

CHAMPAGNE
AYALA
AY - FRANCE

AYALA

BRUT MAJEUR
ブリュット・マジュール



販売元：ジャパン・フード&リカー・アライアンス酒類販売株式会社 アルカン事業部 Tel:03-3664-6591
www.j-fla.com

no.1 SUMMER ISSUE

WWW.DEANDELUCA.CO.JP

DEAN & DELUCA NEWS

NO.1 SUMMER ISSUE

THE JOY OF GIVING

想いを包む、心を贈る。



— それぞれの贈りもの日和、贈りものがたり —

素敵なものに出逢ったとき。しあわせな気分を分かち合いたいとき。
「あの人のために」と想ったとき。その日、その時こそが、あなたの“贈りもの日和”。
普段は素直に言えない感謝の気持ちや、ことばにならない心のメッセージを、大切に選んだ贈りものに託して。
— 今日も DEAN & DELUCA から、さまざまな贈りものがたりが始まります。

Welcome to DEAN & DELUCA. ENJOY.

SEASONAL ITEM

TOMATO トマト

シシリアンルージュ、エバグリーン、イエローメディ、ブラックプリンス……。「何の色？」と思わず聞いてしまいそうなカラフルな名称の数々。実は、どれも実際に存在「トマト」に付けられたものなのです。「トマト」は贈りやすい食感と豊富な栄養素を持つことから、夏野菜の代表格とも言える存在。体力を失いがちな暑い季節の食卓には欠かせない食材です。食べ方も調理法も実にさまざま。世界中で愛されるスタンダードベジタブル「トマト」の魅力をご紹介します。

TOMATO



トマトの真実

今では一年中食することができるトマト、その真実をみなさんはどれくらいご存知でしょうか？たとえば「トマトの起源は？」と聞かれたとき、多くの方が「トマト料理の宝庫」といわれるスペインやイタリア、南ヨーロッパをイメージされるかもしれませんが、もともとはアンデスで「調理用」に栽培されていたものが16世紀に入ってヨーロッパに渡り、以降、南欧や北欧で「生食用」に改良されて世界中に一気に広がったのだという説が、今日では一番有力とされています。

日本でもトマトが「生食用」として広がったのは、実は大正時代以降のこと。今では何よりも親しみやすい野菜のひとつとして、特に夏の食卓には欠かせない存在になっています。トマトは元来、過酷な条件に順応する性質を持つことから、現在では全国の農家で栽培、品種改良され、日本だけでもなんと100種を超えるトマトが流通しています。地方を旅した時に「今まで見かけない珍しいトマトを発見！」という話も、案外珍しいことではなさそうです。

ご存知のとおり、豊富なビタミンA、B6、C、E、カロチン(リコピン)、リンゴ酸、クエン酸、カリウム、とにかく栄養たっぷりなトマト。特にその赤色色素に含まれる栄養素リコピンは、高い抗酸化力をもつことで注目されています。つまり、ビタミンや大切な栄養素が培々と失われがちな夏にトマトが一番美味しい時期を迎えるのは、とても理にかなっている話なのです。

DEAN & DELUCA のマーケット & カフェでは、夏の旬の食材としてトマトをピックアップしました。様々なトマトとの出会いを、ぜひこの機会にお楽しみください。

● トマト・コレクション

トマトは赤！というイメージをくつがえすトマトがたくさんあるのです。

- | | | |
|---|--|---|
| <p>1. ブラックトマト
黒い色が特徴的なロシア産のトマト。クモがなく、ほのかな苦みとすずっぱりとした風味が特徴。</p> | <p>2. ファンゴツホ
隣国イタリア産のため、トマト特有の酸味がやや弱く、甘味と酸味のバランスが抜群。</p> | <p>3. レモンボーイ
鮮やかな黄色とジューシーな果肉が特徴。みずみずしくフルーティ。サラダ等に最適。</p> |
| <p>4. ピンピネリアオリウム
正式名称は「リコピコロン」。ピネリアオリウムはアンデス生まれのトマトの野生種。直径約1cmと小粒だが酸味が強い。熟すと真っ赤に色づく。</p> | <p>5. ボンテローザ
これは日本のスタンダードなトマトとも言える。果肉が柔らかく、甘味と酸味のバランスが絶妙。</p> | <p>6. イタリアントマト
イタリア料理のために生産されたトマト。果肉が柔らかく、甘味と酸味のバランスが絶妙。</p> |
| <p>7. マイクロトマト
直径1cmにも満たない小さなトマト。酸味が強く、カレーなどによく使われる。</p> | <p>8. ショコロ
赤い色と甘い味、チョコレート色の果肉が特徴。少く生産されている。</p> | <p>9. イルディー
黄色い果肉が特徴。酸味が強く、サラダなどに最適。</p> |
| <p>10. オレンジトマト
オレンジ色の果肉が特徴。酸味が強く、サラダなどに最適。</p> | <p>11. グリーンセブラ
緑色の果肉が特徴。酸味が強く、サラダなどに最適。</p> | <p>12. 猿桃
丸みのある果肉が特徴。酸味が強く、サラダなどに最適。</p> |

