

DEAN & DELUCA NEWS

JAPAN 20TH ANNIVERSARY EDITION 2023

THE LONG-LOVED FOOD COLLECTION

愛されつづける定番品



Welcome to DEAN & DELUCA.

Living with Food

食の美しさを大切に、20年。
そして、これからも

料理は、自分自身や友人をもてなす素敵な体験であり、
毎日の買い物だって、冒険になる。

漂う香り、口にしたときの味わい、そしてつくり手の想いまで。
食する感動の原点にある様々な美しさを大切に、
「おいしい」をお届けするDEAN & DELUCA。
日本にやってきて20周年を迎えました。

国内外の産地へ赴き、
素材やつくり手と向き合う中で、出会い、育んできた「おいしい」。
数ある中でも、お客さまからもマーチャントからも
“愛されつづける定番”をご紹介します。

これからも、つづく毎日に。
つなぐ、おいしいを。

1977年、N.Y.のSoHoに住む友人たちへ、自分たちが自信をもっておすすめしたいものをセレクトしてはじまった、ディーンとデルーカのお店。海外1号店として日本の地に出来たのが2003年でした。「僕たちのルーツにある地中海地域と日本は似ている」と2人がいうように、世界の味わいはもちろん、日本のつくり手とも数多の出会いを重ね、各地に店舗や仲間が増えてゆきました。すべてのつながりとお客さまのご愛顧に感謝して、これからも変わらない「おいしい」をつづけてゆきます。



Best Sellers



01. Roast Beef

01.自家製ローストビーフ/低温でじっくり火入れをすることで、肉にストレスを与えず、しっとりとした食感に。前菜にもメインディッシュとしても食卓を飾る、ショーケースの定番です。使用するのは、塊の牛サーロイン。ビーフコンソメゼリーを添えています。トリュフ塩でいただくのもおすすめです。

「絶妙な火入れがしっとり食感の生命線」

02.ラザニア/イタリア発祥の料理がアメリカに渡って、インパクトのあるボリュームに。ひき肉たっぷりのボロネーゼとベシャメルソース、ラザニアパスタを何層にも重ねて焼きあげています。DEAN & DELUCAの顔ともいうべき一品です。ランチでもおたのしみいただけます。



02. Lasagna



03. Tofu Noodle and Asparagus Salad

「パスタのようだけど豆腐。Plant-Basedの新定番」

03.豆腐カンスとアスパラガスのサラダ/ピスタチオジュノペーゼ/2021年にはじまった「No Code」米澤文雄シェフ監修、植物由来の食材のみの「Plant-Based」メニュー。バジルとピスタチオのジュノペーゼを干し豆腐と和え、食感のよいアスパラガスと合わせています。食べ応えもありヘルシー。

04. Kale and Quinoa Salad

「当時は珍しかったケールを定番に」

「圧倒的なインパクトでリピーター多数」



05. Quiche Lorraine



「深いタルト型で焼きあげるたっぷり具材のキッシュ」

04.ケールとキノアのサラダ/レモンドレッシング/ N.Y.で話題だったケール料理を見たシェフが、スーパーフードのキノアと組み合わせて誕生。ギリシャヨーグルトにペコリーノのこくを加えたレモンドレッシングがアクセント。グルテンフリーです。

05.キッシュ・クローレ・フランスの郷土料理「キッシュ」に、ほうれん草やオニオン・フォンデュを入れてアレンジ。ランチでもおたのしみいただける分厚いキッシュは、旬の食材を使用した季節の味も。ちなみに、タルト生地を容器の側面と底にしっかりと速くびつたりと仕上げるかは、料理人の腕の見せどころ。

PREPARED FOOD

マーケット店舗に併設するキッチンでは、毎日シェフたちが腕をふるい、料理を仕立てています。よりすぐりの食材や旬の味覚を中心に、店舗で取り扱う調味料も使用。DEAN & DELUCAのルーツである地中海料理をはじめ、世界の味わいを取り入れたメニューがショーケースに並びます。その中でも、20年で“定番”になったメニューと、期間限定で“復刻”するラインナップがこちら。



06. Shrimp and Avocado Salad

「ぷりっとした海老とクリーミーなアボカド」

Revival

06.海老とアボカドのディルマヨネーズソース★/魚介と相性のよいディルとセルフィークを加えたマヨネーズソースが味のポイント。アボカドのまろやかさと海老の食感のよさを感じていただけの一品です。「クロワッサンサンド」の具材としても使われ、お好みのパンに挟むのもおすすめ。



