

DEAN & DELUCA

GIFT FOR CHOCOLATE LOVERS

チョコレートラバーたちを満足させる、甘い贈り物

DEAN & DELUCA Valentine's day Collection 2019



シャンパンを味わうように



ca ca o (カカオ)

小町通りの石畳 CHAMPAGNE FOR DEAN & DELUCA ¥2,000
2019年2月1日発売

鎌倉発の生チョコレート専門店『ca ca o』がDEAN & DELUCAのために作った、“おとな”だけのお楽しみ。DEAN & DELUCAが自社輸入するシャンパーニュ「Faniel & Fils」を丁寧に閉じ込めた贅沢なチョコレートです。

口に含んだ時にふわりと広がる香りは、まさにシャンパーニュそのもの。これだけしっかりとしたシャンパンの香りと味わいを残したチョコレートを作るには、混ぜ込むシャンパンの量の見極めと、シャンパンをカカオに練りこむ高い技術が求められます。生チョコレート専門店として、高い技術を持つ『ca ca o』だからこそできる、特別な味わいです。

取扱店舗: マーケット店舗 / オンラインストア

六本木 品川 有楽町 新宿 渋谷 恵比寿 広尾 八重洲 アトレ川崎 ラゾーナ川崎 名古屋 大阪 福岡

チョコレートを味わうオランジェット



DEAN & DELUCA

オランジェット ¥1,500

2019年2月1日発売

カカオ豆からチョコレートをつくるまでのすべての工程を一貫して自社で手がける『ダンデライオン・チョコレート』。同社のシングルオリジンチョコレートを使ったオランジェット。

シングルオリジンチョコレートとは、一種類のカカオ豆のみで作られているチョコレートのこと。3つの異なった産地のものを使用しており、それぞれのカカオの持つ個性をお楽しみいただけます。仕上げに、同じオリジンのカカオニブをトッピング。カカオニブとはローストしたカカオ豆を砕いたもので、ザクザクとした食感と風味は、さらにオリジンの個性を引き立てます。

繊細な味わいで、上質な贈りものになります。

取扱店舗: マーケット店舗 / オンラインストア

六本木 品川 有楽町 新宿 渋谷 恵比寿 広尾 吉祥寺 八重洲 アトレ川崎 ラゾーナ川崎 横浜 名古屋 京都 大阪 福岡 アミュプラザ博多

DEAN & DELUCA

GIFT FOR CHOCOLATE LOVERS

焙煎技術が生み出す、食感と香ばしさ



slitti cioccolato e caffè

プラリネアーティザナルアソート 発売中

¥1,000 / 4個入り ¥1,500 / 6個入り ¥2,000 / 8個入り

質の高いチョコレートファクトリーが多くあることから「チョコレートバレー」とも呼ばれる、イタリア・トスカーナの地で、コーヒー焙煎工房として誕生した『slitti cioccolato e caffè』。兄のアンドレアがチョコレート、弟のダニエレがコーヒーのスペシャリストとしてチョコレートづくりを行っています。

コーヒーとカカオ原料に多くの共通点を見出し、20年以上前からカカオ豆からのチョコレートづくりに取り組んでいます。二人は年々チョコレート製造技術に磨きをかけ、今では国際ショナルチョコレートアワードを何度も受賞するなど、人々を魅了し続けています。パイヤーが現地イタリアの展示会でその品質の高さと味わいに買い付けを決めました。日本で購入できるのはDEAN & DELUCAだけ。

取扱店舗: マーケット店舗 / オンラインストア

六本木 品川 有楽町 新宿 渋谷 恵比寿 広尾 吉祥寺 八重洲 アトレ川崎 ラゾーナ川崎 横浜 名古屋 京都 大阪 福岡 アミュプラザ博多

ヘルシーで新感覚な“RAW”チョコレート



PANA CHOCOLATE

パナ チョコレート ¥940

発売中

2012年にオーストラリア・メルボルンではじまった、完全に自然な素材だけを使用した、RAW チョコレートブランド。

RAW(生) チョコレートとは、カカオをローストせず生のまま使用して作られるチョコレートのこと。全ての製造工程は42℃以下の低温に保たれ、原材料の栄養素が保持されています。精製糖は一切使用せず、甘みにアガベネクターとココナツネクターを使用。身体に優しい、ナチュラルで上品な甘さを生かしています。

