

INFORMATION

今年でディーン & デルーカは日本上陸 10 周年を迎えます。
その記念企画として、スペシャルイベントが夏よりはじまります。

EVENT 1

DEAN & DELUCA LIBRARY 01 「平松洋子さんのおいしい本棚」

2013.7.19 FRI. ▶ 9.4 WED. | @六本木店 (マーケットストア)
* 9/12 (木) より、大阪店へ巡回いたします。

食べるだけではない“おいしさをもっとおいしく”を知るための本棚が登場いたします。毎回各界の食いしん坊のゲストの方々に自分のお気に入りの「食」本を選んでいただきできあがる「おいしい本棚」。記念すべき第一回は、エッセイスト「平松洋子さん」。『買えない味』（筑摩書房）や『ステーキを下町で』（文藝春秋）など読んでいてついついお腹がすいてくる本を書かれる平松さんが選んだ珠玉の 23 冊が並びます。おいしい本棚からお好きな一冊を探しにぜひ足を運んでご覧ください。



イベントディレクション: BACH 幅 允孝

EVENT 2

DEAN & DELUCA COOKING CLASS “ARTISAN TABLE”

2 年ぶりに料理教室が再始動。今年は、世界の食を知りつくした
その道のプロ達をお招きして様々な国の食卓のおいしいものを教わります。

7 月の料理教室: CHINESE 「ウー ウェンさんに教わる料理教室」

1 回目: 7.22 MON 2 回目: 7.23 TUE
19:00 ~ 21:00 (定員: 28 名、受講料: 6,300 円)

* 予約受付は 7/5 (金) より、ウェブサイト及び六本木店頭にて先着順にて承ります。
事前のご予約は承っておりませんので、予めご了承ください。

SCHEDULE

8 月	JAPANESE	なると屋+典座「イチカワヨウスケ氏」
9 月	FRENCH	DEAN & DELUCA 総料理長「村上英寿シェフ」
10 月	ITALIAN	オルトレヴィーノ「古澤 一記シェフ」

* 詳しい日程や予約に関してはウェブサイトをご覧ください。
随時アップ予定。またメールマガジンで先行してご案内いたします。
www.deandeluca.co.jp/cookingclass

STORE LOCATIONS

MARKET STORE

EAST:

ROPPONGI	六本木	東京都港区赤坂 9-7-4 東京ミッドタウン ガレリア B1 Phone: 03-5413-3580 11:00-21:00
SHINAGAWA	品川	東京都港区港南 2-18-1 アトレ品川 2F Phone: 03-6717-0935 10:00-23:00
SHIBUYA	渋谷	東京都渋谷区道玄坂 1-12-1 渋谷マークシティ 東急のれん街 Phone: 03-3477-4795 10:00-21:00
YAESU	八重洲	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 Phone: 03-5288-8040 (月・土) 8:00-22:00 (日・祝) 8:00-21:00
KICHIJOJI	吉祥寺	東京都武蔵野市吉祥寺南町 1-1-24 アトレ吉祥寺 1F Phone: 0422-22-1729 10:00-22:00
SHINJUKU	新宿	東京都新宿区新宿 3-38-2 新宿ルミネ 2-1F Phone: 03-5909-3847 8:00-23:00
YOKOHAMA	横浜	神奈川県横浜市区西高島 2-18-1 そごう横浜店 B2 食品売場 Phone: 045-444-1401 10:00-20:00

WEST:

OSAKA	大阪	大阪市北区大深町 4-1 グランフロント大阪ショップ&レストラン うめきた広場 B1 Phone: 06-6359-1661 マーケットストア 10:00-22:00 マーケットテーブル(カフェレストラン) 11:00-22:00
NAGOYA	名古屋	名古屋市中村区名駅 4-7-1 ミッドランドスクエア B1 Phone: 052-527-8826 10:00-21:30
SAKAE	栄	名古屋市中区栄 3-16-1 松坂屋名古屋店 本館 B2 Phone: 052-249-8838 10:00-20:00
KOBE	神戸	神戸市中央区明石町 40 番地 大丸神戸店 B1 Phone: 078-335-1381 10:00-20:00

CAFE

MARUNOUCHI	丸の内	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 Phone: 03-3284-7071 (平日) 7:00-23:00 (土) 10:00-21:00 (日) 10:00-18:00
Aoyama	青山	東京都港区北青山 2-14-6 青山ベルコモンズ 1F Phone: 03-3475-8005 (平日) 8:00-22:00 (土・日・祝) 9:00-21:00
HANEDA	羽田	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 Phone: 03-5757-9605 7:00-21:00
SEIJO	成城	東京都世田谷区成城 6-5-34 成城コルティ 1F Phone: 03-5429-1451 8:00-22:00
ROPPONGI	六本木カフェ	東京都港区赤坂 9-7-3 東京ミッドタウン プラザ B1 Phone: 03-5413-3585 7:00-23:00