07. Asparagus and Dried Tomato Salad

「シンプルに素材を堪能するイタリアンカラーのサラダ」

07.アスパラガスとドライトマトのサラダ★/地中海食材の魅力を堪能できる、シンプルなサラダです。ゆでたグリーンアスパラガスに、薄く削ったパルミジャーノのこくとドライトマトの酸味を合わせて仕あげています。これ一品でワインのおつまみにも、料理の付け合わせとしてもおすすめです。



08. Lime Shrimp Salad

「アーティチョークたっぷり！サイドメニューの王道」

09.アーティチョークとキノコのマリネ★/ヨーロッパではおなじみのアーティチョークが、このメニューでお客様にも身近に。ドライトマト、ローズマリー、ニンニクと一緒にオイルで火を入れたキノコに、香ばしくローストしたアーティチョークを和えています。肉や魚料理、お酒と幅広く合います。

「海老好きに一押しのアメリカーンメニュー」

08.ライムシュリンプサラダ★/発売当時、N.Y.の店舗でショーケースに必ず並んでいた定番料理です。尾付きの海老をケイジャンスパイスにまぶしてライムを加えた、後を引く味わいは、とにかく海老をたのしみたい方に。ビールやコーラなどと合わせると中毒性がより高まる、罪深いメニューでもあります。

09. Marinated Artichoke and Mushroom



10. Marinated Octopus and Broccoli

「鮮やかな緑が映える通称“タコプロ”」

10.タコとブロッコリーのマリネ★/ゆでたタコとブロッコリーを、パルサミコとドライトマトを使用した自家製ディッピングオイルでマリネしました。ゴロゴロ大ぶりの具材の歯ごたえと、ブロッコリーの美しい緑色もおいしい要素の一つ。販売員と料理人が連携して、つねにベストな状態に保っています。

01.カフェラテ/コク深いエスプレッソに、成分無調整のミルクをたっぷり注ぐカフェラテ。濃厚でクリーミーな口当たりと、ミルク本来の甘さもおたのしみいただける、エスプレッソの定番であり王道です。



注文から一杯ずつ淹れる
バリスタの一押し



一日の様々なシーンの傍らに
ホットコーヒー

02.アボカドトースト、03.ハウスブレンド/毎日の一杯に、食事やスイーツと一緒に。バランスにこだわった豆で淹れるホットコーヒーは、朝食メニューとも相性抜群。迷ったら、まずこの組み合わせをどうぞ。



店舗で仕上げるサンドイッチと
クリアなアイスコーヒー



オリジナルティーツーと
コーディアルシロップを
使用したドリンク

04.シュリンプアボカドクロワッサンサンド、05.水出しアイスコーヒー/アイスコーヒーは、専用の豆を使い、雑味が出にくい水出しに。アボカドと海老をディルマヨネーズで和え、たっぷり挟んだサンドイッチにもぴったり。

06.ティーツーダ、07.トリプルシトラスソーダ/オリジナル商品を使ったドリンクも。ティーツーダはアールグレイの茶葉を煮詰めたシロップを、トリプルシトラスソーダはコーディアルシロップをベースにしています。



アレンジレシピはこちら

ESPRESSO BAR

ショッピングのひと時に、おいしいエスプレッソを飲む場所として生まれたエスプレッソバー。バリスタが丁寧に淹れる一杯のドリンクから、コーヒー豆やティーのたのしみ方をお伝えしています。



COFFEE

08.エスプレッソブレンド、09.ハウスブレンド、10.コールドブリュー/エスプレッソバーのコーヒー類はすべて、ドリンクごとに合わせたオリジナルブレンドを使用。店舗で飲んで気に入った味わいは、豆や粉、ドリップバッグなど、お好みの方法で、ご自宅でも淹れていただけます。



TEA

11.アールグレイエクストラ/マーチャントにもファンが多く、ストレートでもミルクティーとしてもおいしい香り豊かな紅茶。キーマンとセイロンをブレンドした茶葉に、ベルガモットで爽やかな香りを加えました。



CORDIAL SYRUP

12.コーディアルシロップ トリプルシトラス/グレープフルーツ、レモン、オレンジを使用。酸味がやさしく香りが広がるので、シズナルドリンクの隠し味としても活躍。炭酸はもちろん、ミルク類を少し加えるのもおすすめ。

