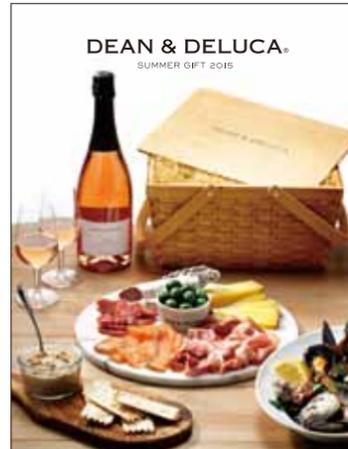


見て楽しく、差し上げて喜ばれる、
夏のおいしい贈り物を集めたカタログができました



夏の贈り物の季節が到来しました。大切な方へのお中元、お呼ばれのお礼のサマーギフトなど、気の利いたプレゼントをお探しの方にぴったりの、ギフトカタログが今年も完成。新商品も多数掲載し、食卓に涼やかさとおいしい笑顔をお届けいたします。

ジュースやゼリーなど旬のフルーツをふんだんに使った商品や、福岡店オープンを機に出会った「イビサスモークレストラン」の手作り・無添加のスモークソーセージ、上質な素麺や梅干しなど、和のアイテムも取り揃えて、日常の食を上質に、華やかに彩る名品が並びます。なかでもおすすめは、バイヤーいち押し「プレミアムフルーツボンチセット」。そのまま冷やして楽しむのももちろん、ソーダやスパークリングワインで割ってフルーツカクテルにしても美味しくお召し上がりいただけます。ご注文は各ショップの店頭、またはウェブサイトにて受付け。受け取った方の喜ぶ顔を思い浮かべながら、ギフトを選ぶひとときも、お楽しみください。



3種のフラッペが登場!



毎年人気のDEAN & DELUCAのフラッペが、今年も7月1日からスタート。
新商品は爽やかなレモンバームが香る、白桃とヨーグルトのさっぱりとした「ピーチヨーグルトフラッペ」と、京都宇治の香り高い抹茶を贅沢に使い、ピーカンナッツでコクをプラスした「抹茶ピーカンナッツフラッペ」。毎年人気の「ストロベリーミルクフラッペ」もラインナップ。爽やかな甘さで、心も身体もクールダウン。

※渋谷店、吉祥寺店、神戸店、横浜店、名古屋店、栄店、福岡店を除く全店で販売

クッキングクラスがリニューアル!



六本木店と大阪店で開催し、ご好評いただいたクッキングクラスが、この夏からリニューアルします。講師は、DEAN & DELUCAの料理のディレクションを担当する境哲也シェフ。世界中を旅し、多様な食に触れてきたシェフが、各国の美味しい料理をテーマに展開します。現地のエピソードも披露し、旅するように楽しめるレッスンです。初回の7月は地中海がテーマ。南仏を中心とした初夏のテーブルを提案し、今後はアジア、中近東、フランス、アメリカと世界を巡っていきます。

夏のパーティに、バスケットと肉料理を!



花火大会や夏のホームパーティにおススメの、パーティバスケットとミートコレクション。上質なブレッドと具材のサンドがぎっしり詰まった「サンドウィッチバスケット」(M6,000円〜)や、パーティの主役に最適な「和牛のローストビーフ」(4〜5人分 5,400円〜)など、彩り豊かで華やかな料理が揃います。デリバリーで人気のメニューですが、店舗でのピックアップも可能。ご予約は、ご利用日の3日前まで受け付けいたします。

ピックアップ対象店舗:
六本木、品川、渋谷、吉祥寺、横浜、有楽町、名古屋

夏の限定トートバッグをお見逃しなく!



普段のショッピングにも、ビーチやピクニックでも大活躍間違いなしの、涼しげなメッシュ素材のトートバッグがお目見え。ペットボトルも楽々入り、毎日使いたいSサイズと、海やアウトドアでも便利なBIGサイズの展開です。内ポケット付きで、使い勝手も抜群。この夏の相棒に、ぜひどうぞ。

Sサイズ(H21.3×W39×D17.7cm)
2,700円(税込2,916円)
BIGサイズ(H35×W64.5×D20cm)
4,000円(税込4,320円)

