

DEAN & DELUCA JOURNAL

4^{vol.}
MAR.
2010



CAFÉ PROFILES

MARUNOUCHI  東京都千代田区丸の内1-4-5 三友UFJ信託銀行本店ビル1F Phone: 03.3284.7071 Monday-Friday 07:00-23:00 Saturday 10:00-21:00 Sunday 10:00-18:00 ▲1 日本でのD&D一号店。丸の内仲通りに位置し、天井高があり、開放的な空間。カフェ店舗のなかで唯一店内にキッチンが併設されているので、ご注文いただいたてからつくるバイクドフードなどが充実しています。 ▲2 「ランチャープレート」(945円〜1,260円/スープ、パスタ、オープン、シェフズの4種類から選択/11:30〜14:00)。と、「ケーキセット」(735円/自家製ケーキ+コーヒーorティーを選択/14:00〜17:00)。 ▲3 「丸の内ブレンド」(豆:コロンビア・キリマンジャロ 焙煎:シティロースト)。すっきりとしたコクの中にマイルドな甘みがひろがるブレンド。自家製クロックムッシュがおすすめ。	Aoyama  東京都港区北青山2-14-6 青山ベルコムズ1F Phone: 03.3475.8005 Monday-Friday 08:00-23:00 Saturday 08:00-22:00 Sunday 08:00-21:00 ▲1 青山ベルコムズの1階に位置するウッド調の内装が落ち着いた雰囲気。オーダーを受けしてから仕上げるホットサンド・パニーニなど、温かいフードメニューが人気。会議などにおすすめのコーヒーのポットサービスもっています。 ▲2 「ロースチキンとキャラメルオニオンのパニーニ」(525円)と「モッツアレラ・トマト・バジルのパニーニ」(450円)他。 ▲3 「青山ブレンド」(豆:ペルー、ブラジル、インドネシアの有機栽培コーヒー 焙煎:シティロースト)。コク、酸味のバランスがよく、後味に残る華やかな香りが特徴的。キャロットケーキなどのアメリカンスイーツと。
HANEDA  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 Every day 07:00-21:00 ▲1 モノレールの改札口目の前にある、フライト前や待ち合わせに便利なおしゃれな空間。また、お土産のお菓子やオリジナルグッズが豊富に揃っています。 ▲2 「モーニングセット」(630円/サンドウィッチとドリンク【コーヒー、アイスコーヒー、アイ스티ーより選択】オレンジジュース付/07:00〜10:00)。 ▲3 「羽田ブレンド」(豆:ブラジル、コロンビア、ジャマイカ、インドネシア、ホンジュラス、ペルーの有機栽培コーヒー 焙煎:ミディアムロースト)。程よいコクと芳醇な香りですっきりとした味わいです。マフィンとあわせて。	SEIJO  東京都豊田谷区成城8-5-34 成城コルティ1F Phone: 03.5429.1451 Every day 08:00-22:00 ▲1 成城学園前駅の成城コルティ1階に位置し、ガラス張りの自然光が射し込む開放感のあるカフェ。ご注文を受けてからつくるホットサンドやティータイムのお供に欠かせないケーキやペイストリーが充実。 ▲2 「イングリッシュマフィン・メープル&バター」(280円)、「モッツアレラ・トマト・バジルのパニーニ」(450円)他。 ▲3 「成城ブレンド」(豆:グアテマラ、コロンビア、マンデリン、タンザニア 焙煎:シティロースト)。しっとりとしたコクとすっきりとした後味。サンドウィッチのお供にどうぞ。
ROPPONGI  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 Every day 07:00-23:00 ▲1 1日通してDEAN & DELUCAをお楽しみいただけるカフェ。自慢のカフェラテをはじめ、豊富なドリンクメニューとサンドウィッチ、キッシュ、サラダといった軽食から、スコーン、マフィンなどのペストリー、生ケーキをご用意しております。またコーヒーのポットサービスもっています。 ▲2 「ケーキセット」(735円。自家製ケーキ+コーヒーorティーを選択)。 ▲3 「六本木ブレンド」(豆:コロンビア、ブラジル、マンデリン、焙煎:ダークロースト)。強いコクとともに後から広がる、じんわりとした甘味が特徴的。朝の目覚めに最適です。NYチーズケーキとともに。	NAGOYA EXPRESS CAFE  愛知県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 Market 10:00-21:30 Monday-Friday 12:00-18:00 Saturday, Sunday 10:00-21:30 ▲1 名古屋ミッドランドスクエアのB1のオープンスペースにあるカウンターバーのカフェ。17時からはバイトムになります。生ハムやチーズの盛り合わせ、シェフおすすめの惣菜の量り売りなども用意しております。 ▲2 パーメニュー:「アルコール、チーズ、生ハム盛り合わせ」全て500円、「シェフズメニュー」他(17:00〜21:30)。 ▲3 「名古屋コーヒー」(豆:エルサルバドル、焙煎:フルシティ)。香り高く、丸みのある甘いコク、すっきりとした後味。バランスがよい季節感あるコーヒーです。ぜひシレットで味わってください。