BAKERY

見た目にもたのしいアメリカンペイストリーと、幅広い食事に合うシンプルなデイリーブレッド。他にはないボリュームや具材感にもこだわるペーカリーは、地域限定品やシーズナルメニューも並びます。



Daily Bread

世界の個性豊かな食事パン
毎日食べていただきたいラインナップ

店舗限定ブレッドは
地域名産を味わいつくす

食事パンだから
「様々なシーンに合う」は大前提

01.大きなテーブルロール くるみ(東海限定) /ほんのり甘い生地に、くるみの香ばしさ。トーストするとくるみが際立ちます。 02.高菜ターブル(九州限定) /地元産の辛子高菜にマヨネーズを加えてフィリングに。白ゴマがよいアクセントで、リピーター多数。 03.明太クリームスティック(九州限定) /ベシメルとマヨネーズを加えた明太フィリングが旨みたっぷり。カリカリもちもちで、おやつにおつまみに。 04.萬葉醸造の酒粕食パン(大阪限定) /トーストすると酒粕の香りがふわり。船と相性抜群です。 05.豆乳ロール(東海限定) /はちみつを加えている豆乳食パンの生地を、ふわふわの食べきりサイズに。 06.チャパティナ 様々な具材を受け止め、皮も硬すぎず、サンドイッチに押しずす。 07.モーニングブル/高加水生地でもちもち、ほのかに粉の甘み。まずは焼かずどうぞ。 08.塩パン/しっとり、ほんのり甘い生地にハーブと焼きあげ、「マルド」の塩で仕上げています。サンドイッチにもおすすめ。 09.イングリッシュマフィン メープル&バター★ /中にメープルシロップとバターを封じ込め、これ一つで完結するマフィンに。 10.フォカッチャマニアク 枝豆とグリーンオリーブ/ジャガイモと生クリームを加えた生地に枝豆とオリーブを練り込んだ、食事の主役になるフォカッチャです。季節によって具材を変えた限定商品も。 11.バイ食パン★ /耳までおいしくコンセプト。バンドミ生地に、塩味のきいたパイをまわしました。 12.クロワッサン/発酵バターを使用し、周りはパリッ、中はふんわり。 13.フィグオランジェ /洋酒に漬けたドライフィグとオレンジピール、くるみ、ピスタチオを、滋味深いカンパニュにたっぷり。ワインのお供にも。 14.豆乳食パン/湯種製法の生地は、しっとりもちもち、お子さまも食べやすい味わい。



American Pastry

“食べるたのしみ”が詰まった
他にはないアメリカンペイストリー

おしめない具材感、
見た目のたのしさも大事

日々のご褒美の甘いもの。
一つひとつ最後までおいしいこと。

15.バナナパンケーキ/中にも上にもバナナたっぷり。温めても冷やしてもよく、クリームを添えるのもおすすめ。 16.キャロットケーキ/オイルベースのスパイスがきいた軽やかな生地に、クリームチーズを使った濃厚なクリームをたっぷり塗っています。 17.ピスタチオスコーン/生地には、ホール、ペースト、パウダーと3種のピスタチオを練り込み、ピスタチオアイシングで仕上げ。まさにピスタチオづくしです。 18.ブラックロックスコーン/ブラックココアの生地に、ホワイトチョコレートがごろごろ。リピーターの多いペイストリー。 19.フレッシュブルーベリーマフィン★ /6月はブルーベリーの旬。フレッシュブルーベリーをふんだんに混ぜ合わせました。ボリュームながらフルーツたっぷり、べろっと完食できる一品。 20.ラズベリーリコッタマフィン★ /しっとりとした生地に、ラズベリーとリコッタチーズを加えています。程よい酸味とコクで、軽く冷やすのもおすすめ。 21.クラッシュチョコレートマフィン/ブラックココアクッキーをさして粉糖で仕上げた、アメリカンペイストリーのたのしさを表すベストセラー。 22.ピーカンズ ティーカンズ★ /アメリカでは定番のスティッキー(ペトベトした)パンズ。牛乳入りの軽い生地に、カラメル状のピーカンナッツ、メープルシロップで仕上げます。手が汚れるのもかわず夢中になる一品。 23.シナモンロール/やわらかな口どけの生地にクリームチーズのフロスティングがたっぷりの日本土産当初から変わらぬ味わい。 24.ブルーベリーバナナブレッド /バナナブレッドを、20周年に合わせてスペシャルに。バナナ本来の甘さを活かした生地に、くるみ、ブルーベリーをふんだんに加え、バナナをのせて焼きあげました。冷やしても軽くトーストしても、クリームを添えても。