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
WWW.DEANDELUCA.CO.JP

We Love BBQ!
この夏、本気でバーベキュー

Fun & Delicious Outdoor Cooking

BBQ PARTY

Love Meat!
肉、肉、肉
を
食べ尽くす

バーベキューの主角といえば、何といっても肉料理！ここでは、牛・豚・鶏それぞれのよさを最大限に活かしたレシピをご紹介します。料理のポイントは、やはり火加減。例えばレアに仕上げたい牛肉は強火の直火で焼き、焦げやすいタンドリーチキンや野菜は弱火でじっくりと…という風に、素材に合わせて微調整することがおいしさへの近道です。ひとつのグリルの中でも、場所によって炭火の量を加減すれば、手際よく同時に調理をすることも可能。みんなの歓声があがること、間違いなし！

tips!
グリル内の火加減を調節しよう！

素材ごとにベストな火入れを実現するためにマスターしておきたい「スリーゾーンファイア」。図のように炭をななめにレイアウトすることで、強火、中火、弱火のエリアを分けます。

大きなグリルに炭火を起し、塊の牛肉や長時間マリネした豚肉を時間をかけて丹念に焼く。火を起し、肉を焼くのは男性の仕事。その間に子供たちは自然の中でのびのびと遊び、女性達は好みのドリンクを片手にゆつくりとしたひとときを過ごす…。それが、アメリカの伝統的なバーベキューのスタイル。料理には、ワイルドさと同時に下ごしらえの手順や段取りのよさも求められます。

そんなアメリカの豊かなライフスタイルと調理方法を参考に、本格的なバーベキューに挑戦してみませんか？肉の旨味をぐんと引き立てるミックススパイスやシーズニングソルトを活用すれば、おなじみの肉料理がドラマティックに変身。仕上げに使うフレッシュハーブやオリーブオイルもおいしいものを厳選すれば、今年のバーベキューは成功間違いなし。太陽の下で、気持ちのいい時間を満喫したい！



Beef / ビーフチャコールグリル



- 〈材料 5-6人分〉
- 牛サーロイン肉 … 1kg
 - 塩 … 適量
 - シーズニングソルト フォーミート
エキストラバージンオリーブオイル … 各適量

下準備



牛肉を好みの厚さに切り分ける。BBQの場合は、厚さ2cm程度がおすすめ。肉の表面に軽く塩をふる。味付けは仕上げ時に行うので、軽く下味をつける程度でOK。

焼き方



炭を高く盛り、強火で直接火が当たるように、肉の表面をこんがり焼く。両面がしっかり色付いたら、中火の場所に移して、レア、ミディアムなど好みの焼き加減に仕上げる。

仕上げ



食べやすい大きさに切り分け、シーズニングソルトを焼く。香りの良いオリーブオイルを上からかけて、温かいうちに食べる。肉表面のガリッとした食感と中心部のやわらかさ、シーズニングの香りが絶妙。

使ったのはこちら！

カステラフリュイテノワール
エキストラバージンオリーブオイル
2,000円 (税込 2,160円)

肉料理に好相性な、力強い風味とフルーティな味をもつプロヴァンス産のオリーブオイル。完熟した黒オリーブを発酵させながら作り出す味わいは、まるで香り高い黒オリーブそのもの。

DEAN & DELUCA
シーズニングソルト フォーミート
1,900円 (税込 1,404円)

専用のミルに唐辛子やドライハーブ、岩塩がミックスされたハーブソルト。肉料理用にブレンドされているので、焼くだけでプロの味わいが手に入ります。ビーフの仕上げにガリッと焼けば、塩の旨味とスパイスがマッチ。

Pork / レモン風味のスペアリブ



- 〈材料 5-6人分〉
- 豚スペアリブ … 1kg
 - 玉ねぎ … 2個
 - じゃがいも … 5個
 - レモン … 1個
 - ローズマリー … 適量
 - グレープシードオイル … 適量
 - マリネ液
ケチャップ … 大さじ3
しょうゆ … 大さじ3
ウスターソース … 大さじ3
はちみつ … 大さじ2と1/2
BBQ ミックス … 大さじ2
にんにく(すりおろし) … 1片分



スペアリブと水を鍋に入れて火にかけて下ゆでし、流水で洗って水気を切る。マリネ液の材料を混ぜ合わせ、スペアリブを一晚漬け込む。玉ねぎは4等分、じゃがいもは半分切る。レモンは薄切りにする。



アルミの器にグレープシードオイルを塗り、玉ねぎ、じゃがいもを並べ、スペアリブを置き、レモンとローズマリーを散らす。アルミホイルでふたをし、BBQグリルの端(低温)で2時間蒸し焼きにする。



