



コーディアルのおいしさを店舗で体験しませんか

シュワッと弾けるような喉越しや、爽やかな味わいのドリンクが恋しいこの季節。好きな飲み物で割るだけでおいしいコーディアルは、そんなときにぴったりです。でも、まだその味わいを体験したことがない方は、どうぞ一度DEAN & DELUCAの店舗でお試ください。カフェ店舗や、バリスタのいるESPRESSO BARを備えたマーケット店舗で、オリジナルのコーディアルを使ったソーダをご提供しています。定番の「ピュアジンジャー」と「ザクロ&

ラズベリー」は、季節を問わずご用意。さらに、7月5日(月)からは、季節限定の3種類「パッションフルーツ&カモミール」「グアバ&ピンクグレープフルーツ」「ジャスミン&マスカット」もおたのしみいただけます。素材本来のおいしさを大切にしたコーディアルを、シンプルにソーダ割りで召し上がれ。

Cordial Bar
販売価格：コーディアルシロップソーダ M 各¥432(税込)～ 販売店舗：カフェ全店舗 / マーケット店舗



甘酸っぱいシトラスを丸ごと味わう
期間限定のオリジナルゼリー

夏にうれしい、みずみずしいゼリーです。シトラスフルーツを、一つひとつくり抜き、果肉を絞って仕立てました。しっかり冷やし、フレッシュな風味とともにおたのしみください。ほろ苦さがアクセントのオレンジと、果汁に蜂蜜を合わせたレモンの2種類です。

販売価格：フレッシュシトラスゼリー オレンジ¥756(税込)、レモン¥648(税込)
販売店舗：マーケット店舗(六本木、品川、有楽町、新宿、恵比寿、広尾、吉祥寺、八重洲、アトレ川崎、シラル横浜、横浜)
販売期間：①7月9日(金)～11日(日)②7月22日(木)～25日(日)③8月6日(金)～8日(日)



たっぷりの具材といただく
「夏の和え麺」

暑さで食欲がなくなると、簡単に済ませたくてになってしまう夏のごはんには、野菜やお魚、お肉、お好みの具材をのせて、しっかり食べられる「和え麺」はいかがですか。バイヤーおすすめのアイテムを使った和え麺レシピをはじめ、日本各地からセレクトしたそうめん、蕎麦、うどん、今年は製麺所がつくる中華麺も揃いました。さらに和え麺の味わいをひろげる、個性豊かなつゆ、薬味もご紹介しています。

販売店舗：マーケット店舗 / オンラインストア
※販売期間、取扱商品は店舗により異なります。



『DEAN & DELUCA MAGAZINE』
2021年7月15日(木)に3号発売

「いちにちにひとつ、毎日の料理したくて新しくいふうする」たのしさを、様々なコツとともに紹介。「『しあわせとは？ 豊かさとは？』を考える、生活道具のようにつくりました。心地よいメロディーの音楽を一曲聴き通すようにおたのしみください(編集長・松浦弥太郎)。

販売価格：『DEAN & DELUCA MAGAZINE ISSUE03 2021 SUMMER』¥1,300(税込)
販売店舗：DEAN & DELUCA取扱店舗 / オンラインストア / 代官山 蔦屋書店ほか ※取扱店舗は特設サイトをご覧ください
発売日：7月15日(木) 特集：「今夜は何を作りましょうか」



SUMMER CORDIAL

コーディアルで夏のひと息

詳細はブランドサイトをご覧ください

WWW.DEANDELUCA.CO.JP



FOLLOW US



REFRESH & RELAX

ほっとひと息や、火照った体のクールダウンなど、日々のリフレッシュに「コーディアル」をたのしみませんか。好きな飲み物で割ったり、ヨーグルトや果物にかけたりするだけ。手軽においしく、気分が変わる、自然の恵みです

WHAT IS "CORDIAL"?