CATERING SERVICE

ケータリングサービスへのお問い合わせ・ご注文 Phone: 03-5432-7505 (平日) 11:00-18:00 / メニューやメールでのお問い合わせ www.deandeluca.co.jp/catering/

正社員、アルバイト募集しております。
www.deandeluca.co.jp/recruit/

オンラインストアでのお買い物・店舗のイベント情報
レシピなど詳しくはウェブサイトへ

ディーン&デルーカ

検索

WWW.DEANDELUCA.CO.JP



SUMMER ISSUE 2013

DEAN & DELUCA® *Journal*

JOY OF GIVING

まいにちの贈りもの



A GIFT FOR A DAY



あなたがふと、その店で手を伸ばしたのものには、必ず作り手が存在していて、
彼らは、自分たちが暮らす豊かな土地の恵み“GIFT”に感謝し、
その味を、風味を十全に生かすべく、ありったけの心を砕いています。
そして世にも美しい包装がなされ、万感の思いをこめて送り出され、
今か今かとあなたが手に取るのを、息をひそめて心待ちにしているのです。

そして。あなたが手にとったそれを、
自分だけではなく、大切な誰かに贈り、
その喜びをシェアしたいと思ったその時、
さらなる“GIFT”の連鎖が、
そこからはじまっていくかもしれません。



POTLUCK PARTY

今日は友人の家で持ちよりホームパーティー。
そこにテーマとストーリーを添えれば、
食を通した会話も心も、きつとうんと弾むはず。

POTLUCK IDEA. 1

PROFESSIONAL MEAT DISH

プロフェッショナルミートディッシュ

レストラン級のゴージャスな肉料理を
みんなの前で切り分けてサーブ

腕利きの DEAN & DELUCA のシェフが作る、本格派の肉料理。素人にはなかなか手が出せないパーティーの主役を張るこれらの逸品を、なんと、かたまりごとお持ち帰りいただけます(要予約)。レストランのサービスマンさながらに、みんなの目の前でうやうやしく切り分ける、そんなスペシャルな演出を、家の食卓で。

仔羊のパセリパン粉焼き

5,040円 (1ラック / 8本 / 4〜5人分)

パセリの入ったパン粉がアクセントの骨付きラムロースト。ナイフで簡単に切り分けられ、ラムチョップとして気軽に楽しめます。



和牛のローストビーフ

5,670円 (300g / 4〜5人分)

上質な脂が適度に入った和牛を低温でじっくり焼き上げました。軽く塩、塩と胡椒をふるだけで、簡単にメインの一皿が出来上がり。

バゲット・ポーク
2,520円 (1/2本 / 約20cm / 4〜5人分)
ガーリックバターをたっぷりしみこませたバケットに豚ヒレ肉を丸ごと詰めて焼き上げました。ポークの旨味がしみこんだ絶品。



ローストチキン

3,150円 (1羽 / 約1.2kg / 4人分)

数種のスパイスとハーブでマリネした丸鶏を低温でじっくり焼き上げました。柔らかな肉とジューシーな肉汁がたのしめます。



鴨のロースト

3,780円 (胸肉3枚 / 4〜5人分)

ロゼ色に焼きあげた鴨の胸肉に、初夏の土の香り広がる、甘酸っぱい新ゴボウのシェリービネガーソースを組み合わせました。



ミートコレクション取扱店舗：六、品、渋谷、吉、横、名、栄、神

POTLUCK IDEA. 2

FRESH CHEESE

フレッシュチーズ

ほんのり若草の香りがする!!

フレッシュでジューシーなチーズたち

春から夏にかけて、水牛や山羊たちは若草を食べて育ちます。ゆえにその頃に採れたチーズもまた、フレッシュで青っぱいグラスの風味がすると言われています。キリリと冷えたスパークリングワインや白ワイン、ビールと相性のいいラインナップ。トマトなど夏野菜やフルーツと一緒にサラダ仕立てにしても、きつとおいしい!

カサビアンカ「モッツァレラ

ディープファラ ボッコンチーノ」

1,050円 (150g / イタリア)

取扱店舗：マーケット全店舗

ジューシーな味わいのモッツァレラは、フルーツトマト、バジル、オリーブオイルでサラダ仕立てにして、冷えたスパークリングワインと。



風の谷ファーム

「シェパールのハーブオイル漬け」

1,260円 (140g / 長野)

取扱店舗：マーケット全店舗

フレッシュタイプのヤギチーズをハーブミックスとオイルに漬けて瓶詰め。夏野菜グリルと一緒にバケットにのせて、ロゼワインと一緒に。

共働学舎「フロマージュブラン」

242円 (100g / 北海道)

