

親しい顔ぶれとたのしむ PARTY BASKETS に
植物由来の食材が詰まったバスケットが登場



料理人が腕によりをかける DEAN & DELUCA のデリ惣菜を、賑やかなピンチョススタイルで盛り合わせた「PARTY BASKETS」。N.Y.の味、キッズ用、チーズの盛り合わせなど、世界のエッセンスを取り入れたメニューをご用意しています。そこに今春から、植物由来の食材のみを使用した「PLANT-BASED BASKET」がラインナップ。酸味やスパイス、食材の組み合わせなどでひと工夫し、野菜をもっとおいしく食べられ、体が軽やかになる内容です。登場するだけで場を盛り上げるバスケットのご利用は、事前にご予約いただくピックアップ（店頭受け取り）形式です。親しい顔ぶれとの席にご活用ください。

プラントベースバスケット
販売価格：Mサイズ ¥10,000(税込¥10,800)/6~8人分
Lサイズ ¥18,000(税込¥19,440)/12~15人分
販売店舗：マーケット店舗 ※商品により取扱店舗が異なります

SEASONAL NEWS



春のお祝いごはん。食卓に華を添える、ちらし寿司

桃の節句に、卒業・入学、入社。春の訪れをよこさず、お花見……。華やかな行事が増えるこの季節。お祝いや感謝の気持ちを込めて、春の食材をふんだんに使ったちらし寿司で、食卓を囲みませんか。マーケット店舗では、酢飯と合わせるだけの具だけでなくちらし寿司の具をはじめ、季節をたのしむ調味料をご紹介します。旬の食材と組み合わせた、おすすめの盛り付けや、手軽につくることができる春のひと皿レシピもWEBサイトに掲載中。食卓から春を始めましょう。

販売期間：2021年2月15日（月）～3月31日（水）
販売店舗：マーケット店舗 ※商品により取扱店舗が異なります
URL | 確認中



春色の贈り物。
大人もたのしめる
良質なフランス菓子

フランスで古くから人々を魅了し続ける「大人もたのしめるお菓子」が揃いました。パステル色のマカロンや、色鮮やかなゼリー菓子のパートドフリユイにキャンディ、ラングドシャ、サブレなど。美しいパッケージはもとより、丁寧につくられた味わいの、幅広いラインナップです。ホワイトデーや、春に節目を迎える方へのギフト、またご自身のティータイムにもどうぞ。