※商品名に★がついたものは複製メニューです。



CHEESE

良質で鮮度の高いミルクからつくられるチーズを厳選。伝統的な製法を大切に作るヨーロッパ諸国の味わいにははじまり、この20年で素晴らしい国内のつくり手とも出会いました。

01. ブリー オトリュフ/サマートリュフを濃厚なクリームチーズと一緒にブリードモーにサンド。芳醇な味わいの赤ワインと合わせて。 02. 空/ヨーロッパの品評会でも認められた、国産ブルーチーズ。ナッティなコクと熟成の旨みがかかり感じられます。 03. コンテ エクストラ 24ヵ月熟成/2年の長い熟成に耐えるコンテを熟成土が厳選。熟成が生み出す力強い旨みがあります。 04. バルミジャーノ レッジャーノ 24ヵ月熟成/牛の飼育~熟成まで一貫して行うことで、より高い品質のバルミジャーノを製造。様々な草花がはえる山岳地帯で育つ牛のミルクは、複雑でフローラルな香りを生み出します。 05. エボワス/ブルゴニュの蒸留酒を加えた塩水で表面を洗って熟成。同産地のワインとのマリアージュは格別。 06. プララータ/高い技術と歴史ある南イタリアから来たチーズ職人のフレッシュチーズ。まるでやか濃厚、かつフレッシュな甘み。 07. 笹ゆき/日本の気候風土、素材を活かしたカマンベールタイプチーズ。クマ笹で巻き、白カビ独特の香りに清涼感をもたせたキレのよい味わい。 08. フロマージュ ドみらさか シェーブル/国内では数少ない山岳酪農で育つ山羊乳のチーズ。キメ細かな食感と濃厚な味わいで、草の香りに匂を感じます。



WINE

DEAN & DELUCAのワインのルーツにはカリフォルニアがあります。ナパ ヴァレーをはじめ、恵まれたテロワールと生産者の努力のもと、素晴らしい味わいが産出されています。また、ハレの日に欠かせないシャンパーニュや食文化を支えるイタリアやフランスなど、様々なシーンで活躍する幅広いラインナップです。

01. ファーニエンテ シャルドネ/1885年に設立した、ナパを象徴するワイナリーの一つ。最良の畑から収穫されたブドウを最新技術で醸造しています。豊かなアロマと洗練された味わいは、ナパで最高のシャルドネの一つともいえます。 02. マクガーファミリー スカーレット/ラザフォードの自社畑で育てられたカベルネソーヴィニヨンを使った、ナパの魅力を感じた味わい。濃密さと繊細さが表現されています。 03. バルメイヤー ジェイソンレッド/冷涼なアトラスピークの畑のブドウを中心にブレンド。メルロが主体で、スケールの大きな味わいながらも親しみやすく、なめらかな余韻が魅力です。 04. スクライブ エステートシャルドネ/有機栽培のブドウを、天然酵母による発酵、少量生産で、土地の個性を反映したクラフトワイナリーです。エレガントで食に寄り添う素晴らしいバランスをおたのしみいただけます。 05. アルノーロバーツ シラー ソノマコースト/カリフォルニアの新世代を代表する生産者です。中でも、ソノマコーストのシラーは、洗練された酸と美しい果実味があり、ポテンシャルの高い味わい。 06. リトライ ビノワール ソノマコースト/ニューカリフォルニアを代表する生産者で、敬虔なビオディナミ栽培を実践し、多くの尊敬を集めています。ピュアで美しい果実味と、だしのような旨みすら感じる緻密で長い余韻が特徴です。



CHARCUTERIE

イタリアやスペインをはじめ、伝統を守りつづける優れた生産者のシャクターリーを揃えています。本場で学び、日本の気候風土や恵みを活かすつくり手ともつながりました。オーセンティックで、幅広い味わいをおたのしみください。