01 カフェの特徴 02 おすすめのオリジナルメニュー 03 各店ブレンドコーヒーの特徴、おすすめフード

MARKET STORES

ROPPONGI	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 Market 11:00-21:00
SHINAGAWA	東京都港区港南2-18-1 アトレ品川2F Phone: 03.6717.0935 Market 10:00-23:00 Espresso Bar 07:00-23:00 Kiosk 07:00-22:00
NAGOYA	愛知県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 Market 10:00-21:30 Express Cafe Monday-Friday 12:00-18:00 Saturday, Sunday 10:00-21:30
SHIBUYA	東京都渋谷区渋谷2-24-1 東急百貨店 東横店 東横のれん街 Phone: 03.3477.4795 Market 10:00-22:30 Prepared Food: 10:00-21:00 Espresso Bar 07:00-22:30
YAESU	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 Market Monday-Saturday 08:00-22:00 Sunday 08:00-21:00 Espresso Bar Monday-Saturday 07:00-22:00 Sunday 07:00-21:00

© DEAN & DELUCA JAPAN CO., LTD. PRINTED IN JAPAN EDITORIAL CHIEF & WRITER: NANAKI HOSHINO / DESIGNER: SANAE TAKAYAMA / PHOTO: MADORA SAKAKOTO

ESPRESSO EVERYDAY

「おいしい《エスプレッソ》は、いつでも気軽に味わいたい」。そんな想いから生まれた DEAN & DELUCA の ESPRESSO BAR (以下 EB) は、“世界中からセレクトされた食材が一同に集まるマーケット”でショッピングをたのしむひとときに、エスプレッソを提供する場として生まれました。

創業当時はエスプレッソ単独だったメニューが、お客様からのご要望やマーケットで販売している食材とのリアレンジにより徐々に増え、現在では、コーヒーといったスタンダードメニューのほか、旬の果物を使ったジュースなど、限定を含めた30種を超えるドリンクが《バリスタ》によりつくられています。

DEAN & DELUCA のカフェが多くのお客様に必要とされるのも、そのような EB の存在があってこそ。そしてカフェドリンクのおいしさの秘密を知る一番の近道は、EB が作るエス

プレッソを飲んでいただくことです。なぜならカフェの一番人気、《カフェラテ》や《カプチーノ》などのベースにもなっているのが、エスプレッソ。単独でも、砂糖を入れて、食後のデザート感覚で楽しむなど、仕事の合間のリフレッシュしたい時に最適なドリンクです。

もちろん、味もプレミアム。フルーティーなアロマを感じるこだわりのアラビカ種の豆のみを厳選してブレンドし、焙煎はフルシティーロースト。しっかりとした苦みにキレのあるライトな酸味と甘みを備え、表面に浮かぶきめ細かくクレマ(※1)まで味わい尽くせます。