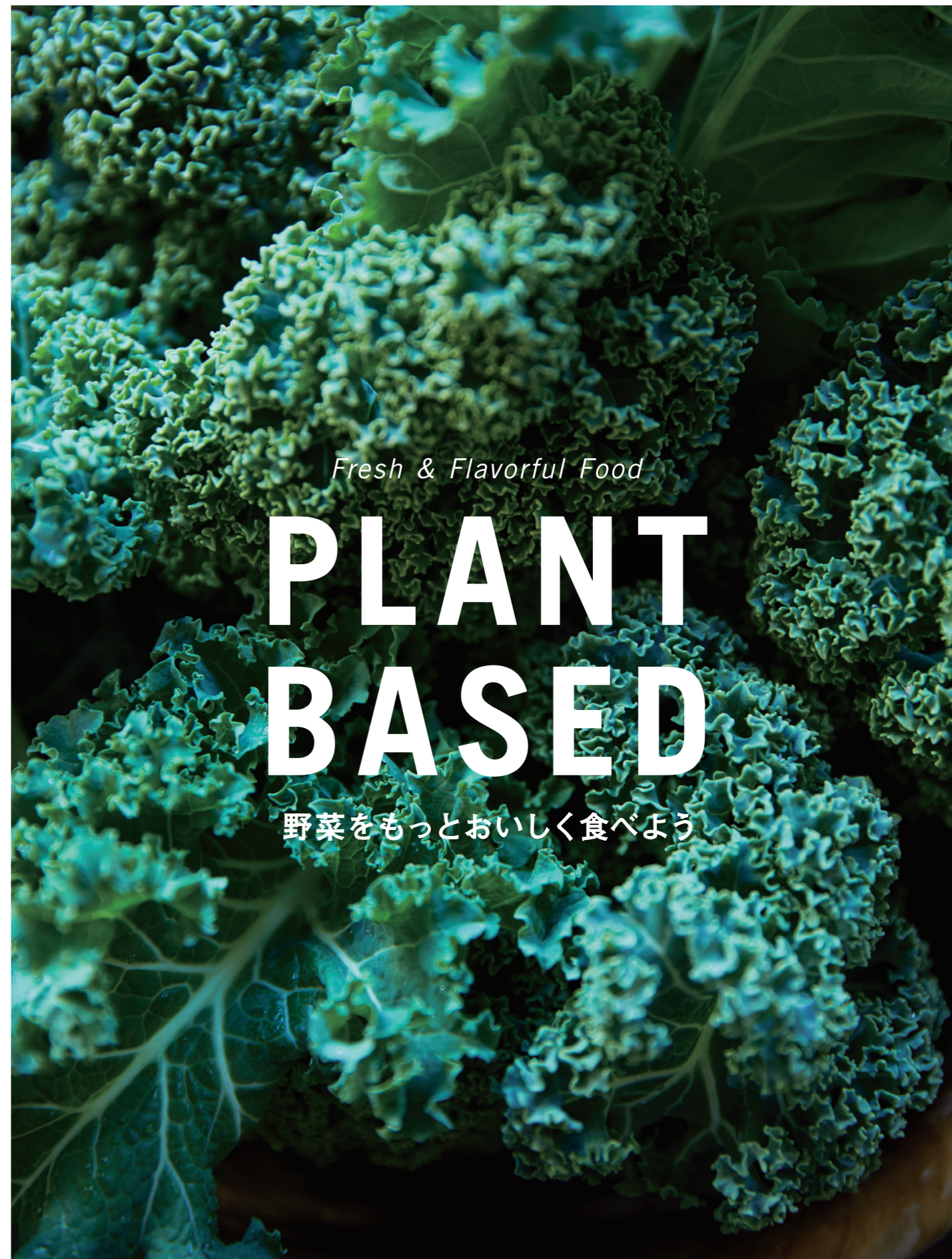
販売期間：2021年3月1日（月）～3月14日（日）
販売店舗：マーケット店舗、カフェ店舗
※商品により取扱店舗が異なります
URL | 確認中



うさぎに卵。
愛らしいモチーフと
春の訪れを祝うイースター

「復活祭」と呼ばれる「イースター」は、春分の日を過ぎた後の満月から数えて最初の日曜日とされ、今年は4月4日。欧米では、イースターを迎える前から、誕生の象徴とされる「卵」や、子孫繁栄の意味を込めた「うさぎ」モチーフを飾るなどして、春の訪れを祝います。DEAN & DELUCAにも、愛らしいモチーフがそろい踏み。イースター直前の週末には、限定のカップケーキも登場します。

販売期間：2021年3月1日（月）～4月4日（日）
販売店舗：マーケット店舗、カフェ店舗
※商品により取扱店舗が異なります
URL | 確認中



Fresh & Flavorful Food

PLANT BASED

野菜をもっとおいしく食べよう



DEAN & DELUCA *meets* PLANT-BASED

今春、DEAN & DELUCAのデリ惣菜に「PLANT-BASED (プラントベース)」というカテゴリーがラインナップ。

これは“土から生えたものを食べる”菜食ライフで、野菜をよりのしむための工夫にあふれています。

野菜がいい人も、今日は野菜を食べたい人も、垣根なく誰もが「おいしい」その基本とは？

01

材料はすべて植物由来。 誰もがたのしめる

PLANT-BASED では、野菜や果物、穀物、ナッツなど、植物由来の材料を選びます。ジャッジの基準は“土から生えたもの”。アレルギーや持病、宗教的・倫理的観点など、さまざまな理由から動物性タンパク質を摂らない人も摂る人も、同じテーブルを囲めます。