取扱店舗：六、品、名

ヨーグルトのような酸味と滑らかな食感のフレッシュチーズ。ハーブ、オリーブオイル、おろしにんにく、塩、胡椒でディップに。



カサビアンカ

「水牛の燻製スカモルツァ」

1,890円 (200g / イタリア)

取扱店舗：六、品、名、大

モッツァレラを熟成させて作る「スカモルツァ」はステーキのように厚切りにして、黒胡椒をかけてビールにいただくのが夏のおすすめ。



POTLUCK IDEA. 3

LOCAL CHARCUTERIE

ローカルシャクータリー

作り手のそれぞれの個性が光る

日本のシャクータリーを食べ比べ

ハムやソーセージ、テリーヌ、パテなど、肉や魚介類の加工品を称する「シャクータリー」。中でも近ごろ注目を浴びているのは、地元ニッポンのアーティザン(生産者)たち。ヨーロッパの伝統的な製法を踏まえながらも、日本人の味覚にも合うよう、ワン＆オンリーの個性を打ち出したセレクション。応援する気持ちで、ぜひ!

ラ ボン テリーヌ「テリーヌコレクション」

5,250円 (9種 / 木箱入 / 東京)

取扱店舗：六、品、名

代官山一ツ星フレンチ [レザンファギャー] 自慢の、中部イタリアのメインディッシュ、ボルケッタ。辛口のロゼと合わせるのがおすすめ。



メツゲライクスダ「ボークリエット」

1,575円 (100g / 神戸)

取扱店舗：マーケット全店舗

日本一のシャクータリー工房 [メツゲライクスダ] によるボークリエット。クラッカーにディップして、コクのある白ワインとともに。

オルトレヴィーノ「ボルケッタ」

1,260円 (100g / 鎌倉)

取扱店舗：六、品、名

鎌倉のイタリア惣菜店 [オルトレヴィーノ] 自慢の、中部イタリアのメインディッシュ、ボルケッタ。辛口のロゼと合わせるのがおすすめ。



さの萬「さの萬牛炙り焼き」

100gあたり1,260円 (1かたまり、約200g / 静岡)

取扱店舗：マーケット全店舗

静岡の老舗精肉店 [さの萬] の作る、自社ブランドさの萬牛の炙り焼き。シンプルにたのしみながら、わさび醤油やポン酢でいただくのが。

【マーケットストア】 六：六本木店 品：品川店 渋谷：渋谷店(マークシティ 東急のれん街) 八：八重洲店 吉：吉祥寺店 新：新宿店 横：横浜店(そごう) 大：大阪店 名：名古屋店 栄：栄店(松坂屋) 神：神戸店(大丸) *問い合わせ先は、表紙裏面へ

ペスカトーレ

魚介のだしが効いたソースに
さらにお好みのシーフードを足して
ちょっと贅沢なウィークエンドパスタ。

材料 (2人分)

リングイネ：160g あさり：6個
ペスカトーレソース：120g バジル：2枚
えび：6匹 EXVオリーブオイル：20cc
ムール貝：4個 白ワイン：40g

1. 塩を入れたお湯で、パスタをゆでる。(約10分)
2. フライパンにオイルをひき、えびをソテーする。
3. ②にムール貝、アサリを加え、白ワインを加えふたをして蒸す。
4. ムール貝、アサリが開いたらペスカトーレソースを加えて温める。
5. ④にゆであがったパスタを加えて、ちぎったバジルを加えて味を調える。



MATCHING

1. マシャレリ「リングイネ」578円(500g/イタリア)
 2. カンピージ「ペスカトーレソース」1,000円(200g/イタリア)
- 取扱店舗：すべてマーケットストア全店舗

MON.



季節野菜の アーリオオーリオ ペペロンチーノ

週の始まりには野菜を
たっぷりとりましょう。
パプリカ、ナス、アンチョビを
加えた夏らしいオイルパスタ。

材料 (2人分)

スパゲッティーニ：180g
アーリオオーリオペペロンチーノ：
大さじ1½杯(8g)
EXVオリーブオイル：50cc
アンチョビ：5枚
パプリカ(赤、黄)：各1/4個
ナス：1本
オクラ：2本
塩、こしょう：適量

1. ナス、パプリカは一口大にカット。オクラは斜めにスライスする。
2. 塩を入れたお湯で、パスタをゆでる。(約9分)
3. オリーブオイルと、アーリオオーリオペペロンチーノをフライパンに温める。香りが出たらアンチョビを加える。
4. ナス、パプリカを加え、ソテーする。
5. スパゲッティーニを④のフライパンにいれ、オクラを加え全体を和える。
6. 塩、コショウして味を調える。

MATCHING

1. マシャレリ「スパゲッティーニ」578円(500g/イタリア)
2. デルフィノ「アンチョビフィレ」1,260円(130g/イタリア)
3. ディーン&デルーカ「アーリオオーリオペペロンチーノ」525円(30g/イタリア)