中まで火が通ったスペアリブと玉ねぎ、じゃがいもを取り出して直火であぶり、香ばしい焼き色を付ける。食べる直前に BBQ ミックスを上からかけてもおいしい。

使ったのはこちら！

DEAN & DELUCA
BBQ ミックス
476円 (税込 514円)

風味のよいミックススパイス。ブラックペッパー、クミン、コリアンダー、ガーリック、唐辛子が絶妙に混じり合います。ケチャップやウスターソースと合わせれば、本格的な BBQ ソースが完成。特に豚肉と相性抜群。

DEAN & DELUCA
国産レンゲ蜜
1,500円 (税込 1,620円)

ポーラスペアリブのマリネ液の大切な隠し味が、蜂蜜。国産のレンゲの花の蜂蜜は上品なコクがあり、ソフトでやわらかな舌触り。肉をやわらかくし、料理にツヤを出し、自然な甘みをつけて味を引き立てます。

Chicken / タンドリーチキンのブロシエット



- 〈材料 5-6人分〉
- 鶏もも肉 … 500g
 - マリネ液
タンドリーチキンパウダー … 25g
ヨーグルト … 150g
にんにく(すりおろし) … 1片
しょうが(すりおろし) … 1片
塩 … 小さじ1
 - 好みの野菜
(チェリートマト、パプリカ、ズッキーニ、なす、紫玉ねぎなど)
ミント … 各適量



鶏もも肉を一口大に切り、フォークで穴を開ける。マリネ液の材料を全て混ぜ合わせ、鶏もも肉にしっかりすり込み、一晚漬け込む。全串に一口大に切り軽く塩をふった好みの野菜と、マリネした鶏もも肉を交互に彩りよく刺す。



BBQグリルの端(低温)でじっくり焼く。強火でこんがり焼き色をつける。



ミントをちぎって散らし、好みでタンドリーチキンパウダー(分量外)をふる。ヨーグルトの効果でやわらかくなった鶏肉と、炭火で焼くことでジュースィーで甘みの出た野菜との相性が、最高！

使ったのはこちら！

India Spice&Masala Company
タンドリーチキンパウダー
600円 (税込 648円)

ジュースィーでスパイシーなタンドリーチキンに挑戦！ヨーグルトやにんにくと共に鶏肉を漬け込めば、驚くほど簡単にインドの味が手に入ります。BBQ はもちろんのこと、自宅でオープン焼きにしてカレーと一緒に楽しむのも素敵！

DEAN & DELUCA
ユタ州リアルソルト グラニューラー
619円 (税込 669円)

アメリカ・ユタ州のレッドモンドで採出される天然岩塩。鉄分などの鉱物を含有し、深いピンク色が特徴です。ミネラル豊富で塩味がまろやかなので、食材そのものの旨みを引き出してくれます。

Cheers to Summer BBQ! ①

The Starters

サイドディッシュに夢中!

青空の下でかぶりつきたいともろこしや、皮ごとダイナミックに焼き上げる玉ねぎ、アメリカの BBQ ではマストのコーンブレッド。手間いらずだけど最高のサイドディッシュをマスター!



Cheers to Summer BBQ! ②

Drinks for BBQ

混ぜるだけで作れるカクテル&ドリンク

BBQ をとことん楽しむために、忘れてはいけないのがドリンク類。よく冷えたビールと一緒に、こだわりの自家製ドリンクも用意したい。コーディアルやフレーバーティー、フレッシュなフルーツやハーブを使ったドリンクは、目にも舌にも爽快で涼やかです。

<p>1. ピュアジンジャー シャンディーガフ</p> <p>こちらを使って</p> <p>DEAN & DELUCA ピュアジンジャー コーディアルシロップ</p> <p>しょうがの風味を最大限に引き出すために、スパイスや香料を使用せず、無添加で作り上げたコーディアルシロップ。自然な甘さとピリとした刺激があとをひく。</p> <p>1,600円 (税込 1,728円)</p>	<p>材料</p> <p>ピュアジンジャーコーディアルシロップ… 30ml エールタイプのビール… 350ml レモン (くし形切り)… 1/8カット</p> <p>作り方</p> <p>1) グラスにピュアジンジャーコーディアルシロップとビールを注ぐ。 2) 仕上げにレモンを絞り、皮ごとグラスの中に入れる。</p>	<p>2. ハーバルウォーター</p> <p>こちらを使って</p> <p>NON-ALCOHOLIC / ハーバルウォーター</p> <p>ヴォスウォーター ミネラルウォーター スティル</p> <p>ノルウェー南部の水塔の下で何百年もの間湧っていた純粋な水。なめらかな口当たりで、爽やかな心地よい飲み口。スタイリッシュな円柱形のボトルもクール。</p> <p>800円 (税込 864円)</p>	<p>材料</p> <p>ヴォスウォーター… 500ml ライム&ミントコーディアル… 100ml ライム、レモン (スライス)… 各 1 個分 スペアミント… 1 パック</p> <p>作り方</p> <p>1) ヴォスウォーターの水を 500ml に調節して、ボトルにライム&ミントコーディアルを加えて混ぜる。 2) ライムとレモン、ミントを交互に加える。よく冷やしてグラスに注ぐ。</p>
---	---	---	---



