

ORDERING & SERVICES GUIDE

サマーギフトのご注文方法

□ご注文承り方法

本カタログに記載のギフト商品のお申し込みは下記にて承ります。

1 WEB：オンラインストア受付

・オンラインストア <http://store.deandeluca.co.jp/>

〈お支払い方法〉クレジットカード／代金引換／Amazonペイメント／Paidy *一部商品はクレジット決済のみ

〈ご配送料金／お届けに関して〉全国一律540円(税込)・クール便756円(税込) *ご配送先1件につき商品代金5,400円(税込)以上の場合、送料無料でとなります。

*一部商品のお取り扱いがない場合がございます。ラインナップはオンラインストアをご覧ください。

2 店頭受付

MARKET 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／栄
京都／大阪／福岡／アミュプラザ博多

〈ご配送料金／お届けに関して〉各店にて異なります。

*夏季につき、クール便での配送をおすすめする場合がございます。 *詳しくは、各店までお問い合わせください。 *店舗により取り扱い商品が異なる場合がございます。

□承り期間

～2019年8月中旬まで

□掲載商品についてのご注意

店舗により、一部商品をご用意できない場合がございます。また原材料の都合により商品の内容が一部異なる場合がございます。詳しくは、各店までお問い合わせください。期間中に完売する場合がございますので、予めご了承ください。

□紙面掲載マークのご説明

クール便 クール便でのお届けとなります。店舗により金額が異なりますので、詳しくは各店までお問い合わせください。

オンラインストア 送料無料 オンラインストアでご注文いただくと、送料無料でお届けいたします。

直産品 送料込み 産地より直接ご指定のご住所にお届けいたします。店頭でのお渡しは致しかねます。ご了承ください。

お問い合わせ

商品・ご注文のお問い合わせ・ご相談は、店頭または下記までお気軽にお問い合わせください。

サマーギフト取扱店舗一覧

MARKET STORE

六本木	03-5413-3580	恵比寿	03-5475-5088	ラゾーナ川崎	044-874-8633	京都	075-253-0916
品川	03-6717-0935	広尾	03-5422-9082	横浜	045-444-1401	福岡	092-739-0207
有楽町	03-6212-0070	吉祥寺	0422-22-1729	名古屋	052-527-8826	アミュプラザ博多	092-433-5113
新宿	03-5909-3847	八重洲	03-5288-8040	栄	052-249-8838		
渋谷	03-3477-4795	アトレ川崎	044-276-9601	大阪	06-6359-1661		

ONLINE STORE

<http://store.deandeluca.co.jp>

オンラインストアでのお買い物・店舗情報は詳しくはウェブサイトへ

WWW.DEANDELUCA.CO.JP

ディーン&デルーカ サマーギフト

検索



DEAN & DELUCA

SUMMER GIFT 2019



WWW.DEANDELUCA.CO.JP

COOL DESSERT

涼を贈る、ひんやりデザート

旬のフルーツを味わいつくす

フルーツの“いちばん良いところ”を閉じこめた、この時期だけのスペシャルギフト。ゼリー、ドリンク、フルーツポンチをオリジナルバスケットに詰めてお届けいたします。

パーフェクトフルーツバスケット PERFECT FRUIT BASKET

○サマーグリーンフルーツポンチ / クラシックフルーツポンチ 370g 各1
○ドリンク：ピーチ / グレープ / マンゴー / アップル 180ml 各1
○ゼリー：ピーチ&グレープ / トマト&グレープフルーツ / マンゴー&マンゴー / カシス&ブルーベリー / キウイ / シトラスミックス 110g 各1
○蓋つきバスケット

8,000円 (税込 8,640円)

オンラインストア送料別



果肉×果汁のジューシーゼリー

フルーツ本来の酸味や甘さを感じられるようカットし、果汁やビューレを使ったゼリーで閉じ込めた、瑞々しくとろけるような食感のフルーツゼリー。

フルーツゼリーバスケット FRUIT JELLY BASKET

○ピーチ&グレープ / トマト&グレープフルーツ / キウイ / カシス&ブルーベリー / シトラスミックス / マンゴー&マンゴー 110g 各1 6個入り

2,800円 (税込 3,024円)