SEASONAL TABLE

夏 — 「地中海の夏の食卓」 —

じりじりと照りつける真っ赤な太陽と、まぶしいほど澄みわたった青い空。DEAN & DELUCA がイメージする **SEASONAL TABLE** の舞台はそんな情景が広がる「地中海」です。鮮やかで生命力たっぷりの食材たちが織りなす、地中海の夏のごちそうをイメージした「大地と太陽の恵みたっぷりの食卓」をご提案します。よく晴れた週末に食卓をテラスに移動して、思い切り夏を満喫してみてください。

Bon appetit !



MENU
HORS D'OEUVRES ガスパチョ 〜ポッコチーノ・ディ・ブッフアラを添えて〜
MAIN DISH ラムの香草焼き
SIDE DISH ワイルドリーフサラダ
WINE Rudd ソーヴィニオン・ブラン 2005
DESSERT 季節のフルーツ

FEATURED RECIPE:

ガスパチョ 〜ポッコチーノ・ディ・ブッフアラを添えて〜

色とりどりの夏の食卓に、太陽のように鮮やかなトマトでつくるガスパチョをどうぞ。野菜をふんだんに使った冷たいガスパチョは、夏の暑さからカラダを癒すために欠かせない地中海の代表的メニューのひとつ。夏の **SEASONAL TABLE** では、「DEAN & DELUCA COOKBOOK」のレシピに沿ったクラシックなガスパチョのレシピをご紹介します。ポイントは「パンを使う」こと。「Gazpacho」とはアラビア語で「パン」を意味する言葉。パンを入れることで、本場の家庭の味とも言える、独特のとろみとコクのあるガスパチョに仕上がります。仕上げに、太陽の恵みをたっぷり受けたミルクでつくるフレッシュなポッコチーノを加えて、ほんのりと甘いミルクの香りと、パワフルな野菜の酸味との出会いを、ひとくちごとにお楽しみいただけます。

FEATURED ITEM:

- チーズ:
ポッコチーノ・ディ・ブッフアラ・カンバーニャ
Boccconcino di Bufala Campana
「ポッコチーノ」とはイタリア語で「ひくひくサス」の意。日本でもよく知られている「モッツァレラ・ディ・ブッフアラ・カンバーニャ(モッツァレラ)」のひとくちサイズ版と並びイメージしやすいためです。ここでは「ブッフアラ」とは牛乳のミルクラーズにしたものを指し、日本ではモッツァレラチーズと呼ばれていますが、味の特徴は、甘いミルクの香りと優しい酸味。新鮮なものほど切り口からミルクがもれ出てくるようなテクニクがあります。トマトとの相性は抜群。香りはカプレーゼやサラダで野菜と組み合わせたり、オリーブオイルにつけてそのまま食べることが多いのですが、今回はガスパチョに入れて新たな楽しみ方を提案いたします。 ¥2,100 / 250g(イタリア)
- ワイン:
Rudd ソーヴィニオン・ブラン 2005
大地の調風をイメージしながら、キリッと冷やした白ワインをどうぞ。香り高いソーヴィニオン・ブランがもたらす爽やかな酸味が料理の味には、よく合う。酸味のある白ワインがおすすめです。ワインで口をさらっていきながら、それぞれの食材の個性ある味わいをゆっくりと堪能ください。 ¥5,670 / 750ml(カリフォルニア)



ガスパチョの材料 (4〜5人分)