01. ハモン イベリコ デベジョータ/希少なイベリコ豚の中でも最高ランク。恵まれた自然環境から、余分な塩がいらず、まるで濃厚な味わいに。時間をかけて熟成することで上品な脂に仕上がります。 02. テリーヌ ドカンパーニュ ビスタチオ/完全放牧で丁寧に育てられた豚を使用。素材のもつ魅力が最大限に引き出されています。 03. ボークリエット/つくり手が目指したのは、フランスで古くから愛されるリエット。繊維が残るよう豚脂でゆっくり煮あげ、良質な脂と香味野菜の旨みが閉じ込められています。 04. 粗挽きウィンナー、05. カパノス、06. ガイスブルスト/本場ドイツの製法をベースに、丁寧につくられた国内外で高く評価される味。パリッと弾ける食感と豚の旨みを引き出します。 07. スモークペーコン/素材本来の自然な風味を大切に、薪でじっくり低温加熱。高度なスモーク技術で、シンプルに肉の旨みを堪能できます。 08. ソシース セッシュ/希少なバスク豚の風味豊かなサラミ。地元を代表するスパイスのビマンデスバレットが、素材のよさを引き立てています。 09. サドルバックのフィノッキオーナサラミ/自社農場で飼育する希少な黒豚からつくられるサラミを、120日以上熟成。まるでかな口溶けとフェンネルの香りがクセになります。

PACKAGED FOOD

土地に根付く食文化や、想いをもったつくり手の優れた品を、選び、伝えてゆくことを大切に。地中海食材をベースに、日本で育まれる伝統食材、ジャムやはちみつなど甘いものまで。世界中を巡って集めた調味料や加工食品を揃えます。



BASIC CONDIMENT

オリーブオイルやビネガーに、和食材。毎日に欠かせない食材10選。

マンマの味から生まれた一度使うと虜のソース

01. トマトピューレ/イタリアの自然が産んだ「ブルネット」のトマトピューレ。オリーブオイルと塩を少し加えるだけで絶品のスープにもなり、パスタ、マリネ、和食にも使える万能品です。

150年以上の歴史と木桶がつくる豊かな風味

02. 再仕込み醤油 鶴醬/繊細で旨みが強く、素材の甘みを感じる2年熟成。希少な杉の木桶で、通常の倍の原料と歳月をかける「ヤマコ醤油」ならではの、深いコクと香り、まろやかさ。

たっぷりの鰹節を使い熟練職人がつくる伝統の味

03. 老舗の味 つゆ/歳のある一帯の雪解け水の早池峰雪水と、鰹節でとった一番だしのみを使用。木樽で仕込みます。深い旨み、何層にも重なるコク、後を引く香りの余韻は「佐々長醸造」の腕の賜物。

いいお酢はいい米から。約2年間かけてつくられる米酢

04. 純米 富士酢/力強くまろやかなお酢は、130年近くは同じ製法を守るつくり手「飯尾醸造」のもの。棚田での無農薬栽培にはじまり、杜氏がもろみをつくり、静置で長期熟成します。

まずは、この1本。万能なオリーブオイル

05. トスカーナ産エクストラバージンオリーブオイル/オリーブの名産地、トスカーナの3品種をブレンド。程よいコクがあり、幅広い食材ともなじみます。そのままでも加熱しても。迷ったらまずこちら。

初心者にもおすすめ。バルサミコの魅力を気軽に

06. モデナ産 バルサミコビネガー クラシコ/熟成バルサミコと赤ワインビネガーを合わせた、老舗「レオナルディ」の本。サラダにおいてオリーブオイルとかければ、ごちそうの出来あがり。

決め手は自社栽培のオリーブオイル

07. ジェノヴァ産ゼバースト/伝統的な材料・レシピからソースをつくる「ベンチュリーノ」の、香り豊かなバジルソース。パスタはもちろん、そのままパンにつけてたのしみもおすすめ。

手軽にトリュフをたのしめるフレイバーソルト

08. トリュフソルト/イタリアの上質な海塩に、トリュフの香りをまわしています。フライドポテトやおにぎりなどにかけるだけで、おなじみの料理が芳醇に、ランクアップします。

職人が古くからの製法で仕上げる一番紋りのごま油

09. 金ごま油/芳醇な香りときれいな味わいで、仕上げにかけるとおすすめ。ごまの雑味を極限まで取り除くべく、「山田製油」ではかまどで焙煎、丁寧に搾油を行い、手間ひまを惜しみません。

素材にこだわる専門店のだしをお手軽に

10. おだしのバック じん 黄/素材を上品に引き立てる、だし自体のポテンシャルの高さは「うね乃」ならではの。上質なかつお節を、贅沢に使用。あっさりしながら、料理をぐっと引き立てます。