材料は、すべてオーガニックのものを使用し、世界中の持続可能な農法とフェアトレードの事業に取り組む生産者から調達しています。

取扱店舗: マーケット店舗 / オンラインストア

六本木 品川 有楽町 新宿 渋谷 恵比寿 広尾 吉祥寺 八重洲 アトレ川崎 ラゾーナ川崎 横浜 名古屋 京都 大阪 福岡 アミュプラザ博多

ハートに込められた「甘い罠」



Chocolat Moderne

ショコラモダン ベイビユーアーザワン

¥2,700 (税込 ¥2,916) / 5個入り

¥5,500 (税込 ¥5,940) / 12個入り

発売中

女性ショコラティエ ジョアン氏が2003年にNYにオープンした『ショコラモダン』は斬新な作風が”チョコレートの近代アート”とも称される注目のブランド。

見た目はもちろん、ひとくち食べたときにわかる彼女の仕掛けた甘い罠の虜になること間違いなしのとおきおきのチョコレートギフトです。

取扱店舗: マーケット店舗 / オンラインストア

六本木 品川 有楽町 新宿 渋谷 恵比寿 広尾 吉祥寺 八重洲 アトレ川崎 ラゾーナ川崎 横浜 名古屋 京都 大阪 福岡 アミュプラザ博多

DEAN & DELUCA

GIFT FOR CHOCOLATE LOVERS

3 DAYS SPECIAL

週末ごとにショーケースを彩る、チョコレートスイーツ。この日だけの味わいを販売いたします。

2019年2月1日(金) - 3日(日)



LOLA'S Cupcakes
バレンタインカップケーキ
各種 ¥580

ロンドン発の「LOLA'S Cupcakes」から、カラフルなハートモチーフの限定カップケーキが登場。

販売期間
2019年2月1日(金)~2月3日(日)

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 八重洲 アトレ川崎
ラゾーナ川崎 横浜

2019年2月8日(金) - 10日(日)



Dandelion Chocolate
チョコレートプリン
¥580

Dandelion Chocolateの『カアボン・グアテマラ70%』を贅沢に使用して作った濃厚チョコレートプリン。昨年と同じ品種を使用しているものの、カカオの収穫年度が変わり味わいはより発酵感が強く、パン酵母のような香りが特徴的です。

販売期間
2019年2月8日(金)~10日(日)

取扱店舗
マーケット店舗 / カフェ店舗(有楽町ルミネストリートを除く)

2019年2月12日(火) - 14日(木)



DEAN & DELUCA
ショコラアメール
¥550

大人なビターチョコレートを贅沢に使用したチョコレートケーキ。チョコレートのスポンジでガナッシュをサンドした濃厚な味わいは、チョコレートラバーにはたまらないケーキです。

販売期間
2019年2月12日(火)~14日(木)

取扱店舗
カフェ店舗

DEAN & DELUCA

SEASONAL DRINK

甘くほろ苦い、大人の味わい

ナッツとスパイスが隠し味。寒い冬に美味しい、チョコといちごのホットドリンク。

販売期間：2019年2月1日（金）～3月14日（木）

取扱店舗：カフェ店舗、マーケット店舗（六本木、品川、広尾、アトレ川崎、有楽町、恵比寿、八重洲、名古屋、京都、大阪、アミュプラザ博多）



チョコレートチャイ
(S)¥580 / (M)¥620



ベリーナッツラテ
(S)¥580 / (M)¥620

ビターで酸味のあるチョコレートにチャイを合わせ、スパイスを効かせたドリンク。

DEAN & DELUCA でしか味わえないチャイとチョコレート両方の風味を味わえるドリンクです。

厳選したシングルオリジンのカカオ豆で作ったクラフトチョコレートを贅沢に使用し、チャイの風味の中に濃厚なココアを感じる深い味わいにしました。

シナモン、クローブ、カルダモンの黄金比率

香り高いスパイス（シナモン、クローブ、カルダモン）をベストバランスでブレンド。午後のリラックスタイムはもちろん、朝のエネルギージャージにもお楽しみいただけます。



ベリーの酸味とナッツの風味にこだわったほんのり甘い冬のラテ。

やさしい甘さのイチゴに、ナッツをたっぷり加えてココをプラス。ベリーとナッツの一体感が舌に心地よい一杯です。

ナッツは素材とペーストのダブル使い

ナッツの風味をより深く感じていただくために、刻んだナッツと濃厚なペーストをダブルで使用。キャラメリゼして香ばしく仕上げたプラリネと、おいしさを凝縮して練り上げたアーモンド×ヘーゼルナッツのペーストが、素材の味と食感を楽しませてくれます。



DEAN & DELUCA

SEASONAL BAKERY



ホワイトチョコレートとダークチョコレートを贅沢に使って焼き上げた2つのブラウニーが期間限定で登場します。
この季節ならではのチョコレートの濃厚な味わいをお楽しみください。

販売期間:

マーケット店舗 2019年2月1日(金)~2019年2月14日(木)

カフェ店舗:2月11日(火)~2月14日(木)

取扱い店舗:

マーケット店舗 / カフェ店舗(三井アウトレットパーク木更津を除く)



マッドブラウニー

ダークチョコレートをたっぷり使って焼き上げました。甘さ控えめで濃厚なチョコレート生地にオレオ、全粒粉クッキー、マシュマロをトッピングした見た目も美味しいブラウニー。

¥340/1pc



ストロベリーブロンディー

焼くことによってコクが増したホワイトチョコは、独特の味わいに。今年のブロンディーはサクサク食感のクッキー生地ToStrawberryパウダーで香りをプラス。生地に混ぜ込んだイチゴの酸味と、ホワイトチョコの優しい甘味のブラウニー。

¥340/1pc