果実やハーブの持ち味をシロップに「コーディアル」は、イギリス生まれの伝統的なシロップです。果実やハーブ、生姜、スパイス類などを、砂糖やアルコールで煮込んだり漬け込んだり。それぞれの持ち味を凝縮したもので、古くは心身を整えるために用いられ、各家庭で飲み継がれてきました。近年では、味わいのよさと、好きな飲み物で割るだけでおいしいという手軽さもあり、ノンアルコールドリンクの一つとしても親しまれています。

HOW TO DRINK

好きな割り方で自由にたのしめる
基本は、水や炭酸水で割ります。まずは指定の希釈量で試し、好みなどに応じて濃さを調整。グラスにたっぷりの氷を入れ、コーディアル、好きな飲み物の順で注ぎ、よく混ぜていただきます。体を温めたい場合などは、お湯割りにしても。このほか、ご家庭にある様々な飲み物との組み合わせもたのしいコーディアル。そのとき、味わいたい一杯に合わせて、アレンジができる万能さも魅力です。開封後は冷蔵庫へ保管し、なるべく早めに飲みきりましょう。

DEAN & DELUCA COLLECTION

食材の持ち味を掛け合わせたコーディアル

定番4種類に加え、夏と冬に季節のコーディアルをつくっています。いずれも、どなたにも毎日おたのしみいただけるように。大切にしているのは、素材本来の風味を心地よく引き出すこと。だから、使う材料はシンプルに。香り、甘さと酸味のバランス、鼻や口を抜ける余韻などを、細やかに考えています。また、果物とハーブ、個性の違う果物同士、果物とスパイス類など、食材を掛け合わせ、厚みや拡がりのある味わいを目指しました。

New

左から：パッションフルーツの弾ける風味にやさしいハーブをまどわせた「パッションフルーツ&カモミール」、ハーブと果実の爽やかなペアリング「ジャスミン&マスカット」、グァバの穏やかな甘さと香り引き立つ「グァバ&ピンクグレープフルーツ」各¥1,728(税込)



ENJOY!

コーディアルの醍醐味は、万能なところ。基本をおさえたら、あとは「おいしい」の直感で、自由に味わって。

1 WITH DRINKS 相性のよい飲み物と

どのようなコーディアルとも合うのは、炭酸水やトニックウォーターなどの、スパークリングウォーターです。氷をたっぷり入れると、すっきりといただけます。また、ビールやウオッカ、ジンなどのアルコールで割ったり、カクテルに加えてもおいしい。



たとえば「DEAN & DELUCA ビュアジンジャー」が、一本あれば、炭酸水とレモンライスで、キレのある爽快感のノンアルコールドリンクと、ビールで割るだけでシャンディガフのような一杯がたのしめます。

3 POUR OVER かけるだけの簡単デザート



Passion Fruit & Chamomile
×
Shaved Ice

Pomegranate & Raspberry
×
Frozen Yogurt

バニラアイスクリーム、ヨーグルト、かき氷などにかければ、華やかなデザートに。フロズンヨーグルトに「DEAN & DELUCA ザクロ&ラズベリー」をかけると、まるでレアチーズケーキのような味わい。クラッシュアイスに「DEAN & DELUCA パッションフルーツ&カモミール」をかければ、さっぱりとしたフラッペの完成です。ちょっと甘いものが欲しいときに、ちょうどいい一品。

2 WITH TEA お茶との組み合わせ

アイスでもホットでも合います。紅茶ならダーズリン。すっきりとした煎茶や、香ばしいほうじ茶などの日本茶とも相性がよいでしょう。また、ハーブのコーディアルなら、同じハーブのお茶との組み合わせもおおすすめです。



Jasmine & Muscat
×
Green Tea

爽やかな風味の「DEAN & DELUCA ジャスミン&マスカット」は、涼やかな煎茶(緑茶)と相性抜群。ジャスミンティーに代えてもおいしい。

4 FRESH! フレッシュな食材を足す

Lime & Mint
×
Fresh mint

ハーブや柑橘類など、フレッシュな食材を足すと、味にメリハリが出ます。「DEAN & DELUCA ライム&ミント」なら、ライムをキュッと絞り、ミントをどっさり加えたノンアルコールモヒートがおすすめ。レモンやライムは、どのコーディアルともよく合います。



5 MARINATE 果物をマリネする

使う果物は、旬のものや家庭にあるものなど、なんでも構いません。食べやすくカットして、ミントやローズマリーなどのハーブと一緒に保存容器などへ入れ、好きなコーディアルの原液を加えて2時間ほど冷蔵庫へ。そのまま食べてよし、ヨーグルトやフレンチトーストに添えてもおいしくお召し上がりいただけます。



Guava & Pink Grapefruit
×
Various Fruits

「DEAN & DELUCA グァバ&ピンクグレープフルーツ」で、ピンクグレープフルーツ、パパイヤ、チェリー、すももをマリネ。仕上げにローズマリーを加えると、落ち着いた味わい。