こうして品質を守られたエスプレッソとミルクの層が折りなすカフェラテの味わいは、食材のマリアージュそのもの！それだけに、コーヒーの種類のなかでも味の完成度が問われるため、作り手であるバリスタの力量が問われます。なぜ

なら、コーヒーそのものは豆の種類、焙煎の好み人がそれぞれのため、その味わいも多種多様。一方、カフェラテのおいしさは、その特徴でもあるミルクのフォーム(泡)にあり、それはすなわちバリスタの技術に関わってくるからです。完璧に抽出されたエスプレッソと、究極にきめ細やかなフォームミルクを作る技術。それらが備わって、初めておいしい味に仕上がるため、多くのカフェラテは口に含んだ瞬間に、その味の質がすべて伝わってしまうのです。

どんなドリンクでも最高の状態でお客様に提供するバリスタ。記憶に残るおいしさを、バリスタがお届けすることで初めて、カフェで過ごす日常が彩られていきます。

※1 “おいしいエスプレッソのしるし”とも言われている、コーヒーの表面に浮かぶクリーム状の濃密な泡。タイガースキンとも呼ばれる。

エスプレッソをベースとした、定番ドリンク

《ラテアート》の美しさは、バリスタの技術によって生まれた“おいしさ”に比例する。

CAFFE LATTE

MOCHA LATTE

ESPRESSO



「モカ ラテ」
(S)380円、(M)420円、(L)460円
エスプレッソにスチームミルク(※2)とチョコレートで仕上げたドリンク。エスプレッソの苦味とチョコレートの甘さのハーモニーが楽しめます。カスターマシでホイップを加えても。



CAPPUCCINO

「カプチーノ」
(S)350円、(M)400円、(L)450円
カフェラテに比べて、クリーミーで甘いフォームミルク(※3)がスチームミルクと阻害になったり。まるで、デザートのような一杯。イタリアでは朝の定番ドリンク。

※2 スチームミルク…スチーム(高圧)によって温められたミルク
※3 フォームミルク…スチーム(高圧)によって空気を取り込んだ泡のミルク

ラテアート制作及び取材協力：澤田洋史 (2008年フリーがラテアート・ワールドチャンピオン、バリスタレナー・カフェコンテスト) 2003年〜2006年まで DEAN & DELUCA に所属し、美味しいうまいのコーヒーを作りあげて、多くのバリスタを育ててくれた一人です。



“カフェ ラテ”の美味しさを支える 4 Tips



1. ミルクの品質

DEAN & DELUCA で使用しているミルクは、様々な産地のミルクを飲み比べて最終的に選定。現在、緑豊かな高地で育つ牛からとれる岩手県産の生乳を使用しています。そして深煎りした苦みとキレのあるエスプレッソの本場イタリアのロースターが主催する品質コンテストで10年連続入賞した世界最高品質。そんな、高品質の「おいしいエスプレッソ」のための資金比率の豆の旨味を凝縮した、一杯のワンショットを大切に抽出するところからはじまります。



2. バリスタの技術を守る

完璧なエスプレッソを抽出する、究極にきめ細やかなスチームミルク(※2)とフォームミルク(※3)を作る、ミルクの注ぎと混ぜ具合によって作られるラテアートテクニック。そしてその一杯をお客様へと差し出すホスピタリティが行き届いていること。この4つが備わってこそ、プロのバリスタ。DEAN & DELUCA では年2回、バリスタの技術向上のために「バリスタ認定試験」を開催。厳しい審査を経て認められたバリスタの証は、エプロンの胸元についての認証パッチをチェックしてください。

3. 味わいを保つサーモンタンブラー

ラテを美味しく味わうためには温度を保つことが重要です。そんなときはサーモンタンブラーがおすすめ。ポイントが最初にタンブラーを満温にしておくこと。こうして一度温めた状態でドリンクが注がれると、味が保たれます。冷めることを恐れて、「エキストラホット」でのオーダーは、NG。高温にすることで、ミルクの甘み成分が破壊され、本来のラテの美味しさが失われます。本来の味はぜひ、「マイ・タンブラー」でお楽しみください。