<p>3. フルーツティー</p> <p>こちらを使って</p> <p>NON-ALCOHOLIC / フルーツティー</p> <p>DEAN & DELUCA ルイボス&ローズ 20pcs</p> <p>ルイボス、ローズヒップ、ハイビスカス、ローズレッドなどがブレンドされたフレーバーティー。美しい赤色と爽やかな酸味で、アイスにもホットにも。</p> <p>1,800円 (税込 1,944円)</p>	<p>材料</p> <p>ルイボス&ローズティー (ティーバッグ)… 4パック ガムシロップ… 30ml アメリカンチェリー (種抜き)… 15 個 タイム… 4~5 本 レモン汁… 適量</p> <p>作り方</p> <p>1) ポットにルイボス & ローズティーと熱湯 350ml を入れて 5分抽出し、氷 350g を加えて冷やす。 2) 残りの材料をすべて加えて、よく混ぜ合わせる。</p>	<p>4. フルーツスプリッツァ</p> <p>こちらを使って</p> <p>DEAN & DELUCA フルーツポンチ</p> <p>オレンジ、キウイ、りんご、パイナップルなど 6種類の果物を使った、見た目も可愛い王道の「フルーツポンチ」。</p> <p>1,500円 (税込 1,620円)</p>	<p>材料</p> <p>フルーツポンチ… 1 瓶 (370g) スパークリングワイン (ハーフボトル)… 1 本 (375ml)</p> <p>作り方</p> <p>1) フルーツポンチとスパークリングワインはそれぞれよく冷やしておく。 2) 両方を混ぜ合わせ、冷たいうちにグラスに注ぐ。</p>
---	---	--	---

BBQ ROASTED CORN
まるごと焼きとうもろこし



材料 (5人分)

とうもろこし …… 5本
ケイジャンパウダー …… 適量
粉チーズ …… 適量
パクチー (粗みじん切り) …… 2枝程度

作り方

- 1) とうもろこしを下ゆでしておく。内側の皮を根元に巻き付けて結び、持ちやすくしておく。
- 2) BBQ グリル (高温) でとうもろこしを焼く。まんべんなく焼き色が付いたら取り出す。
- 3) 粉チーズとケイジャンパウダーを全体にふり、パクチーを散らす。

WHOLE ROASTED ONION
玉ねぎのロースト



材料 (5人分)

玉ねぎ …… 5個

ツナフレークのオイル漬け
ペペロンチーノ風味 (P.7参照) …… 200g

作り方

- 1) 玉ねぎを皮ごとアルミホイルでしっかりと包む。
- 2) BBQ グリルの端 (低温) で 30~40 分、芯がやわらかくなるまで焼く。遠火でじっくり、時間をかけて焼くことで玉ねぎの甘みが出る。
- 3) 取り出して食べやすい大きさに切り、ツナフレークをかける。

CORN BREAD
コーンブレッド



材料 (18cmの鍋1台分)

ホールコーン … 180g、コーングリッツ … 75g
全卵 … 100g、メープルシロップ … 50g
塩 … 1g、食塩不使用バター (溶かす) … 140g
生クリーム … 70ml

A [薄力粉 … 180g
ベーキングパウダー … 12g

作り方

- 1) ボウルに卵を割りほぐして、メープルシロップを加えて泡立て器で混ぜる。Aをふるい入れて混ぜ、コーングリッツ、塩、バター、生クリームを順に加えて全体を混ぜる。ホールコーンを加えてゴムべらで軽く混ぜる。
- 2) 鍋を軽くあたため、バター (分量外) を塗る。
- 3) 2の鍋に1を入れてならし、ふたをして BBQ グリル (低温) で 15 分ほど焼く。表面が固まってきたらひっくり返し、ふたを外してさらに 15 分ほど焼く。竹串をさして、何もついてこなければ焼き上がり。