取扱店舗：
すべてマーケットストア全店舗

MARKET TABLE

ボッタルガと和だしの カッペリーニ(冷製)

ここで趣向を変えて。和だしと
カラスミの旨味がほんのり効いた
さっぱり系の和風冷製パスタ。

Coppellini with Bottarga & Japanese Broth



MATCHING

1. ディーン&デルーカ「シチリア産グリーンオリーブ」1,470円(300g/イタリア)
2. ミンゲッティ「マグロのカラスミパウダータイプ」1,260円(50g/イタリア)
3. うね乃「おだしのパックじん/黄」1,260円(7g x 18pc/京都)
4. ヤマロク醤油「だし醤油/麺のつゆ」840円(200ml/小豆島)
5. ルスティケーラ「カッペリーニ」525円(500g/イタリア)

取扱店舗：すべてマーケットストア全店舗

一週間のパスタメニュー

FOR PASTA LOVERS

自炊初心者、パスタ好きな人 に贈る、
カンタン本格派パスタセット 一週間分(レシピ付き)。

材料 (2人分)

パスタ：100g
だし醤油：30cc
オリーブオイル：10g
オリーブ：8個
オリーブオイル：60cc

1. だしを作る。だしパック「じん」をだしに180ccにだし醤油30ccを混ぜ冷やしておく。
2. グリーンオリーブは種を除いてみじんに切る。
3. 塩を入れたお湯で、表示時間通りパスタをゆでる。
4. 茹であがったらすぐに冷水にとって、しっかりと水気を切っておく。
5. 器にカッペリーニを盛り、①のだしを注ぎ、グリーンオリーブとカラスミパウダーを散らす。
6. オリーブオイルを全体に回しかける。

MATCHING

1. マシャレリ「カサレッチェ」578円(500g/イタリア)
2. ヴェンチュリーノ「ジェノベーゼペースト」1,575円(180g/イタリア)

取扱店舗：すべてマーケットストア全店舗

WED.



材料 (2人分)

パスタ：120g ジェノベーゼペースト：70g
パスタ：100g バジル：2枚
インゲン：50g EXVオリーブオイル：20cc

1. インゲンを2cm角にカット、インゲンをカット。
2. インゲンで、パスタをゆでる。(約8分)
3. インゲンをゆでる。
4. ジェノベーゼソースを温め、パスタとソースを混ぜ合わせる。
5. 全体とからめて、味を調える。
6. 皿に盛って、バジルをちぎってあしらう。

ツナと唐辛子の ファルファッレ

週末への序章に。白ワインが
すすむシチリア産のツナを
唐辛子とオリーブオイルで
マリネしたペペロンチーノソース。

材料 (2人分)

ファルファッレ：120g
ツナと唐辛子のオイル漬け：100g
アーティチョークグリのオイル漬：80g
スナップエンドウ：8本
EXVオリーブオイル：適量

1. 塩を入れたお湯で、パスタをゆでる。(約6分)
2. スナップエンドウもゆでておく。アーティチョークはくし切りにカットする。
3. フライパンにパスタとツナと唐辛子のオイル漬けを加え、全体を和える。
4. スナップエンドウとアーティチョークを加え、味を調える。
5. 皿に盛って、オリーブオイルを回しかける。

MATCHING

1. ミンゲッティ「ツナと唐辛子のオイル漬け」1,050円(200g/イタリア)
2. マレラ「カラーパスタ ファルファッレ プリマヴェーラ」893円(250g/イタリア)
3. ヴィアラフィ「アーティチョークのグリルオイル漬け」1,260円(250g/イタリア)

取扱店舗：すべてマーケットストア全店舗

MARKET TABLE

ボロネーゼのタッコーニ

自分へのごほうびに。
肉の旨みが濃厚なボロネーゼソースと、
リコッタチーズの絶妙なバランスのパスタを、
赤ワインとともに。

材料 (2人分)

タッコーニ：120g
ボロネーゼソース：2pc
リコッタチーズ：30g
黒こしょう：適量

1. 塩を入れたお湯で、パスタをゆでる。(約8分)
2. ボロネーゼを表示時間通り湯煎する。
3. 茹で上がったタッコーニを②の鍋に入れてからめて、味を調える。
4. 皿に盛り付け、リコッタチーズを散らし、ペッパーをかける。

MATCHING

1. モレリ「タッコーニ」840円(250g/イタリア) 取扱店舗：マーケットストア全店舗
2. チーニョ「リコッタ」945円(200g/イタリア) 取扱店舗：マーケットストア全店舗
3. オルトレヴィーノ「ボロネーゼソース」788円(100g/鎌倉) 取扱店舗：六、品、名、大

イカスミのパッケリ

自炊では難易度の高い
イカスミパスタも、
シーフード、トマト、イカスミを
しっかり煮込んだ
このソースさえあれば。

材料 (2人分)