02

地球環境に配慮した 食生活を取り入れられる

生育や収穫に負荷の少ない野菜を積極的に食べると、地球環境に配慮した生活を送りやすくなるといわれています。チーズ屋発祥の DEAN & DELUCA は、肉も魚も野菜も、すべてを長けたのしめる未来を願い、PLANT-BASED という選択肢を取り入れます。

03

旬 & 植物由来の栄養素で 心と体がよるこぶ

PLANT-BASED の食材は、旬や風土の特徴を味わえます。その時期に最もおいしく、リーズナブルなのもうれしい点。また、食物繊維やビタミンなど、植物由来ならではの栄養素が摂れ、低脂肪で、消化によいのも特徴。翌日「体が軽い」と感じるかもしれません。

デリ惣菜が、ますますおいしく 誰もがうれしいラインナップに

「The Burn」料理長・米澤文雄シェフ監修のもと、定番に新風を。さらに PLANT-BASED というカテゴリーも加え、DEAN & DELUCA のデリ惣菜が、さらに充実します。「根底にある、シンプルでクラシックな魅力は大切に、一品からより豊かな食卓が広がるよう見直しました。その中で、PLANT-BASED は、誰もが等しくたのしめる選択肢の一つになれば。切り方、加熱具合、酸味やスパイスの活用、干して旨味を凝縮させるなど、食材や調理方法を工夫し、味に奥行きを出しています。いつもは肉や魚も食べる方も『今日は野菜がいい』と、自然に野菜中心の食事がたのしめる生活が、ここから提案できたらいいですね (米澤シェフ)。

米澤シェフ(左写真)は、22歳で渡米。N.Y.「Jean-Georges」で多様な食生活の人々をおもてなした経験もあり、お肉好きも菜食の方にもよるこんでもらえるには？と追求するようになったのだとか。プラントベースのデリ惣菜(右写真)では、これまで同様、旬を大切に。スパイスやナッツ、酸味などを巧みに使い、味によりメリハリと広がりを持たせています。彩りも鮮やかで、五感でおたのしみいただけるでしょう。



麦の香ばしさ薫る、春のラテ。 PLANT-BASED のシーズナルドリンク



春の期間限定ドリンクは、食物繊維・カルシウム・鉄分が豊富なオーツミルクのカフェラテです。リッチな味わいながら、飲み心地は軽やか。まろやかな渋みの宇治抹茶とメープルシロップの「抹茶カフェラテ」と、紅茶・スパイス・黒みつを合わせた「チャイカフェラテ」をご用意しました。

オーツミルクの抹茶カフェラテ、オーツミルクのチャイカフェラテ
販売価格: HOT/ICED 全て ¥540 販売店舗: カフェ全店

シェフ厳選のおいしさを詰め合わせ。 それぞれの春をよろこぶランチボックス



DEAN & DELUCA のデリ惣菜を詰め合わせたランチボックスが、3月12日(金)から数量限定で登場。3月1日(月)から予約も承ります。全て植物由来の「Plant Based Box」と、お肉がメインの「Spring Lunch Box」。いずれも、いろいろ味わっていただける一品です。

上: Spring Lunch Box ¥1,800(税込 ¥1,944) 下: Plant Based Box ¥1,600(税込 ¥1,728)
販売店舗: 六本木、品川、有楽町、恵比寿、広尾、吉祥寺、横浜、名古屋、栄、京都

Fresh & Flavorful Food



実はプラントベース
おなじみの味も



OLIVE OIL
オリーブオイル

風味豊かなオリーブオイルは、サラダや加熱調理、パンに浸してと万能な植物性油。



BALSAMIC VINEGAR
バルサミコ酢

ブドウを原料とするバルサミコ酢は、まろやかで、そのままかけても加熱しても。



TOFU
豆腐

大豆由来の、貴重で手軽なタンパク源です。細切りにして麺のようにも。



NUTS
ナッツ

良質な油脂やタンパク質を含み、風味と食感に奥行きを与えてくれます。



SPICES
スパイス

独特の香りや食感がよいアクセントになります。消化を助けるものも。



POPCORN
ポップコーン

仕上げにバラリ。特有の香りや食感、塩気、そして遊び心を加えます。