Find your Faves
BEER

クラフトビールが大流行になるずっと前から、コアなビールファンに愛されてきたベアードビール。すべてのビールは無濾過で、樽や瓶の中で二次発酵させた自然発泡。酵母の香りや味がダイレクトに伝わります。ホップの風味が爽快な「ライジングサン ペールエール」、濃厚な風味とモルトの甘みが冴える赤茶色の「アングリーボーイ ブラウンエール」、ベアードビールの地元駿河湾のように深く壮大なインパクトをもつ「スルガバインベリアル IPA」など、BBQ を彩る商品揃いです。各330ml

about

Baird Beer

ベアードビールは、ブライアンとさゆりベアード夫妻が静岡・沼津で 2001 年にスタートさせたマイクロブルワリー。豊富なフレーバーと個性的な味がヒットし、中目黒や原宿、横浜に直営店をもつほか、2014 年春には静岡・修善寺にブルワリーをオープン。現在では北米、アジアへも輸出を行い、世界中のクラフトビールファンに愛されています。

Things We Love GOOD BBQ TOOLS

スタイリッシュで便利なツールを手に入れて、BBQをもっとおしゃれに、そして快適に楽しもう。クーラーバッグに七輪、グラスetc. 欲しいものがいっぱい！



A DEAN & DELUCA
クーラーバッグ
黒地に白いロゴがDEAN & DELUCAらしいクーラーバッグ。Lサイズは底が広いので、キッシュやピザもすっきり入って持ち運びやすい。Mサイズは普段のお買い物にも。
L 3,200円 (税込 3,456円) M 1,800円 (税込 1,944円)

B シェーンプラス
ワイングラス
乾杯は、やはりワイングラスが素敵。このグラスはガラスのように透明で薄いの、落としても割れない軽量のトライタン樹脂製。食器洗い乾燥機にも対応し、繰り返し使えます。
780円 (税込 842円)

C 釜浅商店
ホーロー七輪 白
ホーロー製ですっきりとしたデザインの七輪。直径29×高さ17.5cmのコンパクトサイズで、持ち運びも便利です。水洗いができるので、炭や食材の汚れを気にせず使えるのもうれしい。
22,000円 (税込 23,760円)

D ストウブ
ピコ・ココットラウンド18cm 黒
堅牢さと保温性の高さで知られ、シェフも御用達の鋳物ホーロー鍋。ストウブはアウトドアでも大活躍。コンプレッドや肉のローストなど、BBQならではのレシピにも挑戦したい。
23,000円 (税込 24,840円)

E DEAN & DELUCA フィルターインボトル
DEAN & DELUCA フィルターインコーヒポトル
ロゴ入りのオリジナルガラスボトル。フィルターが付いているので、コーヒーやフレーバーティーを水出しして、そのまま注ぐことができます。自宅で作って、BBQへ持っていこう！
フィルターインボトル 2,500円 (税込 2,700円)
フィルターインコーヒポトル 2,800円 (税込 3,024円)

F DEAN & DELUCA
ショッピングバッグ ナチュラル
買い物に便利なショッピングバッグがリニューアルして登場。持ち手のデザインが工夫されているので中の物が探しやすい、肩にかければ体にフィットし、持ちやすい。
1,250円 (税込 1,350円)

1 ITEM
アンコ
ガスパチョ
約485g 1,000円 (税込 1,080円)
完熟トマトや新鮮な野菜から作った濃厚なスープ、ガスパチョ。地中海では夏に欠かせない冷たいスープで、食欲増進効果もあります。よく冷やして持っていき、グラスに注げば、ボリュームのある肉料理のお口直しにも最適です。

2 ITEM
ブルノット
アクアパッツァソース
200g (2~4人前) 1,200円 (税込 1,296円)
セミドライトマト、ブラックオリーブ、ケッパー、オレガノをオイルで漬け込んだソース。トマトやオリーブの凝縮された旨味が魅力です。鉄板で白身魚の表面を焼き、貝類と白ワイン、水を加えアルミホイルで蒸し煮にすれば、絶品のアクアパッツァが完成。

4 ITEM
オムニボア
ソルト&スパイスシーズニング
170g 2,000円 (税込 2,160円)
カリフォルニア・パークレーにある伝説のオーガニックレストラン「シェ・パニース」が監修した、肉料理にぴったりのシーズニングソルト。スパイシーな味がシンプルなステーキを引き立てます。使う前によく振って、全体を混ぜるのがコツ。

