

DEAN & DELUCA

NEW ARRIVAL

DEAN & DELUCA 15th Anniversary
DEAN & DELUCA オリジナルソースシリーズ
ピスタチオ ソースが新発売

DEAN & DELUCAは、アメリカ N.Y. SoHoに誕生して今年で40周年を迎え、今年には日本上陸15周年となります。

「食のセレクトショップ」DEAN & DELUCA。食材のルーツの1つであるイタリアにフォーカスし、

DEAN & DELUCAのエグゼクティブシェフやバイヤーたちがイタリア・リグーリアまで足を運び、

ピスタチオに、バジル、チーズ、ガーリックが香る「ピスタチオ ソース」をオリジナルレシピで開発しました。

商品は、自社でDOPのバジルを栽培するリグーリアのペースト工房「ラ ガリナーラ」に製造をお願いしております。



ピスタチオソース

ジェノベーゼペーストと同様に、ハーブ、ナッツ、ガーリック、チーズ、オリーブオイルの最高の組合せを応用して仕上げた、オリジナルレシピのピスタチオソース。ピスタチオのまろやかな甘みとココのベースに、フレッシュなバジルと食欲をわかせるガーリックの香り、グラナパダーノのミルクの旨味、がバランス良く組み合わせることによって生まれる豊かな味わい。前菜からメインディッシュまで幅広く使える1本です。

¥1,600(税込¥1,728) / 130g

取扱い店舗：マーケット全店舗

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



茹でたジャガイモにピスタチオソースをたっぷり絡めて、いつもとひと味ちがう、濃厚なココのポテトサラダに。魚介のカルパッチョにもおすすめ。



クロシェッティやトロフィエなど、ソースの味に負けない食べ応えのあるショートパスタと絡めて。生クリームと合わせてニョッキのソースにも。



お肉・お魚料理のソースとして、牛、豚、鶏をはじめ、魚は赤身魚のグリルに。シンプルにかけるだけでメインディッシュのできあがり。

DEAN & DELUCA

NEW ARRIVAL

◆ 開発までのストーリー

ピスタチオソースとは、バイヤーがシチリアを訪れた際にはじめて出会った味。地元のレストランでカジキマグロのグリルのソースとして提供されており、その美味しさに惹かれて商品化したいという想いがありました。

日本ではスイーツで使われるイメージが強いピスタチオですが、シチリアでは料理用のソースとしてもポピュラーで、実際に加工品として売られています。ただそのソースは、ピスタチオをペーストにして、オイルと塩を合わせた非常にシンプルなもの、料理人には喜ばれますが、日本の一般家庭では少々使いづらいと感じその時は展開を諦めました。

万能に使うことが出来るソースを考えた時にジェノベーゼと同じように、チーズやガーリック、バジルが入ってくれば、味わいのバランスがとれて、使い易くなるのではと思い、ジェノベーゼのソースを大切に仕上げているつくり手「ラ ガリナーラ」さんに開発をお願いすることにしました。

ジェノベーゼとソースとの違いをしっかりと出すため、シチリアで食べたピスタチオのまろやかな甘みとコクが特徴になるように、高価なピスタチオの含有量をぐっと引き上げ、もちろんバジルはリグーリアの香り高いDOPのジェノベーゼバジルを使用。チーズは、ピスタチオの味わいが引き立つように、シャープな旨味のパルミジャーノを使わずに、繊細なミルクの甘味とコクが特徴のグラナパダーノを使用しています。またガーリックを入れることで、食欲をわきたたせる独特な香りの旨味が変わり、より万能性が高まりました。

リグーリアで最高のジェノベーゼを作るガリナーラさんだからこそ作ることの出来た唯一無二のソースに仕上げることが出来ました。

◆ つくり手紹介

バジル栽培から加工までを手掛けるリグーリアのペースト工房「ラ ガリナーラ」

首都ジェノヴァからほど近いサヴォーナに位置する、ラ ガリナーラ。約30年前に設立し、温暖なリグーリアの地中海性気候からなるバジル、トマト、アーティチョーク、オリーブなどの農産物を加工して、その土地ならではのペーストを製造しています。その中で代表するジェノベーゼペーストは、自社で栽培するDOP のバジルを使ったクラシックな材料とレシピで昔ながらの味を大切に作られています。



DEAN & DELUCA

ORIGINAL PASTA SAUCE

素材と製法にこだわった日本のDEAN & DELUCAでしか売っていない、オリジナルのパスタソースシリーズ。
イタリア各地の作り手たちとDEAN & DELUCAのシェフとバイヤーがオリジナルレシピで作り上げた、
簡単で手軽に、こだわりの味わいをお楽しみください。

取扱い店舗：マーケット全店舗

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



アマトリチャーナソース

トスカーナ産の甘味とコクある
トマトをベースに、パンチェッタ
と芳ばしくソテーしたオニオンを
加えたソース。トマト甘味と
パンチェッタの旨味のバランス
のとれた味わいです。

¥1,200(税込 ¥1,296) / 300g



パッキーノトマトパスタソース

シチリア州パッキーノ産のトマト
をベースに、セミドライトマトを
加えたソース。フルーツのように
芳醇な甘みと旨みをたっぷり
閉じ込めています。

¥1,200(税込 ¥1,296) / 300g



アーティチョークパスタソース

最も甘みがのった旬のアーティ
チョークを、贅沢にもそのまま
ソースにしました。レモンの
さわやかな風味がアクセントに。

¥1,600(税込 ¥1,728) / 180g



トリュフパスタソース

サマートリュフをふんだんに
使った芳醇な香りが楽しめる
ソース。バターとチーズを加え、
トリュフの風味に合う濃厚な
味わいに仕上げました。

¥2,500(税込 ¥2,700) / 120g



チンタセネーゼのラグーパスタソース

香味野菜やトマトと、トスカーナ州
シエナ産の希少な黒豚
“チンタセネーゼ”と一緒に煮込み、
濃厚で奥深い味わいと旨みを
引き出したラグーソース。

¥1,500(税込 ¥1,620) / 280g

お問い合わせ | 株式会社ウェルカム 広報 袴田美菜 m.hakamata@welcome.jp

TEL 03-5771-0460 FAX 03-5771-0477

東京都目黒区碑文谷5-11-11 2F