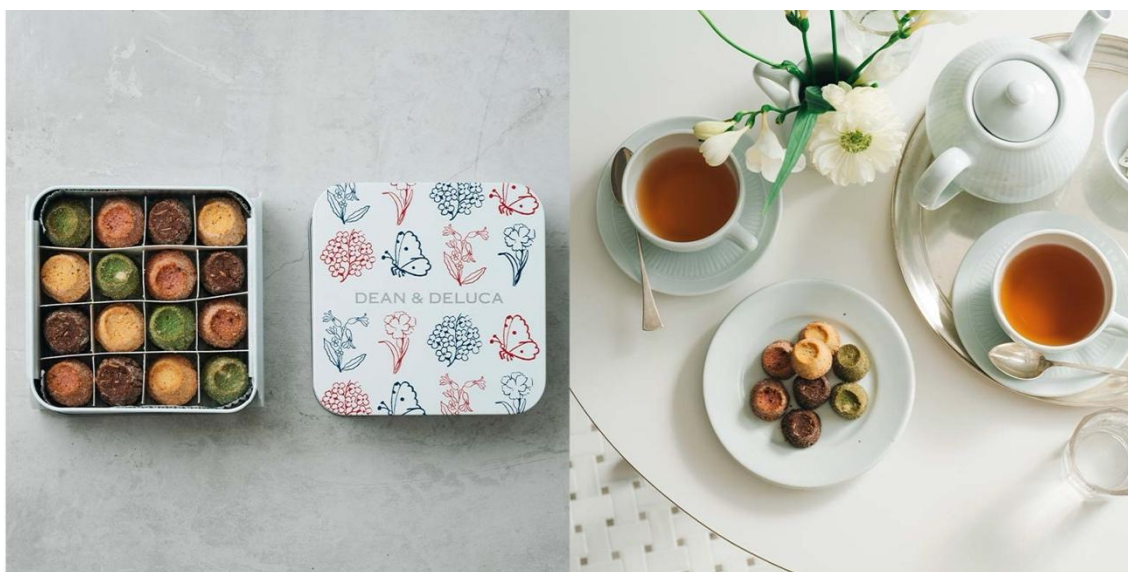


【DEAN & DELUCA】菓子研究家 福田里香さんとの新ギフトプロジェクト
フランスの伝統菓子「ダイヤモンド」を小さく可愛らしく再編集して詰め込んだ
「プティ・ダイヤモンド」クッキー缶を発売
福田さんが厳選 この春、大切な人に選んで贈りたい
おすすめの「甘い贈りもの」セレクションも公開



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、2025年2月15日（土）より、マーケット店舗、公式オンラインストアにて、フランスの伝統菓子を再編集した「プティ・ダイヤモンド」クッキー缶と巾着バッグを販売開始します。この商品は、DEAN & DELUCA が世界中を旅して出会った伝統菓子を、菓子研究家の福田里香さんと新たに取り組む「ギフトプロジェクト」の第一弾として発売いたします。

今回、ギフトプロジェクト発足と商品開発にあたり、お声がけをしたのが、菓子研究家の福田里香さん。福田さんが、これまで不朽の名作や、普遍的な伝統菓子に出会い触れてきたこと、また福田さんの贈りものに込めるメッセージに共感し、お取り組みが始まりました。

今回は旅先で出会った「伝統菓子」に注目。各地の風土や文化から生まれた多彩な伝統菓子たちには、それぞれの物語が込められています。一粒一粒が新しい物語のはじまりとなり、贈る人も贈られる人も心を満たす贈りものとして、福田さんと共にプロジェクトをスタートしました。

“C'est mignon × Classique“（かわいい×クラシック）をテーマとして、素材や味わいにもこだわり、試作を重ねて、再編集。パッケージにも工夫を凝らし、クラシカルなアイコンを添えました。

2025年2月に第一弾となるフランスのクッキー缶「プティ・ダイヤモンド」から始まり、第二弾以降もまるで世界を旅するように、イギリスなど各国の伝統菓子を再編集し、福田さんと DEAN & DELUCA のギフトへの思いを込めてお届けいたします。

プロジェクト第一弾はフランス「Petit Diamont プティ・ダイヤモンド」



ひと口サイズに仕立てたのは、フランスに伝わる「ダイヤモンド (Diamont)」。『ダイヤモンド』という宝石の名を宿したクッキーです。生地まぶした砂糖が、キラキラと輝く姿から名付けられました。

ダイヤモンドは地球上でもっとも固い石といわれることから、ダイヤモンドには“永遠の絆”や“固い絆を結ぶ”という意味が込められているそうです。

選ぶ喜びや、食べ比べるたのしみも大切に、フレーバーは4種。色とりどりの生地を、一つひとつ丁寧に焼きあげています。



DEAN & DELUCA プティ・ダイヤモンド缶

¥3,300 (税込 ¥3,564)

開けるときめきも贈る4種の詰め合わせ

中には、4種のフレーバーがお行儀よく2段重ねに並んでいます。味はもちろん、色のバランスにもこだわったダイヤモンドを、目でもたのしんでいただけるよう詰め合わせました。集いの手土産や、スイーツに目がない方への贈りものにもどうぞ。

フレーバー：4種

VANILLA | ヴァニラ&ポピーシード

CACAO | ショコラ&アーモンド

RASPBERRY | ラズベリー&ココナッツ

MATCHA | 抹茶&ホワイトチョコレート



DEAN & DELUCA プティ・ダイヤモンドバッグ RED・BLUE

各¥1,800 (税込 ¥1,944)