厳選したフルーツの濃厚ドリンク

スムージーのような濃厚で滑らかな味わいと飲み口の贅沢なフルーツドリンク。アップル、グレープ、マンゴー、ピーチの4つの味わい。



ビタミンフルーツアソート VITAMIN FRUIT ASSORTMENT

○アップル / グレープ / マンゴー / ピーチ 180ml 各2 8本入り

3,000円 (税込 3,240円)



彩り豊かなフルーツデザート

グラスに盛り付けただけで、たっぷりのフルーツが楽しめる贅沢なフルーツポンチ。色とりどりのフルーツをさらりとしたシロップに漬けこみました。



プレミアムフルーツポンチ PREMIUM FRUIT PUNCH

○クラシックフルーツポンチ / サマーグリーンフルーツポンチ 370g 各1

3,000円 (税込 3,240円)



涼をよぶ、夏の和菓子

自然にとろけていくような滑らかな食感と、すっきりとしながらも深い甘さ。北海道産小豆と、京都府産宇治抹茶の2つの味わい。

水羊羹

MIZUYOUKAN

○北海道小豆 / 宇治抹茶 105g

1,400円(税込1,512円) / 各2 4個入り

2,500円(税込2,700円) / 各4 8個入り

*7月中旬～発売予定



NEW ARRIVAL

日本茶ゼリー二選

JAPANESE TEA JELLY

○煎茶ゼリー / 加賀棒茶ゼリー 118g 各3 6個入り

2,300円(税込2,484円)

甘味にこだわり、日本茶の香りを引き出す

京都の「煎茶」と石川県加賀の「加賀棒茶」2種類の日本を代表するお茶を香り高くすっきりとした和のゼリーに仕立てた「日本茶ゼリー二選」。煎茶にはその繊細な味わいを活かし、奥行きを出すため優しい甘さのはちみつを加え、加賀棒茶にはその上品な香ばしさを引き立てるため、米飴で甘さを加えています。暑い夏につるんとした瑞々しさを清涼感を感じていただけるよう、ゼリーの食感にこだわり、口どけと喉越しの良さを絶妙に仕上げています。



JAPANESE SUMMER DISHES

涼を贈る、夏の食卓

細さとコシが際立つ手延べ素麺

麺舗ゆきやぎの職人が手掛ける極細と太麺のセット。四代続く醤油蔵が作るいりこだしと、薬味は大分の青柚子胡椒、勝ちえびラー油で九州の夏をおたのしみください。

夏の冷やしそうめん

○青柚子胡椒 60g(かばす本家) ○肥後手延 ゆきやぎ(細・太) 5束 × 各2(麺舗ゆきやぎ) ○勝ちえびラー油 85g(上野水産) ○いりこだしつゆ 250ml(ミツル醤油)

5,000円(税込5,400円)

オンラインストア 送料別



NEW ARRIVAL

彩り豊かな「麺×たれ」

麺づくり一筋の麺工房がつくる、細熟成麺、中太熟成麺、モロヘイヤ麺、八穀麺の4種の涼麺。麺の個性を活かす4種のたれを組み合わせました。

瀬戸内麺工房 なか川 いろどり冷やし麺

○ぶち旨 汁なし坦々麺 / 瀬戸内レモン搾り冷し中華 / 冷しモロヘイヤ麺 / ピリ辛胡麻だれ冷し八穀麺 各1(なか川)

2,500円(税込2,700円)



香りを味わう4種の蕎麦

出雲地方の昔ながらの製粉方法である蕎麦の実を丸ごと挽いた「出雲そば」と、茶、梅、柚子の繊細な風味の4種の蕎麦を楽しめる詰め合わせ。

本店出雲そばづくし

○出雲そば 100g × 2 / 茶そば 100g / ゆずそば 100g / 梅そば 100g / 濃縮つゆ 40ml × 5(本店)

2,500円(税込2,700円)



三種の梅干の味くらべ

土づくりから、栽培、収穫、漬け込み、天日干し、味付けと一貫した作業を行う「不動農園」。木熟して自然に落ちた完熟梅のみを使用しています。

不動農園 紀州南高梅

○はちみつ梅 / うす塩味梅 / こんぶ梅 各4 12個入り(不動農園)

2,500円(税込2,700円)

