



Renewal

スパイス 29種類が、より使いやすくなりリニューアル

DEAN & DELUCAオリジナルのスパイスコレクションが新しくなりました。毎日の食卓で、もっと手軽にたのしく、どんどん使いたくなるラインナップです。一本あれば、かけるだけで食材やお料理に奥行きが出る「ミックススパイス」を中心に、5つのシリーズをそろえています。肉に擦り込むだけで各国のBBQがたのしめる「ラブスパイス」に、本格的な現地の香りをイメージしたブレンド、風味と食感で一皿にリズムが生まれるかけるスパイス、漬け込むだけでピクルスやチャイなどの香り付けができる使い切りスパイス、

そして一本で味が決まる「マサラソルト」。スパイスのプロフェッショナルであるメタ・バラツ氏監修のもと、世界中で愛される様々なお料理をさらに引き立てる味わいを追究しました。また、ボトルデザインも、よりシンプルに一新。どうぞお気に入りの一本を見つけてください。

販売価格: ¥648(税込)~
販売店舗: マーケット店舗 / オンラインストア
※詳細は各店舗へお問い合わせください



思い立ったら、いつでもフルコース。
自宅でのたのしめる「ケータリングサービス」

前菜からメインディッシュ、食後の果物まで、フルコースのおもてなし料理をお届けします。家族や親しい方との集いなど、アットホームな時間にも活用していただけるよう、4名様からご提供できる2種類のコースをご用意しました。器やカトラリーなどもお届けし、盛り付けも行います。手間いらずで、レストランのように華やかな食事を、ご自宅でのたのしみませんか。

コース内容: [TASTE OF MARKET] DEAN & DELUCAのマーケット店舗で人気のデリ惣菜をパーティー仕様に。1名様 ¥8,800(税込)、4名様~。
[CHEF'S TABLE] 専任のシェフが伺い、目の前で出来立ての料理をご提供します。1名様 ¥13,200(税込)、4名様~。



子どもも大人も、一緒においしい。
「KIDS FRIENDLY(キッズフレンドリー)」

家族の食卓を、よりたのしんでいただけるように。食するよるこびに興味を持ち始めた子どもと大人が、一緒にたのしめるおいしさを考えました。『ミニチーズバーガー』や『海老のパンプキンマカロニグラタン』などのキッズメニューをはじめ、定番のラザニア、キッシュなど、子どももおいしく食べられるものに「KIDS FRIENDLY」マークをつけてご紹介しています。

メニュー内容: ミニチーズバーガー ¥432(税込)、海老のパンプキンマカロニグラタン ¥378(税込)、チーズ焼きミートボール ¥432(税込)他、季節などに応じてラインナップ。
販売店舗: マーケット店舗 ※詳細は各店舗へお問い合わせください



SPICES EVERYDAY

スパイスを日常に

FOLLOW US



DEANDELUCAJP



DEANANDDELUCAJP



WWW.DEANDELUCA.CO.JP



DEANDELUCA_JP



WWW.DEANDELUCA-ENJOY.COM



MORE DELICIOUS!

食材やお料理に、一振り。
それだけで、味わいをぐんと広げてくれる
「ミックススパイス」で、
毎日の食卓を、もっとおいしく、もっとたのしく。

食材の魅力を引き出す“万能調味料”

地域や時代により、様々な使われ方をしてきたスパイス。お好みのものを単品で使うのもよいですが、便利なのは「ミックススパイス」です。その名の通り、何種類かのスパイスやハーブと、ブレンドによっては塩や砂糖などの調味料を混ぜたものをいいます。それぞれの家庭で親しまれてきた配合が、長い歴史と共に国や地域を代表する香りとなり、世界中の人々に愛されていきました。その用途は幅広く、そのままかけたり、食材の下ごしらえに擦り込んだり、漬けたり、香りを移したりと、まさに“万能調味料”。一振りから食材の味わいを引き出し、お料理をぐんとおいしくしてくれます。多くの方が、キッチンに立つ機会も増えている今日この頃。これさえあれば間違いないという一本を、見つけてみませんか。



お気に入りが見つかったと、少しずつ集めたいくなるのはスパイスの魅力ならぬ魔力?

スパイスのプロフェッショナルに聞く、ミックススパイスの魅力

「ミックススパイスには、ワクワクするようなおいしさがあります」というのは、鎌倉を拠点にスパイスの魅力を伝えるメタ・バラッツさんです。「日本の伝統調味料のごま塩や七味唐辛子もミックススパイスですし、世界中で最もメジャーなものといえばカレー粉。どれも、家庭によって“わが家の香り”がある、身近なものですよね。嗅ぐと、懐かしくなったり、その国の料理をつくりたくなったり、旅に出たくなったり。食欲や好奇心を刺激されます。何より、いい香りがするものはおいしい!」。

ミックススパイスは、複数の香りを重ねるので、種類のスパイスでは表せない深みが増すのも魅力です。また、一本あればスパイスをいくつもそろえる必要がなく、塩や砂糖などの調味料が加わったものなら、それだけで味が決まるのも便利なところ。「これさえあれば必ずおいしくなる」と、料理の腕にも自信がつかます。さらに、一本で様々な使い方ができるのも、

