

【DEAN & DELUCA】NEW YEAR 2025

日本の伝統とおいしいが彩る

年末年始の特別なごちそうごはん、福を呼ぶお飾り、心を込めた贈りもの

12月13日は、お正月の準備にとりかかる日とされている「正月事始め」。

マーケット店舗、オンラインストアでは、バイヤーが選び抜いた商品が日本各地から届きます。



株式会社ウェルカムが運営する DEAN & DELUCA（本社：東京都港区 代表取締役：横川正紀）は、2024年12月13日（金）の「お正月事始め」に合わせて、マーケット店舗、公式オンラインストアにて、人が集まる機会が増える年末年始におすすめの「おいしい食卓をご提案する新商品」と「お正月飾り」、年末年始のごあいさつにぴったりの「冬を味わう贈りもの」を発売します。

お正月にふさわしい新商品として、つくり手と DEAN & DELUCA が長年育んだご縁のもとに、食のプロであるバイヤーが監修した「冬のごちそうごはん」を揃えました。瀬戸内海で漁獲される新鮮な魚介を中心に製造する『愛媛海産』とともに、伊勢海老を丸ごと1匹贅沢に使用した「愛媛海産 伊勢海老御飯」をご用意しました。お正月のハレの日にあふさわしい、豪華で贅沢な味わいをおたのしみください。

さらに正月事始めになくてはならない、古くからお正月に飾られてきた「お飾り」では、シンプルで伝統的な色づかい、モチーフでありながら、今の暮らしになじむお飾りをご用意。また年末年始のご挨拶におすすめの「冬を味わう贈りもの」として、大切な人思いながら、一年の感謝の気持ちを届ける、心を込めた贈りものにおすすめの由緒ある銘菓が揃います。日本ならではの風習をたのしみながら、新しい年を迎える年末年始にご利用ください。

[Tips.1] 《新商品》豪華な具材やこだわりの出汁を使用した冬のごちそうごはん
「炊き込みご飯の素」



大きな伊勢海老が入った、見ごたえ、食べごたえのある炊き込みごはんの素「愛媛海産 伊勢海老御飯」と、こちらも贅沢にあわびがまるっと入った「愛媛海産 あわび御飯」。華やかな仕あがりには新年を祝うのはもちろん、香りと旨みが口いっぱい広がる贅沢なごちそうごはんは、おもてなしごはんとしてもおすすめです。



愛媛海産 伊勢海老御飯（画像左） ¥3,200（税込 ¥3,456）

愛媛海産 あわび御飯（画像右） ¥2,000（税込 ¥2,160）

伊勢海老、あわび、それぞれが入った、具沢山で贅沢な炊き込みご飯の素。具材の旨みを引き出せる出汁と2合のお米を一緒に炊くだけで、本格的な味わいがたのしめます。

愛媛海産（愛媛県 今治市）

造船とタオルの街、愛媛県今治市にある愛媛海産。本州（広島）と結ぶ「しまなみ海道」の四国の玄関口として、瀬戸内海で漁獲される魚介を中心に製造しています。古来より「一で来島、二で鳴門、三と下って馬関の瀬戸」と謳われ、日本三大急流の一つとして海の難所とされていますが、そこでとれる身のしまった良質な魚を原料としています。

冬のごちそうごはん 販売概要

□販売期間

2024年12月13日（金）～

□取扱店舗

マーケット店舗／オンラインストア

*店舗により取扱商品が異なります。詳細は店舗へお問い合わせください。

□特集ページ

<https://x.gd/wGJyB>

[Tips.2] 日本各地の家庭で親しまれている古きよき習慣。お正月に飾られる福を呼ぶ「お飾り」



古くからお正月に飾られてきた「お飾り」。日本各地で親しまれる古きよき習慣を、伝統的なデザインを取り入れつつ、現代の生活空間にも調和する職人の手仕事による「お飾り」でご提案します。今年は、お正月の象徴ともいえる「お飾り」を通じて、日本の風習を大切にしたい新しい年の迎え方をおたのしみください。