4. “ご自分の「マグカップ」。「タンブラー」及び「スリッパ」をお持ちいただいたお客様に、資源削減の朝礼として20円の割引サービスを行っています。



[illegible]

そして自體のオブリガトリビティから観く、イデオロギイ生々しいモードでDEQUELでは、イデオロギイ・セクス・ラミナス・エディターを求めた、フアン・ルイス・ガウチーニ（後述）によって、そのことと連動して、人間性や文化とがどうあるべきか、それによって、他いふこととで表現されるイデオロギイが、オブリガトリビティ・ドゥー（一種の倫理）を、他いふこととで表現されるイデオロギイ・オブリガトリビティ・ドゥー（一種の倫理）をおおきくはるかにあきらかにしている。オブリガトリビティ・ドゥー（一種の倫理）が、人間性や文化が、それによって、あきらかにされている。

ヘッバーハムとチェダーチーズのカンパニエサント 450 円 & グリルトベジタブルサラダ 525 円 & フレンチコーヒー ホット 300 円 (S)、360 円 (M)、400 円 (L)

※5 現在ある内店・蔵前店、青山店のみ、バーニヤシンの設備が整っています。オンラインコーヒーは、「ハウスブレンド」と各店舗にもオンラインされた「各店ブレンド」の2種からお選びいただけます。時間帯によりお選り頂ける場合がございますのでご了承ください。

Delicious Combinations Around The Clock

豊かなフードペアシング

心を満たす一杯の下リソフコとともに、やっぱり欲しくなるのはバリエーション豊かな「フード」の存在。「世界中の選りすぐりのマターケツト」がベニスとなっている DEAN & DELUCA の志は、カフェメニューにも感じることができま す。ベニスとローマのカーズのスベリヤリタイ。またマターケツトで売られている生ハムやチーズを使ったソフのオリジナルサンドウイッチなど、食の文化がいかに豊かに楽しめるのが DEAN & DELUCA のカフェメニューの特徴です。そんなか、側に並ぶファミリーコンピュータなどを使った、オリジナルの「ファミリーソフ」が毎日作られていることをご存知ですか？

DELICIA 本店のあるアメリカで育まれたアメリカンスイーツは、昨年7月に設立したペーカリー工房（DEAN & DELICIA HOME KITCHEN）（※以下FHK）から、毎日都府県各店舗（ブーケットも含む）へ届けられています。HKとは、ケーキをはじめ、様々なフロンツを組み合わせるフードおいさを追求するためには作られた、商品開発の実験場。今はこれが食べたい、“これに合わせる何か”を開発することを目指している。これに合わせる何かを、新しいメニューを開発することもしたい。こうした“本店のアメリカンスイーツの美味しさを”という想い、お客様の人気を支えるひとつの要素になっています。

アドバイザーであること。バリスタやHKを始めとするスタッフの力を通して、「あたらしい食の楽しみ方」は、このように毎日カフェからも生まれていきます。

※4 HKでも、都内で販売されている自家製パンが購入できます。

『DEAN & DELUCA HOME KITCHEN』世田谷区三宿 1-19-12 営業 9:00~17:00 無休

D HK発、＜オリジナルベーカー＞の詳しいライオンツアーズのご紹介はホームページへ WWW.DEANDELUCA.CO.JP



アメリカンスイーツの代表、
チョコレートアラニーとバナナアラニッドは、
相性の良いミルクを使ったドリンクとともに。

[illegible]

バナナブレッド 210 円 & チョコレーターテ 380 円 (S)、420 円 (M)、460 円 (L)
ホイッヅクリーム の トッピンダ 50 円

TEA TIME



特製シロツプを使ったジンジャエールと、

[illegible]

DINNER TIME