パッケリ：120g EXVオリーブオイル：20cc
イカスミペースト ドライトマト：1枚
：70g ミニ甲いか：12個

1. 塩を入れたお湯で、パスタをゆでる。(約12分)
2. フライパンにオイルをひき、甲いかをソテーする。
3. ②にゆであがったパッケリ、イカスミペーストを加えて全体をからめる。
4. 1cm角くらいにカットしたドライトマトを加え、皿に盛りつける。

MATCHING

1. ファエラ「メズィパッケリ」1,680円(500g/イタリア)
 2. カンピージ「イカスミソース」1,000円(200g/イタリア)
- 取扱店舗：
-
- すべてマーケットストア全店舗

MARKET TABLE

ジャガイモと インゲンの ジェノベーゼ

チーズの風味を加えて
週のまん中にぐぐっと
テンションUP!
本場のペーストを使った
ジェノベーゼ。

材料 (2人分)

パスタ：120g ジェノベーゼペースト：70g
パスタ：100g バジル：2枚
インゲン：50g EXVオリーブオイル：20cc

1. インゲンを2cm角にカット、インゲンをカット。
2. インゲンで、パスタをゆでる。(約8分)
3. インゲンをゆでる。
4. ジェノベーゼソースを温め、パスタとソースを混ぜ合わせる。
5. 全体とからめて、味を調える。
6. 皿に盛って、バジルをちぎってあしらう。



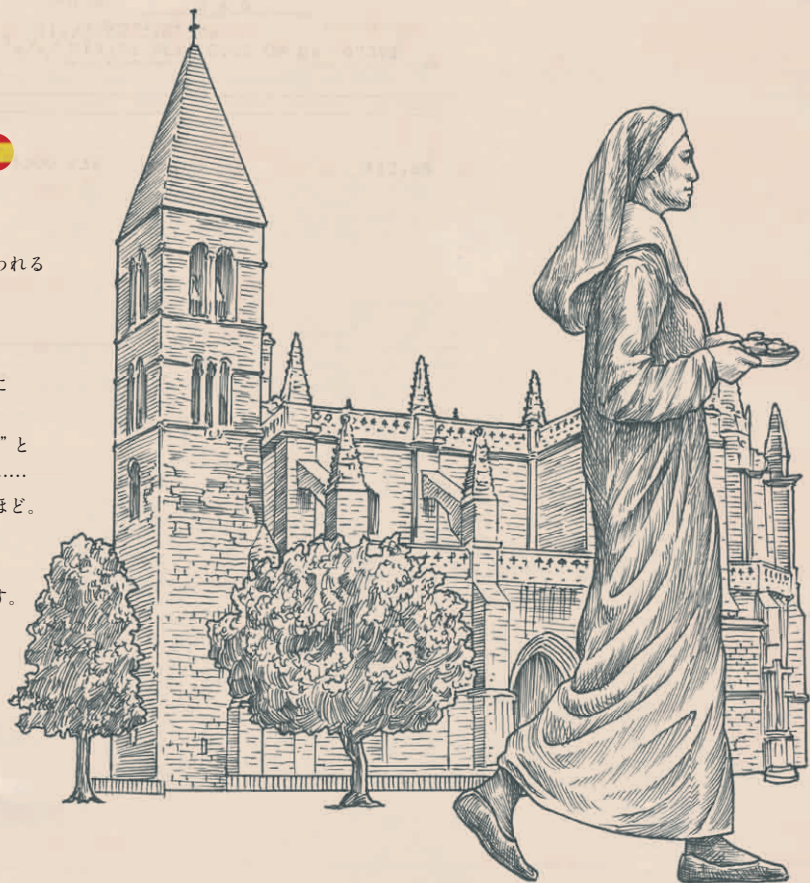
Especially for you



Spain 🇪🇸

その昔、アンダルシア地方の
修道女によって作られたといわれる
焼き菓子「ボルボロン」。

口の中へ入れると、
ホロホロとまるで粉雪のように
溶けてなくなってしまうため
すべて溶ける前に“ボルボロン”と
3回唱えられたら願いが叶う……
そんな素敵ないい伝えもあるほど。
スペインのクリスマスには
なくてはならない
お菓子のひとつとなっています。



ドゥルセミーナ
「ボルボロン」 189 円 (1 個)
「マンテカード」 189 円 (1 個)
「ロスコーデ ヴィノ」 210 円 (1 個)

スペイン・アンダルシア地方では、縁起
ものとして食べられる、定番の焼き菓子。
口溶けのよいホロホロとした食感が特徴
です。マスカットワインが入ったものは、
“ロスコーデ ヴィノ”と呼ばれています。