すっきりとした味わいはそのままストレートで

11. ダージリン/青々しい香りに、まろやかな甘みと渋みで、お客さまからも支持される紅茶。長い伝統と高い品質をもち、デンマークのロイヤルファミリーも愛する「エーシーパークス」の一品。

グラノーラ愛から生まれる贅沢で確かなおいしさ

12. 大人のフルーツグラノーラ/グラノーラ専門店「グッドモーニングトーキョー」。たっぷり加えた具材そのものをたのしむため、甘さ控えめ。これさえあれば充実した朝に。

シチリアでつくられた香り豊かなナッツクリーム

13. ビスタチオクリーム/ビスタチオを贅沢に使用した濃厚な味わい。ローストして砕いたビスタチオで食感と香ばしさを加えています。パンにそのままつけても、様々なジャムと組み合わせても。

はちみつのたのしみ広がる宝石のような一品

14. ナッツのはちみつ漬け/はちみつの中にぎっしりと詰まった4種のナッツが食べ応え十分。養蜂家と一緒に手掛けたロングセラーです。チーズとの相性も抜群で、のせるだけで贅沢感のある一品に。

素材と技術のクオリティーを感じるミルクジャム

15. ミルクジャム/放牧地の土からこだわりのおいしいエサを育て、上質な乳につなげる「しんむら牧場」の牛乳とグラニュー糖のみを使用。素材のおいしさをダイレクトに感じられ、濃厚だけどさっぱり。

肉を残し、ジューシーでとろけるイチゴジャム

16. ストロベリー&ストロベリージャム/2種の味の特徴が異なるイチゴをブレンド。甘さと酸味のバランスがとれた味わいに仕あげています。トーストにたっぷりのせてから焼くと風味がよりリッチに。

果実のみずみずしさをそのままに

17. クラシックフルーツポンチ/フルーツはそれぞれ火の通り方が違うため、別々で火入れ。計算された配置に、彩りよく手作業で詰めます。冷やしてそのまま食べても、ソーダで割っても。

シンプルを極めた毎日食べたいくなる味

18. バターミルクパンケーキミックス/北海道産「きたほなみ」とバターミルクパウダーを使用。口溶けがよく自然な甘みの、シンプルな配合です。フルーツと一緒に、またベーコンや卵をのせても。

生姜のおいしさを純粋に表現したシロップ

19. コーディアルシロップ ピュアジンジャー/飲みやすくクリアな印象でいて、生姜のコク深さ、辛み、甘み、酸味と、すべてにおいてベストバランスを追求。料理の調味料としても使えます。

朝にふさわしい味わいを目指したオリジナルブレンド

20. アーリーバードブレンド/コーヒーは、農園選びからこだわっています。完熟した赤い果実のようなコクに爽やかな余韻のブレンドは、一日のはじまりを充実したものという想いを込めています。



BREAKFAST FAVORITES

一日のはじまりをもっと充実させる、朝食におすすめの、10のロングセラー。

濃厚な味わいは
淹れたてのコーヒーと一緒に

Rainbow Cake

03.レインボーケーキ／
日本上陸15周年で登場
しました。真っ白なク
リームから現れるカラフ
ルなスポンジに、誰もが
笑顔になる。まさに
ハレのケーキです。



01



Newyork Cheesecake
by MATSUNOSUKE NY

04.ニューヨークチーズケーキ／
NYスタイルの味を届ける「松
之助NY」とは、20年のお付
き合いです。濃厚ながらレモンビ
ールも加えたチーズケーキは、べ
ろっと食べられます。



04

SWEETS

ケーキ、焼き菓子、チョコレート、コンフィズリーに和菓子。
まるで宝石箱のような色とりどりのスイーツ売り場は、
地元でも愛される、本質を大切に国内外の品をセレクト。
さらにギフトにもおすすめの、オリジナル商品も並びます。

Checkerboard Cake

01、02.チェッカーケーキ／ホ
リデーの看板商品。インバ
ケットのあるサイズながら、ス
ポンジの食感が軽くふわつ
とほとけ、気付けば完食し
ている罪深いケーキ。



02

05



Crumble Apple Pie
by GRANNY SMITH APPLE PIE & COFFEE

05.クランブルアップルパイ
／アップルパイ専門店が
DEAN & DELUCAに特製。
食感がたのしめるリンゴに
メープルシュガーを組み合わ
せています。コーヒーと一緒に。