- A. (主な材料)
ブルノット トマトビュレール 800cc
バゲット(すべて小口カット)30g クラスターが柔らかいもの
玉ねぎ(小口カット) 80g
きゅうり(小口カット) 100g
赤パプリカ(種を取り除き、小口カット) 100g
にんにく(みじん切) 2〜3g
- B. (調味料)
エグストラバージンオリーブオイル 30cc
ソーリーベネガー 20cc 赤ワインベネガー 8cc
塩・胡椒 適量
- C. ポッコチーノ・ディ・ブッフアラ・カンバーニャ
D. (トッピング)…… お好みに合わせてすべてサイズの適切
セロリ、キュウリ、たまねぎ、ピーマン、クルトン、ゆで卵
(白身と黄味をわけて黄ごしすると鮮やかに仕上がります)
1. トマトビュレール ¥945 / 690g(ブルック)
2. エグストラバージンオリーブオイル ¥2,205 / 500ml(バブルブランド)
3. ソーリーベネガー ¥1,600 / 200ml(100cc)
4. 地中海ソルトブレック
Smoked ¥1,735 / Rosemary ¥1,764 / Black ¥1,760 / Chili Pepper ¥1,760 各重 125g

ガスパチョの作り方

1. 下ごしらえとして、パンをひたひたにぬる水につけた後、手で水分をきっておく。
※新鮮なパンなら、水につけたらすぐに絞る。多数の絞ったパンなら、少し水を含ませておく。
 2. A(主な材料)とB(調味料)すべてをミキサーに入れ、キリの細かいビュレール状にする。
 3. ②をざらっとした感じに仕上げるように粗めの網で漉す。
 4. ③の味を塩・胡椒で整え、冷蔵庫で冷やす。
 5. よく冷えたらスープ皿に取り分けて、D(ポッコチーノ)を入れる。さらに上から好みのC(トッピング)をかけて完成。
- TIPS: ①: 漉すときは、粗めのザルで、手触りが柔らかくならないように注意して仕上げる。
②: ビュレールの酸味と塩味のバランス(お好みに合わせて濃度を少し加減)を大切に。

SEASONAL PICK-UP

夏の食卓に欠かせない旬の食材「トマト」をテーマに、DEAN & DELUCAのマーケットとカフェから選りすぐりのアイテムをご紹介します。太陽と大地の恵みたっぷりの美味しい夏をお届けします。

MARKET STORE



MINI TOMATO × 2.0
TOMATO JUICE
栄養たっぷりの贅沢なミニトマトジュース

有機肥料で栽培した、甘くてコクの深いミニトマトを1本につき20個使用し、リコピンやカロチンなど豊富な栄養成分をミニトマトジュースは、ガラスボトルなどのお取り扱いにもおすすすめ。

ミニトマトジュース ¥94/180ml



TOMATO SAUCE WITH BOTARAGA
SQUID & BLACK INK SAUCE

こだわりのソースでお料理をグレードアップ

(左) トマト、カラシ、アンチョビ、ガーリック入り、ヴィーガン・ベジタリアンの自家製トマトソース。パスタや魚のソテーなどにどうぞ。
(右) パスタやリゾットなど、ひと手間加えるだけで本格的なお料理をお楽しみいただけるトマトベースのイカ墨ソースです。
イカ墨ソース ¥1,365/300g(ガラスボトル)



TOSSARD TOMATO

爽やかな夏を感じるお料理の友に
イタリア産セモリナ粉の生地は、爽やかな風味のドライトマトを練り込みました。食卓では好みの厚さにスライスして、フレッシュな香味のあるオリーブオイルと共にどうぞ。
トッサードトマト ¥273/each(12センチサイズ)



GELÉE DE CONFITURE

プロヴァンスの風を感じる夏のクールスイーツ

半熟状のジュレにコンフィチュールをたっぷり合わせた、独特の食感がクセになる一品です。トマトのジュレにショウワのコンフィチュールを合わせた「トマトジュレ」は食感がいい夏の季節の贈り物にもおすすすめです。
ジュレ・ド・コンフィチュール(トマトヴェール/生果、マロンオランジュ/マロン)、ミッドマーチアール/レノ、黒糖/レノ、レノ ¥400/100g、¥3,840/600g、¥5,670/12P (コンフィチュール エプロヴァンス)

CAFE



TOMATOES ON RYE BREAD

DEAN & DELUCAのカフェメニューに、旬のトマトを主役にした季節のメニューが登場します。爽やかな「旨味たっぷりの自家製完熟トマト、酸味と歯ごたえが程良いグリーントマト、凝縮された果肉感と爽やかな塩加減のセミドライトマト」が持つ美味しさと、様々な食感の出会いがサンドウィッチでお楽しみいただける夏の限定メニューです。
3種のトマトのイカ墨サンド ¥473

SOUP FOR SUMMER 6/1 START!