気軽な贈りものに2種入り巾着

缶と同じスタンプ模様をあしらった巾着は、「RED」と「BLUE」の2種ご用意。それぞれ異なる2種のフレーバーが入っています。カジュアルで気軽な贈りものに。また、ご自分への“甘やかし”にもおすすめです。

RED：ヴァニラ&ポピーシード/ラズベリー&ココナッツ

BLUE：ショコラ&アーモンド/抹茶&ホワイトチョコレート

伝統を活かした、こだわりと味わい



ひと口サイズの色とりどりのフレーバー

味わい・香り・色が異なる4種のフレーバーに、それぞれ相性のよい素材を掛け合わせました。サクッと頬張った瞬間から後味まで、刻々と味わいに変化。ひとつで2つの食材のハーモニーが広がります。一粒の満足感はあるながらも、ひと口サイズだから、一度のティータイムでいろいろな味をお試しいただけます。



きらめきが詰まった宝石箱のような姿

「贈りもの」としても喜ばれるお菓子は、目に映る姿も大切です。受け取った方が、心ときめく姿は贈る側もうれしいもの。

トリコロールカラーのシンプルな缶に、蚤の市で見つけたようなスタンプ模様をデザイン。スタンプのモチーフは、フランスの庭園で揺れるミモザやキンポウゲ、ひらひら舞う蝶々など、春を告げる自然を表現しました。食べ終わった後も、大切なものを入れて余韻に浸りたくなる。そんな宝石箱を目指しました。



福田里香 Fukuda Ricca

福岡生まれ。菓子研究家。書籍や雑誌、onlineに掲載するレシピ提供に始まり、現在は食にまつわるモノ・コトのディレクションを手掛ける。

Petit Diamont プティ・ダイヤモンド 販売概要

□販売期間

2025年2月15日（土）～なくなり次第終了

□取扱店舗

マーケット店舗

六本木 / 品川 / 有楽町 / 新宿 / 恵比寿 / 広尾 / 吉祥寺 / 八重洲 / アトレ川崎 / たまプラーザ / シェアル
横浜 / そごう横浜 / 名古屋 / 栄 / 大阪 / 京都 / 岡山 / 福岡 / アミュプラザ博多

オンラインストア

※取り扱い商品は店舗により異なります。詳細は店舗にお問い合わせください。

特集ページ：<https://x.gd/M76SL>

福田里香さんが選ぶ「甘い贈りもの」



「贈りものはコミュニケーションツール」という菓子研究家の福田里香さんに、DEAN & DELUCAのバイヤーが世界中からセレクトした、選りすぐりの商品の中から、福田さんが大切にしている「ギフト」についての思いを込めて、シーンごとにおすすめのお菓子を選んでいただきました。

「たとえば初めましての間柄でも、“共通する物事”を分かち合うことで心の距離はぐっと近づく」と話す福田さんにとって、それは“贈りものにするお菓子”。「相手の喜ぶ顔や好きなものを思い浮かべなが

ら選びます。贈りものは、好意のしるしだから。思わずわあ！っと、笑顔がこぼれるような包みなら渡した瞬間から会話が弾むきっかけになるでしょう。」と心ときめくものを選ぶ福田さん。出先で素敵なものに出会ったとき、あの人の笑顔がふと浮かんだとき、しあわせな気分を分かち合いたいとき。日頃の気持ちを託す“贈りもの”だからこそ、相手が喜ぶ、とっておきを揃えました。福田さんのコメントと共に一部ご紹介します。



ハートジャムサンドクッキーアソート 10pcs

¥1,200 (税込 ¥1,296)

ハーニー&サンズ

各¥1,200 (税込 ¥1,296)

写真上から：タガロング イエロー&ブルー、バニラコモロ、ピーチ
ジンジャーツイスト

食べやすいサイズのバニラクッキーに、フルーツジャムを挟んだオリジナルのハンドメイドクッキーと、NY発プレミアムティーブランド「ハーニーアンドサンズ」の紅茶を合わせてセレクト。

「ハート型は好意のアイコンとして最高。かわいらしさもあり、年代問わず、相手の笑顔が想像できるギフトセット。お子様のいる方へもおすすめですね。」



サブレダネル サレフィン

¥2,200 (税込 ¥2,376)

1904年、フランス・アネル村で創業。地元産のイズニーバターや放し飼い卵、小麦を使用し、職人が110年以上変わらぬレシピで製造。ミルキーな風味が特徴で、開けた瞬間に広がる芳醇なバターの香りとなめらかな口どけが魅力です。

「お菓子が大好きな方へ、このシンプルなおいしさを共有したいと思う一品。特にフランス好きの方への贈りものにおすすめ。」



DEAN & DELUCA クラシックフルーツポンチ L

¥2,800 (税込 ¥3,024)

自然の恵みをたっぷり受けた彩り豊かな果物を使ったフルーツポンチ。冷やしてたのしむのはもちろん、ソーダで割ってデザートに。

「フルーツポンチは自分でつくるのは、意外と大変なもの。常温保存できるので、お見舞いや遠くの親族へ配送で贈りものにもいいですね。」

福田里香さんが選ぶ「甘い贈りもの」 販売概要

□販売期間

発売中

*サブレダネル サレフィンのみ 2025年2月15日(土)～

□取扱店舗

マーケット店舗

六本木 / 品川 / 有楽町 / 新宿 / 恵比寿 / 広尾 / 吉祥寺 / 八重洲 / アトレ川崎 / たまプラーザ / シアル
横浜 / そごう横浜 / 名古屋 / 栄 / 大阪 / 京都 / 岡山 / 福岡 / アミュプラザ博多

オンラインストア

※取り扱い商品は店舗により異なります。詳細は店舗にお問い合わせください。

特集ページ：<https://x.gd/gBEze>

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。