5 ITEM
DEAN & DELUCA
ピッツァ
ジェノヴェーゼ250g 1,200円 (税込 1,296円)
ナポリサラミ 250g 1,300円 (税込 1,404円)
DEAN & DELUCAのオリジナル冷凍ピッツァシリーズがこの夏登場。イタリアの生産者の上質なトマトソースやジェノヴェーゼソースを使い、シンプルでおいしいクラシックなイタリアンピッツァに仕上げられています。BBQではふた付きのグリルで焼いて、アツアツを食べたい！

3 ITEM
DEAN & DELUCA
ミックスピクルス
360g 1,500円 (税込 1,620円)
ディルとスパイスが爽やかに香る、オリジナルのピクルスは、おつまみや前菜にも最適です。カリフラワーやセロリ、ヤングコーン、大根、パプリカなどがピネガー漬けになり、パリっとした食感とほどよい甘酸っぱさ、ハーブの香りが調和します。



Best Buys BBQ を盛り上げる スペシャルな食材ガイド

ふたつきのグリルがあれば手軽に焼けるピッツァやそのまま食べられるピクルス、料理のポイントになる瓶詰め類やシーズニングソルト…。BBQ前に揃えておきたい、魅力的な食材をご紹介します。

6 ITEM
ミンゲッティ
ツナフレークのオイル漬け
ペペロンチーノ風味
100g 700円 (税込 756円)
200g 1,000円 (税込 1,080円)
コクのある良質なまぐろにからむ、ピリっと辛い唐辛子オイルがくせになる、オイル漬けツナ。やわらかなフレーク状なので、サラダのトッピングやサンドウィッチのフィリングに。トーストしたバゲットにのせてオイルをたっぷりかけて、ブルスケッタにするのもおすすめ。

7 ITEM
DEAN & DELUCA
イベリコ豚入り
粗挽きソーセージ
180g 650円 (税込 702円)
肉の旨味がたっぷりの赤身と口溶けよくなる甘い脂身が調和するイベリコ豚を使い、粗挽きに仕上げたソーセージ。炭火でグリルして、口いっぱい広がるジューシーな肉汁と、凝縮された豚肉の味わいを楽しみたい。

8 ITEM
1+1=3 ウ・メス・ウ・ファン・トレス
カヴァ ブリュット
750ml 2,200円 (税込 2,376円)
スペインでも屈指の名門ワイナリー2社がコラボレートして生まれた、スッキリした味と華やかな香りのスパークリングワイン。2つの情熱と努力が合わさることで「1+1=3」という結果を出すように、とのネーミング。ラベルデザインもかわいいので、話題的になりそう。



9 ITEM
ファットリアピオ
カチョカヴァロ
500g 2,800円 (税込 3,024円)
本場イタリアの職人が北海道で作るナチュラルチーズ、カチョカヴァロ。ミ箸のような形とコクのあるスムースでミルクやチーズが特徴です。厚切りにしてグリルで焼き、トロリと溶けはじめたところを食べるのが、BBQならではの楽しみ方！



おすすめBBQスポット

<p>都立和田堀公園 渋谷店から 徒歩 + 車で およそ 23 分 [住所] 東京都杉並区大宮 2-25 [お問い合わせ] TEL.03-3313-4247 稲荷寺川緑地サービスセンター</p>	<p>品川バーベキューガーデン 品川店から 徒歩 で およそ 5 分 [住所] 東京都港区高輪 3 丁目 13 番 3 号 [お問い合わせ] TEL. 03-6915-4460 バーベキュー事務所</p>	<p>都会の農園バーベキューテラス 六本木店から 徒歩 + 車で およそ 36 分 [住所] 東京都江東区青海 1 丁目 1 番 10 号 [お問い合わせ] http://digia.jp/ TEL. 0570-01-5381 デジキュー</p>	<p>大高緑地 名古屋店から 徒歩 + 車で およそ 29 分 [住所] 愛知県名古屋市長区大高町字高山 1-1 [お問い合わせ] TEL. 052-622-2281 大高緑地管理事務所</p>	<p>花博記念公園 鶴見緑地 大阪店から 徒歩 + 車で およそ 40 分 [住所] 大阪府鶴見区緑地公園 2-163 [お問い合わせ] https://digia.jp/tsurumibq/ TEL.0570-01-5382 デジキュー</p>	<p>海の中道海浜公園 福岡店から 車で およそ 30 分 [住所] 福岡県福岡市東区大字西戸崎 18-25 [お問い合わせ] TEL. 092-603-9005 海の中道海浜公園デイキャンプ場受付係</p>
--	---	--	--	--	---