VICHYSOIS
ジャガイモの冷たいスープ
473YEN

GREEN PEAS
グリーンピースの冷たいスープ
473YEN

PUMPKIN
かぼちゃの冷たいスープ
473YEN

旬のお野菜をたっぷり使ったスープ。サンドウィッチとどうぞ。

新鮮な野菜を洗ってしっかりと炒め、丹念に旨味を引き出した野菜ピューリに、生クリーム、牛乳を加えてシチュー状に仕上げました。厳選した旬の野菜そのままの風味を堪能いただける贅沢なスープ。これ一品でももてる。ランチにはサンドウィッチとの組み合わせがおすすめです。
*かぼちゃの冷たいスープは7月からの限定となります。

TOMATO

FARMER TOMATOES

常備しておくと安心
パツと出せる一品トマト

トスカナ産のフレッシュなグリーントマトを、ハーブと共にオリーブオイルとワインビネガーに漬けてみました。そのままでアペタイザーとしてもおすすすめ。
グリーントマト ¥1,365/300g(ガラスボトル)

FRUITS VINEGAR OF TOMATOES

トマトの奥深さを知る
新感覚のビネガー

太陽をたっぷり浴びたオーストリア産完熟トマトを手作業で選別、プレスしたものを発酵・熟成させたトマトのビネガー。トマトやアスパラ、山菜のチーズなどにおすすすめ。
トマトビネガー ¥3,775/250ml(ガラスボトル)

SHRIMP & SUMMER VEGETABLES MARINATED WITH TOMATO SAUCE

華やかな夏の食卓の一品に

新鮮なトマトと小豆、大きめに切った夏野菜、素材そのものの風味を活かしたシンプルなマリネは、見た目にも贅沢な一品。
小豆と夏野菜のトマトマリネ ¥925/100g

CAPELLINI WITH CRAB MEAT & EGGPLANT

キリッと冷えた白ワインとどうぞ

トマトならではの爽やかな旨味と酸味を活かしたソースで、カニと夏野菜とよく和えた色どり彩やかな製菓パスタ。
カニと夏野菜のキャペリニ ¥630/each

ARTISAN STORY

DEAN & DELUCAが出会う美味しい食の数々。そのひとつひとつの背景には、ただひと言では語り尽くせぬ、深く豊かなストーリーが流れています。本当の美味しさを追い求めて、来る日も素材と向き合いつづける。こだわりのつくり手(ARTISAN)たちを DEAN & DELUCA が訪ねます。

小豆人(あずきびと)：
京下鴨・あずき処「宝泉堂」主人・古田泰久さん



日本でもっとも味わえる丹波産の黒豆をゆっくりと時間をかけて炊きあげた「あずき」の粒が特徴的な「あずき」の味と独特の食感、風味を大切にしています。

1&3. 老山の山々、鴨川や高野川など、豊かな緑や自然に囲まれた「宝泉堂」。5年前、おののけに開いた新築「和菓子工房」10人では、京都の四季のうつろいに合わせたおののけの和菓子作り、やまぐちの和菓子作りを大切にしています。2. 京下鴨に根拠をとりつづける「あずき処 宝泉堂」の製菓。

DEAN & DELUCA が出逢った和菓子の逸品「丹波 黒豆しぼり」。そのつくり手は、素材にひたかたならぬ想いと愛情を傾ける、京都の小豆人でした。

およそ400店もの和菓子店がしのぎを削る京都、古くから和菓子三大所として知られるこの街で、評判が口伝に広まったあずき処の名店が、京下鴨・あずき処「宝泉堂」です。下鴨は藤原町、鴨川沿いに広がる閑静な街並。その一角にそっと佇む工房からは、朝の影もまぼらな時刻から、小豆(あずき)を炊きまわりのつくり手が、その素材の心を結ぶつくり手は、この店のご主人・古田泰久さん。小豆の持つ奥深い風味に魅せられ、京都市内にある老舗の和菓子店に弟子入りしたのは今から約30年前。その後、幾年もの修行を経て、「宝泉堂」を築き上げた古田さんは現在57歳です。

「京都で言う「戦後」とは応仁の乱後のことというぐらいですから、その時代から脈々とつづく京菓子文化においては、うちは創業から60年の新参者です」
目を細めながら静かに語られる言葉の端々に、「つくり手として常に謙虚であることをモットーとする、職人気質の古田さんらしさがうかがえます。