国産イチゴの旬に登場。
ホリデーにはスペシャルな
2段仕立ても

Strawberry Shortcake
by a la bonne heure

06、07.ストロベリーショート
ケーキ／良質な素材で手づく
りする「アラボンスー」。軽くな
めらかなクリーム、きめ細かな
スポンジ。シェフの手柄が滲み
出たような優しい味わいです。



06



07



08



09-11



12



13



14



15-20



21



22-29



30

GIFT & FOR ME

パッケージも魅力的なスイーツは、ギフトに、自分用にと
その時々シーンに合わせて選んでいただけます。

コレクションしたくなる缶に
美しく並ぶチョコレート

08.ベタルド ショコラブリュエ／まるで香りを受けているかの
ように溶く、ほろりと口溶ける。フルーツの香りが繊細に弾ける
、フランスの老舗「ボワシ」のチョコレート。バレンタ
インシーズンはじめ、冬だけお目見えする欠かせない存在です。

ノルマンディーから届く
バター余韻が続くサブレ

09.サブレマミー、10.サブレロコンタン、11.サブレスベキ
ュロス／店舗併設のキッチンでつくられる、バターの香りと粉の
滋味深さを感じられるサブレです。数ある中でも「ビスキュ
イ トリーキネヴィル」のものが好きというマーチャントも多数。

いろいろ、少しずつ。
形も大きさも味わいも様々に

12.アメリカンクッキー缶／SoHoでも販売されていたクッキー
缶に感銘を受けて誕生。蓋を開けると様々な形、大きさ、味わ
いがぎっしり。愛らしいアメリカンスタイルのクッキーは、少
しずつたくさん味わえるように、11種類を詰め合わせています。

外はさっくり、中はしっとり。
フレンチスイーツの定番品

13.プティフィナンシェ コレクション／バターをしっかり焦が
す、アーモンドプードルをおしみなく使うという本場の伝統的
な製法を大切に。5種のフレーバーを詰め合わせ。個包装、ミ
ニサイズ、たくさん入っていることから、ギフトやお持たせにも。

イタリアの伝統菓子が一堂に。
ホリデー限定のスペシャル品

14.イタリアンクッキー缶／地元でも愛されるつくり手の焼き菓
子をアソートに。カリッと食感の2種のカントウッチ、ほろ
りと口溶けるパチディターマ、ファンの多いカネストレッリ
など。お酒と、食後に、大人の贅沢な時間に寄り添います。

アメリカンなフレーバーと
リッチなサイズ

15-20.チョコレートバー／アメリカから届くシンプルなおチョコ
レートバーは、DEAN & DELUCAのアイコン的存在です。日
本ではちょっと珍しい食べ応えのあるサイズと、7つのフレ
ーバーで、プチギフトとして選ばれることも多い商品。

愛らしく、新しい。
フルーツ香るマカロンラスク

21.バスイヤース／アルザスの伝統的なレシピをもとに、フ
ランスのつくり手「メゾンロシュフォル」が焼きあげるマカ
ロンラスク。見た目の愛らしさに、伝統を継承した新しさが輝
きます。ちなみに商品名はフランス語で「忍耐」という意味。

シンプルな缶に入った
世界で愛されるお菓子

22-29.チョコレートTin、コンフィズリーTin／アメリカでも
定番のコレクション。色とりどりのキャンディーやグミ、チョコ
レートが詰まっています。中でも、宝石のような粒からシロツ
ップが溶け出す「レオーネ」のキャンディーは、パイヤー押し。

実力派ショコラトリーの
フランクなショコラ

30.ブラリネギフト／地元・フランスの食材を大切に、今も家
族で手がける「コントワール ドゥ カカオ」のブラリネ。木箱
入りで素材な印象ながら、カカオとの組み合わせ方、フレーバ
ーや食材の豊かさに、毎日食べても飽きません。

BAG

毎日のショッピングをたのしむ傍らに。
素材、サイズ、カラーと、豊富に揃うバッグコレクション。



01. ミニムエコバッグ/レジ袋有料化をきっかけに誕生。DEAN & DELUCAのレジ袋から着想した、シンプルで、ちょっとしたお買い物にも便利なサイズです。汚れたり濡れたりしてもさっと拭き取りやすい素材。02. ランチバッグ/保冷効果のある素材を使用しているため、お弁当を持ってゆくシーンにぴったり。大きすぎず、インバッグしやすいサイズもポイントです。03, 04. クーラーバッグ/冷蔵品のチーズやケーキ、デリ惣菜など、多彩な商品を取り扱うからこそ、安心して持ち帰りたいという想いから開発しました。05. キャンバストートバッグ ブラック & ナチュラル トーキョー/アメリカやハワイなど、各国の都市名をプリントしたご当地トートバッグ。丈夫でたっぷり入るサイズは、定番商品として支持されています。06-08. トートバッグ/ショッピングをたのしむマーケットトートとして、初めて発売したのがナチュラルのSサイズ。今では季節で色や素材を変えて登場し、多くのお客さまに喜ばれています。09. ショッピングバッグ/2014年に、より使いやすく、カラーもリニューアルしたエコバッグ。現在では、京都店や岡山店の限定カラーも発売し、お土産としても好評です。