2013年、水引文化研究家・水引デザイナーの長浦ちえ氏によって創立された『TIER』からは、伝統的な色づかいやモチーフながらもシンプルで、今の暮らしになじむお飾りが揃います。また、霊峰八海山が育む南魚沼産の稲藁を使った『稲藁研究所』からは、稲藁の香り立つ、熟練の職人が一つひとつ丁寧に手かける「稲わら飾り」が届きます。2つのづくり手からお飾りもご用意いたします。



稲藁研究所×TIER
さざんかつる
¥1,500 (税込 ¥1,650)

国産の藁で編んだお飾りに、一粒が何倍にもなる稲穂、繁栄を願う「鶴」が福をもたらします。「困難に打ち克つ」という花言葉を持つ、さざんかの葉も添えられています。



《新商品》
TIER
屠蘇飾り / ボトル飾り 梅
¥1,800 (税込 ¥1,980)

屠蘇器やボトルなどに水引で簡単に結び留めることができます。お正月だけではなく、子どもの成長や年祝いの席でもご使用いただけます。

福を呼ぶお飾り 発売概要

□販売期間

オンラインストア：2024年12月13日（金）～ ※なくなり次第終了

店舗：2024年12月20日（金）～ ※なくなり次第終了

□取扱店舗

オンラインストア / 一部マーケット店舗（六本木 / 品川 / 有楽町 / 新宿 / アトレ川崎 / 名古屋 / 大阪 / 福岡）

*店舗により取扱商品は異なります。

*代金引換でのご購入につきましては、下記記載の店舗にて承っております。

（六本木 / 品川 / 名古屋 / 大阪 / 福岡）

□特集ページ

<https://x.gd/VIw0r>

[Tips.3] 年末年始のごあいさつに。冬を味わう贈りもの



贈られた方が年末年始の食卓でたのしめる、全国各地の由緒ある銘菓を取り揃えました。今秋に採れた丹波栗を使った羊羹、旬を迎える干し柿を使用した和菓子など、地元の素材を活かして丁寧に作られた逸品ばかりです。

どれもご当地で長年愛されて、日本の豊かな風土と伝統を感じさせる味わい。一年の感謝の気持ちを込めて、大切な方に贈る特別なギフトとして、年末年始のご挨拶にぜひご利用ください。



京菓匠 七條甘春堂（京都）

特選 丹波栗羊羹

¥5,500（税込¥5,940）

丹波栗の味と香りがいっばいに広がる

今秋に採れた「丹波栗」をゆっくりと蜜漬けし、国産小豆の羊羹に合わせました。どこを切ってもゴロゴロと出てくるほどに、丹波栗をたっぷりと使用しています。



御菓子つちや | 岐阜
宝賀来 (6 個入り)
¥3,056 (税込¥3,300)

上品な甘みの極上干し柿のお菓子
創業 254 年の柿菓子の老舗が手掛ける、まさに宝のような一品。岐阜県特産「堂上蜂屋柿」の干し柿を巻き、求肥をはさんでかわいらしい柿の形に仕上げました。



菓游 茜庵 | 徳島
黒豆和三わらび (6 個入り)
¥2,590 (税込 ¥2,797)

まめに働き、まめに暮らせますように
新しい年への願いを込めていただく。縁起物の国産黒豆を、ふっくら炊いて仕立てた琥珀色のわらび餅。特製の黒蜜・きな粉をたっぷりかけてお召しあがりください。

冬を味わう贈りもの 販売概要

発売日

2024 年 12 月 26 日 (木)

取扱店舗

マーケット店舗 / オンラインストア

* 店舗により取扱商品が異なります。詳細は店舗へお問い合わせください。

特集ページ

<https://x.gd/MQec3>

ABOUT DEAN & DELUCA (ディーン&デルーカ)



世界のおいしいものを集めた食のセレクトショップ。1977 年、ジョエル・ディーン (Joel Dean) とジョルジオ・デルーカ (Giorgio DeLuca) により、ニューヨーク・ソーホーにオープンしたマーケットストアがはじまりです。

日本国内では、マーケットストア 19 店舗、カフェ 27 店舗、スペシャルティストア (ワインストア) 1 店舗に自社オンラインストアを展開しております。小売そして中食、飲食という枠にとらわれず、食をたのしむ場を創出すべく、今日もなお、あたらしい食の感動をお客さまへ提供して参ります。