その古田さんにとって何よりも大切な素材とはほかでもなく、自ら厳選した最上質の小豆や黒大豆。なかでも、最高級の丹波大納言と丹波黒大豆をひと粒ひと粒丁寧に炊き上げた「しっとりあずき」と「丹波 黒豆しぼり」は、地元和菓子造の間でも人気の逸品です。
「食べてもおろた、分かります」。作業工程中の小豆や黒大豆を、惜しげもなく指差してくれた古田さんは、目の前のパッドに広げられた小豆をサッと小皿に移して差し出してくれました。その炊きたての小豆を口にふくむと、その瞬間は感じなかった甘味が、噛むことでゆっくりと口の中へ広がっていくのが分かります。小豆本来のふくらみとした自然な甘味とかわりに、じわじわと五感が包まれていく感じがするのです。

「ひと粒ひと粒がちゃんと“あんこ”になっているでしょう? じっくり熱を加えることで砂糖の甘味をじわっと浸透させながら、素材そのものの甘味もじっくり出す。ここでは“豆”を炊いているんじゃない、”糖”を炊いているんです」
長年、昔に習ったひとひとかならぬ想いを傾けてきた古田さんはそう語りながら、おもむろに先程の小豆を粒ずつつまみずでは皮を剥き、「これをね、ちよと食べてみてください」と、言われるままに、誤解の心持ちでその「皮なく小豆」を口に含むと、舌の上へ広がったのは、既に「皮なく小豆」ではなく「糖」そのものとも言えるホックリとはんりの甘い旨味と風味でした。

見た目も艶やかな大粒の豆を何種類も厳選し、熟練の職人が大釜でじっくり丹念に炊き上げていく「宝泉堂」のしっとりあずき/丹波 黒豆しぼりは、炊き上げた後も、そこからさらに煎別れた豆を取り除いて丹念に仕上げられています。「素材」と「技」そのものを商品化したいというこの二品は、押しも押されぬ店の看板商品。品質も、味も、つくり手の愛情も、一切の嘘をつかないという、古田さんの信念と自信の結晶のたまひかもしれません。

あずき処 宝泉堂
京都市左京区下鴨植田町21 TEL:075-781-1051 9:00-17:30 日祝休

和菓子処 ほうぜん
京都市左京区下鴨高木町25 TEL:075-712-1270 10:00-17:00 水休

INFORMATION

GIFTS FOR SUMMER 2007

サマーギフト 2007 のカタログができました



DEAN & DELUCA

カタログ配布店舗： DEAN & DELUCA 六本木 / 品川 / 名古屋
※数限りなくございますので、品切れの際はご了承ください。
ご注文承り期間： 2006年6月4日(月)~7月31日(木)まで
ご注文申込方法：
A. 店頭
「DEAN & DELUCA 六本木・品川・名古屋のみ承ります」
B. 弊社ホームページのオンラインストア
www.deandeluca.co.jp
C. FAX (カタログに準じた専用オーダーシート)
FAX: 03-5771-0477

※カタログに関するお問い合わせは、下記までお気軽にお問い合わせ下さい。

株式会社ディーン アンド デルカ ジャパン 担当 外商部
TEL: 03-5771-0480 受付時間: 平日 10:00-20:00

STORE LOCATIONS

MARKET STORE:	ROPPONGI SHINAGAWA SHIBUYA NAGOYA	東京都港区赤坂9-7-4 東京ミッドタウンカレリア B1 Phone: 03.5413.3580 Market 11:00-21:00 東京都港区港南2-18-1 山崎川 2F Phone: 03.6717.0935 Market 10:00-23:00 Espresso Bar 07:00-23:00 Kiosk 07:00-22:00 東京都渋谷区道玄坂2-24-1 東急百貨店 東横店 東横店 3F Phone: 03.3477.4795 Market 10:00-22:30 Prepared Food:10:00-21:00 Espresso Bar 07:00-22:30 愛知県名古屋市中区栄区1-7-1 ミッドタウンスクエア B1 Phone: 052.527.8826 Market 10:00-21:30 Espresso Bar 07:00-21:30
CAFE:	MARUNOUCHI Aoyama ROPPONGI HANEDA SEIJO	東京都千代田区丸の内1-4-5 三井UFJ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 東京都港区北青山2-14-6 青山1のビル1F Phone: 03.5475.8005 Monday-Friday 08:00-23:00 Saturday 08:00-22:00 Sunday 08:00-21:00 東京都港区赤坂9-7-4 東京ミッドタウンカレリア B1 Phone: 03.5413.3585 Everyday 07:00-23:00 東京都港区南青山2-9-3 羽田空港第1旅客ターミナルビル B1 Phone: 03.5757.9605 Everyday 07:00-21:00 東京都世田谷区成城6-34-4 成城ビル1F Phone: 03.5429.1451 Everyday 08:00-22:00