、有機JAS認定、EUのオーガニック認定を取得した無添加のママレード。カンパニュにのせたり、惣肉のオレンジソースとしても。1,375円 / 275g (パルトメウ オーガニック / スペイン)
- 5 「アップルバナラム」**
 ニューヨーク在住の加藤潤子氏がフランス伝統製法で作る「Kocca」、日本産上陸。果実の食感や鮮度を保つため一度に12瓶ほどしか作れない。WECKのガラスキャニスターを使用。2,100円 / 170g (ユッカ / アメリカ)
- 6 「クインス」**
 チーズカバナーのオーナーが作るチーズのためのフルーツジャム「クインス」。薄く削ったココのある羊乳のチーズ「アグル」とともにクラッカーなどにカナッペして、1,470円 / 119g (ザ・フィアンチーズ コーイタリズ)
- 7 「モスカートジェリー」**
 ワイン用のブドウ品種、モスカートを食用し、デザートワインのような甘みとココが特徴。爽やかなフレッシュチーズや、軽い口どけの「フリア・サヴァラン」などと合わせて、980円 / 110g (フルノット / イタリア)
- 8 「バターキャラメルソース」**
 フランス・ブルターニュ地方にある、1946年創業の老舗のキャラメルソース。同じブルターニュ地方のグラントの塩を使った濃厚な甘さが、食パンやバゲットにぴったり。1,400円 / 220g (マツシゲルモリーヌ / フランス)
- 9 「モスカートジェリー」**
 ワイン用のブドウ品種、モスカートを食用し、デザートワインのような甘みとココが特徴。爽やかなフレッシュチーズや、軽い口どけの「フリア・サヴァラン」などと合わせて、980円 / 110g (フルノット / イタリア)

ARTISAN STORY 07

一つり手を訪ねる



上：水谷養蜂園園長水谷友彦さんと、はちみつトローサービリティにも力を入れ、産が良質で確実な養蜂家としても完全で美味しいはちみつを製する、(深黒はカナダの養蜂家七) 花：水谷養蜂園 三置管内のれんげ畑の風景。

自然からの恵みは、そのままに 1912年創業から変わらない水谷養蜂園

アカシアやレンゲ、クローバーなどの花からミツバチが蜜を採り、巣箱にたまった蜜を採取する。1912年創業の水谷養蜂園は、創業当時から変わらない養蜂を続けている養蜂一家だ。四代目当主の水谷友彦さんは、「蜂が花から蜜をもらい、その蜜を私たちは分けてもらっている。祖父にあたる二代目の清一から、「自然からの贈り物はそのまが一番。手を加える必要はない」と教えられました。受け継がれてきた大事な信念ですし、それこそが「自然のはちみつ」の証明なのです」と語る。

手を加えないために、水谷養蜂園では独自のフィルターで不純物を取り除くことしかしない。高熱処理によって蜜の色や香りが劣化したり、

栄養素が壊れてしまわぬように、ありのままの恵みをなるべくそのまま瓶に詰めている。

また、ひとくちに「はちみつ」といっても、花の種類や風土によって味わいが異なる。そのため水谷養蜂園では20年ほど前から世界を巡り、世界の養蜂家とともに良質なはちみつ作りに取り組んでいる。

「手つかずの自然が残るニュージーランドやカナダ、「薔薇の谷」と呼ばれるブルガリア、日差しが降り注ぐメキシコなど、外国産はココがあって味わいが濃厚。日本は水分が多くてあっさりしていますね。それぞれに合う食材と組み合わせ、自由に楽しんでほしい。

美味しいはちみつを探るために、花を咲かせる運動もしているという水谷さん。自然の摂理に従うしかない養蜂だからこそ、その自然との共存の道をつねに手繰り寄せながら、今日も世界を飛び回っている。



上：【日本ミツバチの蜜】日本の産地・日本ミツバチのはちみつは、さまざまな花から蜜をとる百花蜜。深黒が豊富な花蜜から民間薬家とされ、産地・国産とラフ、詰め量も異なる。\$250円 / 250g

下：【ラングラーアカシア蜜】2週間ほどしか採れないアカシアから採取した琥珀色のはちみつ。さっぱりとしていて香り独特。蜜質を上げたりゴートチーズなどにもぴったり。1,100円 / 150g

SEASONAL WAGASHI & TEA

新茶と和菓子、旬を告げる縁起物

桜が咲き、蟬が舞う卯月。菖蒲が開花し、草が青々としてくる早月。移り行く季節を、餅物や焼き物、練り物などで表現したのが和菓子です。そんな和菓子に合わせたいのがお茶。2月4日の立春から数えて八十八夜のころに手摘みされてつくられる新茶は、テアニンなどの旨味成分をたっぷり含み、「不老長寿」の縁起物としても飲まれてきました。この機会に季節を味わうよろこびを、じっくり堪能してください。



お茶

SHINCHA
 早春の香り「走り新茶」が届きました。温暖な地域でしかとることができない「走り新茶」。新茶が採れる八十八夜の前に行ける若芽だけを手摘みしているため、薫た香りがつよい。上質なお茶に仕上がります。



【走り新茶 煎茶 あさつゆ】今年、鹿児島(あさつゆ)の新茶をセレクト。ココの春をみどり引く。純粋な味わい、新茶の若々しい香りを瓶詰に詰めお届け。香りを活かすにはお湯の量を、旨味をまろしにするお湯の量で決めるのがベスト。2,800円 / 100g (ティーン & デルーカ)季節限定 100箱

【宇治最高級煎茶(煎茶)】明治9年創業の老舗「煎茶園茶舗」の煎茶は、京都・宇治郡和歌山地方で採れた単一品種の茶葉を使用。なでるような繊細な香りと、爽やかな後味がまろまろ。1,575円 / 50g (煎茶園茶舗)

四月

SAKURA MOCHI
 関東では小麦粉でつくられるクレープ餅の薄皮に餅を包む江戸式(長明寺桜餅)が、関西などではもち米をふかして作った道明寺でつくられるのが上方式といわれています。春を代表する餅菓子。期間限定：3月下旬から4月下旬



あんや「桜餅」(さくらこしあん / 白つぶあん)牛蒡産の小豆を使い、一つひとつ手作りです。丁寧に仕上げた桜餅。桜葉の塩気と香り、控えめな甜さをあめあめ。294円

花結楼「桜餅」もち米の甘い餅がふっくらと広が。爽やかな香りを、内側の桜葉をほし。内側の桜葉をほし。内側の桜葉をほし。内側の桜葉をほし。315円

五月

KASHIWA MOCHI
 柏の末は、新芽が出ないといわれ葉が落ちないことから、子孫繁栄のしるしといわれている柏餅。五月五日の端午の節句に欠かせない和菓子。期間限定：4月下旬から5月下旬



成城散歩「柏餅」(原料：つぶあん、白こしあん)もちりとした食感の肉厚な餅に、十握餅の皮を丁寧に炊いた。甘さを控えめにした。294円

花結楼「柏餅」道明寺でつくられる柏餅。まろやかな道明寺や甘い香りで、甘さを控えめにしたあんがしっとりとした食感。315円