Japan 🇯🇵

「羊羹」のルーツ、それは
もともと中国で食されていた
羊の肉を煮たスープが冷め、
ゼラチン質が固まって
煮こごりようになったもの。
これが僧侶によって
日本に伝えられた当時、
肉食を禁じられていたため
小豆を用いたという説があります。
現在は、栗や芋などもあり
和菓子として定着しています。

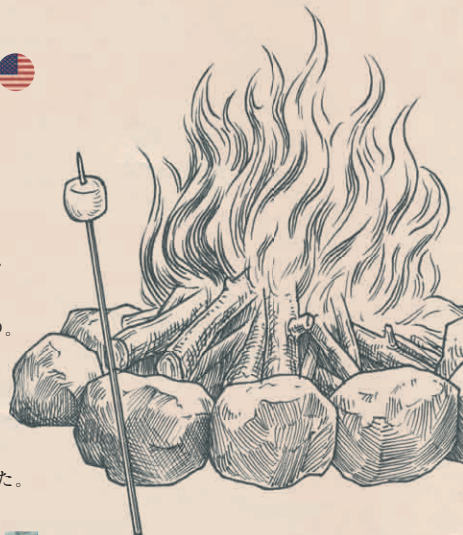


wagashi asobi
「ドライフルーツの羊羹」
2,100 円 (400g)
取扱店舗：六、品、名
北海道産小豆の上質な餡と沖縄県西表島
産の黒糖とラム酒で炊きあげた、ほどよ
い甘さの羊羹に、苺・無花果のドライフ
ルーツ、胡桃をふんだんにいれました。
その味はコーヒーマー、赤ワインやウイスキ
ーとも相性バツグンです。



U.S.A. 🇺🇸

アメリカの子どもたちが
キャンプへ出かけると
必ずというほど食べるのが、
串にさしてとろとろに
なるまで焼いたマシュマロを
チョコレートとグラハム
クラッカーでサンドしたもの。
それを口いっぱい頬張り
あまりのおいしさに
Some more! (もうちょっと!)
といってせがんだことが
「スモア」の語源となりました。



Butter
「ホームメイド スモア」
735 円 (1 個)
取扱店舗：マーケットストア全店、
オンラインストア

カナダ・バンクーバー発 Butter 社のス
モアは、ストロベリーやメープル・モカ
などフレーバー豊富。お召し上がり前に
軽くレンジで温めると、マシュマロがと
ろけて、さらにおいしい。

SWEET TALES AROUND THE WORLD

時を越えて愛されてきた世界のお菓子。
誕生のエピソードにほら、耳を傾けてみれば……



Germany 🇩🇪

「バウムクーヘン」は
木の年輪のような切り口から、
未永く年輪を刻めますように
という祈りをこめて、
婚礼の席で振舞われています。
また、発祥の地ドイツでは
「お菓子の王様」と称えられ、
ドイツ菓子組合の
シンボルマークにもなるほど
特別なお菓子として
人々に愛されています。



DEAN & DELUCA
「バウムクーヘン クラシック」
2,310 円 (直径 17cm、高さ 3.5cm / 木箱入)
取扱店舗：マーケットストア全店、オンラインストア

ドイツの伝統的製法にこだわり、卵白と卵
黄をわけて泡立てる、「別立て製法」によ
って作りました。一層一層を職人が丁寧に
焼き上げることで実現した甘い香りとキメ
細かな口当たりをおたのしみください。

France 🇫🇷

仏語で“おいしい”という意味の
“ボン”を繰り返して
“なにかおいしいもの”という
子どもらしい表現から、
砂糖菓子を「ボンボン」と
呼ぶようになりました。
中世には、薬剤師が
配合していたといわれ、今でも
人生を楽しむフランス人にとって
“甘くておいしい良薬”なのです。



Rigolettes Nantaises
「ボンボン リゴレット」
997 円 (5 粒入)
取扱店舗：マーケットストア全店、オンラインストア

フランス・ロワール地方で 100 年以上の歴
史をもつキャンディの老舗「レ リゴレット
ナンテーズ」。宝石のような佇まいの中にフ
ルーツコンフィチュールをしのぼせました。
オペラ「リゴレット」にちなんだ逸品。



Italy 🇮🇹

イタリア語で
Baci= キス、dama= 貴婦人
を表すネーミングの
「バーチ ディ ダーマ」。
ふたつのクッキーが重なる形が
すばませた唇に
似ていたところから
“貴婦人のキス”を意味する
この名が付けられました。
まさに、アモーレの国イタリア！
を象徴するような
ユニークな発想ですね。



Pasticceria Rippa
「バーチ ディ ダーマ」
1,050 円 (8 個入)

オンラインストア
イタリア・ピエモンテ州が発祥地といわ
れ、さっくりとした口溶けの生地でチョコ
レートを挟んだクッキーサンドは、愛
を伝えるメッセージ代わりに贈られる、
イタリア中で愛されているお菓子です。