MUG & TUMBLER

好きなドリンクを、それぞれのシーンで、よりおいしく。
様々な素材、サイズで、毎日の「飲む」ひと時を彩ります。



01. ビストロ ダブルウォールガラス/[ボダム]の代表的な商品、ダブルウォール。DEAN & DELUCAのオリジナルとしても長年愛されています。02. ホーローマグ/アウトドアも食卓の一つ。落としても割れにくく、汚れも落としやすいホーロー製。03. ステンレスタンブラー/ドリップバッグのコーヒーやティーバッグ1杯分がちょうどよいステンレス二重構造のタンブラー。密閉でなくてもスライド式の飲み口など、シンプルながらこだわりが好評。04. トーキョーマグ/日本1号店のオープンに、アメリカンダイナーの代表ともいえるマグを、日本人が使いやすいサイズに。05. モーニングマグ/ミルクたっぷりのカフェオレにもぴったり。当時販売されていた「チョコレートバー」に合わせたキャッチーなカラー。06. ラテマグ/名前の通り、カフェラテをおいしく淹れられるような形状とサイズで誕生。07. サーモタンブラー/テイクアウト用カップから着想。二重構造の本体や密閉式の蓋は、お客さまからの声を反映して出来あがり。08. フランチャイズ用スリムボトル/マイボトルを、より軽やかに。コンパクトで握りやすく、幅広い世代から愛されています。09. マグボトル/移動中にも飲みやすい口元の形状や持ちやすいボトル型で、1年中お好きなドリンクを持ち運べます。

HOUSEWARES

つくる、食べる、見るなど。食にまつわるシーンに寄り添う、シンプルで美しく、使い勝手のよいツール。
土地が育む伝統的な道具から、長く使いやすいようオリジナルで開発した定番まで。毎日のおいしいを支えます。

01, 02. 蓋付バスケット/ピクニックや、食材を詰めてギフトに。蓋は、食材を切ったり簡易テーブルとしても。03. ティーポット、04. ティーカップ &ソーサー/紅茶を淹れる時間も大事なリラックスタイム。ロゴは、プラチナを使ってエレガントな印象に。05, 06. ケーキスタンド/意匠をつないでつくりつづける「モッサークラス」の商品。店内のスイーツやケーキをより美しく、おいしさを伝える道具としても活躍。07. ホーローミルクパン/小ぶりであらゆる形のホーロー製小鍋。チャイやホットチョコレート、卵や野菜を茹でるにも。08-10. ホーローコンテナー/下ごしらえや保存などに使い、日々の料理に幅広く活躍します。11. オリーブボード/イタリアでは欠かせないツール。現地で200年以上の樹齢のオリーブの木を使い、手作業でつくられています。12. カッティング & サービングボード/使いつづけるほどに質感が育つ、カナダのメープル材を使用。豚の挽肉がグロッサリョップならではのポイント。13. ティータオル/アメリカから伝わるシグネチャーアイテム。拭いたり敷いたり。幅広く活躍。14. ボウル、15. プレート/イタリアの伝統的民芸品の手法を用いた「イル・ボンテ」の器。16. レンゲスプーン/メープル材を使用。食事の様々なシーンで、口当たり、感触、器との相性などを考え抜いた、オリジナル設計。17. デザートフォーク、18. デザートナイフ/イタリアの「アーサー・クルップ」のバゲットシリーズ。ベーシックツールこそ毎日の食事をおいしくする基本です。19. フルエブロン/アメリカから伝わるロングセラー。シグネチャーのストライプ柄です。





Good Food Tells A Story

つなぐおいしさ つづくまいにち

DEAN & DELUCA

JAPAN **20** YEARS

FOLLOW US



BRAND SITE



ONLINE SITE



20TH
ANNIVERSARY SITE



SNS



APP