ミックススパイスのたのしさです。「お肉に擦り込んで焼いたり、炒ったナッツにオイルと一緒にまわらせてスナックにしたり、シンプルにローストした野菜にかけたり、煮込んだ料理の仕上げに振りかけたり。気軽なレシピからじっくり丁寧につくる料理まで、幅広く使えるのもミックススパイスならではの。まずは「おいしい」と感じる一本を見つけて、毎日の食卓でどんどん使ってみてください。」

PROFILE | メタ・バラッツ

1984年、神奈川県鎌倉生まれ。南インドの高校を卒業後、イス、スペインにて学び、帰国。スパイス専門社「アナン株式会社」3代目として、鎌倉・極楽寺の古民家でスパイスやカレーを販売する傍ら、料理教室やワークショップも開催する。「東京スパイス番長」の一員で、DEAN & DELUCAのスパイス開発にも深く携わる。



WELCOME TO THE WORLD OF MIXED SPICES

ようこそ!ミックススパイスの世界へ

食卓に欠かせない「この一本」と出会うコツを、メタ・バラッツさんに教えていただきました。

調味料いらずの一本から始める

そもそもスパイスは香りのもので、それ自体に味はありません。だから、味が足らずに過ぎると、辛みや苦味が強くなります。調味料がブレンドされたミックススパイスなら一本で風味が決まり、スパイス初心者にはとくにオススメ。

温かいシンプルな食材と食べる

気になった一本を手にしたものの、用途に迷うなら、蒸したジャガイモやグリルチキンなど、温かいシンプルな食材に合わせてみましょう。スパイスは、熱に触れると香りが立ちます。この時、オイルもかけると、もっとおいしくなります。

シチュエーションや食べたいもので選ぶ

一本に決められないなら「BBQ」や「白ワインと合わせる」など、シーンや食材とのペアリングから選んでもいい。スパイスをおいしく使い切る目安は、開封後2~3ヶ月なので、なるべく身近な食卓からイメージするとよいでしょう。

ENJOY MIXED SPICES.

ミックススパイスをおいしく使う3 tips

ミックススパイスは、個性や用途に合わせた使い方をすると、それぞれの味わいを、よりのしめます。
ここでは、手軽に毎日の食卓に取り入れられる、3つの方法をご紹介します。

TIPS 1. かける



サラダやフライドポテト、カルパッチョなど。まずは、好きな一品にかけてみましょう。ナッツ類や雑穀などもブレンドされたミックススパイスを選ぶと食感も加わり、ちょっと他にはないおいしさも出会えます。

RECIPE IDEA スライスしたオレンジにオリーブを散らし、オリーブオイルと中東のミックススパイス「デュカ」をかけた、シンプルなマリネです。ザクザクとしたナッツ類の食感もおいしい。
デュカ ¥756(税込)



TIPS 2. 擦り込む



塩や砂糖などの調味料をブレンドしたスパイスは、食材の下ごしらえにも重宝します。擦り込んだり、ヨーグルトなどに混ぜて漬け込んだり。それだけで味が決まり、お肉や魚介類は食感がふっくらに。

RECIPE IDEA 鶏もも肉に、片面につき2つまみの「ケイジャンラブ」をまぶして、皮目からフライパンで焼くだけ。本格的なケイジャンチキンが手軽に出来上がり!
ケイジャンラブ ¥972(税込)



TIPS 3. 香りを移す



ビクルスやドリンクは、専用のミックススパイスを活用すれば、より手軽に仕上がります。レシピは、旬の野菜や果物を半日~1日漬け込むだけ。少しずつ風味が入っていく時間が、おいしさを増してくれます。

RECIPE IDEA お好きなワインに、旬の果物、蜂蜜、「サングリアブレンド」を漬け込むだけ。ローズマリーがすっと爽やかに香ります。初夏の一杯なら、白ワインにオレンジ、キウイなどで。
サングリアブレンド ¥648(税込)



LET'S EAT!

スパイスの効いた料理を堪能する

料理人やシェフが腕をふるうプロの味には、新たなおいしさも出会える、食するよろこびがあります。今季、新しくなったスパイスシリーズに合わせて、DEAN & DELUCAのデリ惣菜もスパイスにフォーカス。中東をはじめ、インドなどアジア諸国のお料

理から発想したメニューをご紹介します。独特の辛みや苦味、爽やかさなど、スパイスならではの奥行きのある風味が、異国を旅するような気分も味わえるラインナップです。毎日の食卓はもちろん、休日のランチなどで、お好きなドリンクと召し上がれ!



爽やかで食べ応えのある
初夏のポテトサラダ

湯がいてから蒸揚げしたホクホクの新じゃがを、カルダモンやコリアンダーで風味豊かに香り付け。レモン果汁で酸味を効かせたきゅうり、セロリ、パプリカも加えました。レバノン風ポテトサラダ
¥562(税込)/100g

五感でたのしむ 新感覚のレモンライス

主役のレモンライスは、レモンとマスタードシード、クミン、コリアンダーなどを効かせました。ココナッツチキンカレー、ローストチキン、ケールを刻んだ副菜のサンボルもせ、彩りも鮮やか。
レモンライス&チキンカレーソース
¥886(税込)/1個



中東で親しまれる肉料理を 豪快な串焼きに

玉ネギ、ヨーグルト、スパイスミックス「モロッカンラブ」で、仔羊をマリネ。トルコで食べられる茄子のベシャメルソース、トマトの素揚げと合わせた串焼きです。仔羊のプロシェット 茄子のベシャメルソース
¥1,404(税込)/1本