COFFEE → COFFEE CAKE

いつの時代も、誰の心もホッとさせるのはおいしいコーヒーと、それに合わせるコーヒーケーキ。
近ごろ熱いまなざしを浴びる全国のスター・ロースターと選んだ、究極のマリアージュ。



aalto coffee
specialty coffee beans shop

1 アルトコーヒー 庄野雄治さん Yuji Shono

味へのこだわりよりも、コーヒーを飲む気分を大切に。肩の力の抜けた飲みやすさを感じる徳島の異端児。

すっきりと水のような冷めても雑味のない味

ニューブルーベリッド [オリジナルブレンド]
1,470 円 (200g)

「流通経路がはっきりしている生産国の豆を使い、農作物のため毎年の出来を確かめて農園を決めています。ローストする時に心がけているのは、冷めても雑味のない、すっきりとした水のように体に入るコーヒー。ぼーっと音楽を聴いたり、本を読んだりしている時に飲んで欲しいですね」

ディーン&デルーカ「バナナ
チョコレートパウンドケーキ」
1,890 円 (直径 17cm)
取扱店舗：マーケットストア全店舗



完熟した果実やチョコの
コクを感じる食べ合わせ

完熟した果実のようなコクを持ったマンダリンと、ビターチョコやナッツを感じるブラジルによる絶妙なバランスのブレンド「new bleu period」には、完熟バナナ、ビターチョコ、ナッツを入れ焼き上げ、甘さ控えめでしっとりとした生地感のパウンドケーキがぴったり。

ATELIER
Morihiko

2 アトリエ・モリヒコ 市川草介さん Sosuke Ichikawa

モカをはじめ、好みを問わずおいしく飲めるトラディショナルな味わいを特長とした札幌の重鎮。

飲んだ瞬間、何も考えないで
笑みがこぼれるコーヒーを

カラメリ [オリジナルブレンド]
1,470 円 (200g)

「MORIHICOの豆は特定の“品種”を選ばず、“品質”を選び、持っているポテンシャルを引き出すのが仕事です。香りだけでも、味だけでもなく、ロースト度合に関わらず、香味が最高レベルで一体となり飲んだ瞬間、何も考えないで「おいしい!」と笑みがこぼれるコーヒーをめざしています」

チャプチーノ
「塩バターキャラメル ウービーバイ」
347 円 (1個)
取扱店舗：六、品、名、栄、大



キャラメルの甘いコクが
マリアージュの決め手!

華やかなハイチをベースにブレンドした、キャラメルのような甘いコクの中に香ばしさを感ずる「アトリエ・モリヒコ」夏限定のコーヒーに合うのは、自家製の塩バターキャラメルを使い、ブルターニュのソルトでアクセントを効かせた「チャプチーノ」のウービーバイ。

tonbi coffee

3 トンビコーヒー 間庭邦夫さん Kunio Maniwa

深さと軽やかさが両立するバランスの良さを、コーヒーの味にも店の姿勢にも感じる群馬の知性派。

重要視しているのは、
いわゆるコーヒーらしいコク

エクアトリアル カフェ [オリジナルブレンド]
1,470 円 (200g)

「口当たり、なめらかさ、舌触りの良いコーヒーが好きです。香りや酸味の特徴はもちろん大事ですが、それをまとめるボディ感やマウスフィードをいつも重要視しています。いわゆるコーヒーらしいコクです。シングルオリジンでは表現できない香味の世界を創ることを考えています」

ディーン&デルーカ
「レモンバー」 273 円 (1個)
取扱店舗：マーケットストア & カフェ全店舗



シトラス系の強い酸味を
楽しむコンビネーション

香ばしいローストを感じる味わい、余韻にシトラスの香りが広がる……赤道直下の国のコーヒーをブレンドした、夏を象徴するトンビコーヒーのブレンド「Equatorial Café2013」には、さっくりとした生地に、レモンの強い酸味を味わえる夏限定のスイーツがベストチョイス。

丸山珈琲
MARUYAMA COFFEE

4 丸山珈琲 丸山健太郎さん Kentaro Maruyama

豆を世界中の農家から直接買い付ける、軽井沢発、日本におけるスペシャルティコーヒーの第一人者。

産地それぞれの独特な風味が
いきいきと感じられるように

ブラジル セルトン農園 [シングルオリジン]
1,470 円 (200g)

「生産国に関わらず、世界に通用するトップクオリティのものだけを仕入れ、焙煎によって、それらの味を損なわないように意識しています。素晴らしいコーヒーの持つさわやかさやみずみずしさ、産地それぞれの独特な風味がいきいきと感じられるように心がけています」

スフィチオ「ビスコッティ」
ビスタチオ & アーモンド /
チョコチップ 各 735 円 (150g)
取扱店舗：マーケットストア全店舗



上質な素材が寄り添う
複雑な味わいを愉しむ

ブラジル屈指の土壌で栽培、チョコレートやアプリコット、アーモンドのフレーバーが楽しめる表情豊かなシングルオリジン「ブラジル・セルトン」。上質な素材をふんだんに使い、伝統的な製法で再現したイタリアのビスコッティと合わせることで、より味が引き立ちます。

BUYERS RECOMMENDATION

日々、世界中のおいしい食材を求めて奔走するバイヤーたちがそっと耳打ちする
「これ、本気で好きなんです♥」な、極私的の Recommend アイテム。

ITEM	ディーン&デルーカ「フルーツコンポート」
PRICE	オレンジ S 1,470 円 280g バイナップル S 1,400 円 230g
ITEM	ディーン&デルーカ「ドライフルーツの紅茶煮」
PRICE	ブルーベリー/フィグ 1,890 円 220g 取扱店舗：共にマーケットストア全店舗

DEAN & DELUCA



バイヤー：ジャム&ハニー
塚原久美さん
Kumi Tsukahara



国産で無農薬、フルーツそのままの
おいしさをシロップ漬けにしました

「旬のフルーツやドライフルーツを手軽にもっとおいしく食べて欲しい！そんな思いから神戸の作り手さんと一緒に開発しました。コンポートのこだわりは、フルーツ本来の歯ごたえや酸味、甘み、新鮮さを残していること。またドライフルーツの紅茶煮はアールグレイの紅茶シロップをたっぷり染み込ませることで、果肉がふっくら柔らかくジューシーに。個人的に好きなのはドライブルーベリー。ヨーグルトやシリアルと合わせたり、またシロップだけ炭酸で割ったり、1瓶で2度味わえてお得です！」

ITEM	アレグレス「エクレール クルール コレクション」	洋梨、チョコレート、ピスタチオ、ラズベリー、パッションフルーツ
PRICE	2,310 円 10 個 取扱店舗：六、品	
ITEM	リュードパッシー「キャラメルパッシー」	
PRICE	1,575 円 5 個 取扱店舗：六、品、名、栄	

DEAN & DELUCA



バイヤー：スイーツ
内山佳代子さん
Kayoko Uchiyama



舌の肥えたスタッフもここぞ！
という時に使う、外さない鉄板手みやげ

「最近バリでは“古典菓子の復活”をトレンド。そこでクラシックなエクレアの手土産を作りたくて、フランス伝統菓子ならこの人！と信用する「アレグレス」に特別にお願いしました。風味とコクのある生地の特徴を生かした、味わいの違う濃厚なクリームは、小さくても食べ応え満点。そして舌の肥えたスタッフも大好きで、みんなここぞという時に使うのが「リュードパッシー」のキャラメルパッシー。驚くほどのコク、口溶け豊かで濃厚なキャラメルソースを使った、大人の味わいです」

ITEM	Bellocq Tea Atelier「ベロクティーコレクション」
PRICE	【リーフ缶】アールグレイ 5,040 円 86g ブレックファースト 5,040 円 86g ル・アムール 5,040 円 57g 【ボックス】ビューティ 3,360 円 各10g/8種類 取扱店舗：六、品、名、洗、大

DEAN & DELUCA



バイヤー：ワイン&ドリンク
田中大資さん
Daisuke Tanaka



ブルックリン在住のクリエイターが作る
すべてに美意識が貫かれた“究極の紅茶”

「僕の信念は『こだわりのある作り手は、パッケージも美しい』ということ。ブルックリンで暮らすフードスタイリストやデザイナーなどのチームが作る「ベロクティー」は、まさにそれを体現した存在。茶葉だけでなく、ブレンドする花やハーブまでオーガニックで、包むフィルムまで自然にやさしい素材。また組み合わせも独創的で、すべてに美意識が貫かれている。お会いした作り手の方々もとても雰囲気のある佇まいで、この人たちなら間違いないって思いましたね」

ITEM	ディーン&デルーカ「パイ食パン」
PRICE	チョコレート 735 円、プレーン 630 円 取扱店舗：マーケットストア全店舗

DEAN & DELUCA



ベーカリーシェフ
吉川幸一さん
Koichi Yoshikawa



今まで見たことありますか？
パイをまとった“食パン”

食パンは好きだけど、耳の部分は残してしまう。そんな人のために、両サイドをパンでまとった、食パン「パイ食パン」を開発しました。パイ部分はサクッとしつつバターのとろり感、また中身の生地は湯種製法でつくりあげ、豆乳が入っていますので、引きのあるもちもちした食感でほのかな甘みがあるのがポイント。そのままトーストしてもおいしいですが、サラダを乗せてオープンサンドにしたり、スープに浸して食べたり、カフェオレに合わせたり、いろんな想像がふくらみます」