SUMMER TEA TIME

夏のお茶時間

人気のスイーツバーを ひと口サイズに

フルーツガナッシュとぎっくりとした食感のクッキー生地を重ねたスイーツバー。見た目にも賑やかな7つの味わいを詰めました。

ミニスイーツ アメリカンバー MINI SWEETS AMERICAN BAR

○アーモンド&ピーカン / アーモンド&ラズベリー / レモン / オレンジクリーム / ビスタチオ / モンブランクリーム / 苺ミルク

1,600円 (税込 1,728円) / 各1 7個入り

3,000円 (税込 3,240円) / 各2 14個入り



ぎゅっと詰まった楽しさ

アイシングクッキーやジャムサンド、オートミールクッキーなど、ぎゅぎゅと軽い食感のアメリカンクッキーを11種類詰め合わせました。お子さまのいるご家庭やおオフィスへのギフトに。

アメリカンクッキー AMERICAN COOKIE TIN

○ドロップホワイトチョコ × 4 / ジャムサンド (クランベリー) × 4 / バタースコッチ × 5 / ソルトキャラメルクッキー × 4 / サプレクッキー × 5 / ココアサプレクッキー × 5 / アイシングハート ピンク × 2 / アイシングハート イエロー × 2 / オートミールクランベリー × 4 / シナモンシュガー × 5 / ジャムサンド (ブルーベリー) × 4 45枚入り

2,800円 (税込 3,024円)



フランス伝統の 味わいや食感を楽しむ

さくさくのパイや、ほろほろ食感のクッキー、バターの豊かな風味やナッツの香ばしさなど、様々な食感、風味が楽しめる焼き菓子をたっぷり9種類41枚詰め合わせました。

フレンチフルセック FRENCH FOUR SEC TIN

○ブルドネージュ × 5 / バトンマレショール × 2 / バトンマレショールショコラ × 2 / ラングドシャ × 8 / パルミエ × 5 / マカロンココ × 5 / チュイルアマンド × 5 / ムランゴロッシュ × 4 / チュイルゼザム × 5 41枚入り

3,000円 (税込 3,240円)



ネルドリップ方式の 本格派をご家庭で

上質な豆のみが持つ凝縮された果実感とローストによって引き出された、甘く香ばしいコクがご家庭でもお気軽におたのしみいただけます。

アイスコーヒーギフト

ICED COFFEE GIFT
○アイスコーヒー無糖 1000ml × 4

2,900円 (税込 3,132円)



いつでも淹れたての一杯を

シンプルなダイナーマグと夏限定「サマーブレンド」の一杯立てコーヒーが入ったギフトセット。コーヒー好きな方への贈りものに。

トキョーマグ & シングルブリューコーヒーギフト

TOKYO MUG & SINGLE BREW
COFFEE GIFT

○シングルブリューコーヒー サマーブレンド 10g × 5 ○トキョーマグ

2,000円 (税込 2,160円)



5種の愛らしい焼き菓子

フランスの伝統的なスタイルのマドレーヌやフィナンシェを詰め合わせました。それぞれの食感の違いや個性豊かな味わいがひと箱でおたのしみ頂けます。

ミニスイーツ プティフルセック MINI SWEETS PETIT FOUR SEC

○ミニフィナンシェ プレーン / ミニマドレーヌ コーヒー / ミニフィナンシェ ココア / ミニマドレーヌ プレーン / ミニレーズンサンド

1,600円 (税込 1,728円) / 各3 15個入り

3,000円 (税込 3,240円) / 各6 30個入り





**宝石のような
フルーツゼリー**

イタリア・トリノの老舗コンフィズリーから届いた、果汁や果肉を原料に伝統製法に忠実に従って今もなお手作業で、手間と時間を惜しまずに作られた特別なゼリー。

**フルッタドoppia
FRUTTA DOPPIA**

○イチゴ / 洋ナシ / アプリコット / チェリー / バイナップル / プラム 14個入り
*フレーバーはランダムに入っています。

3,000円 (税込 3,240円)



**野菜の形、色、
風味をそのままに**

素材本来の鮮やかな色や香りを残し、風味を最大限に活かしたチップス。カリッとした軽い口当たりと噛むごとにそれぞれの野菜の風味を感じられます。

**ベジタブルチップスコレクション
VEGETABLE CHIPS COLLECTION**

○根菜チップス 50g×3 / ベジタブルチップス 50g×3 / グリーンベジタブルチップス 40g×3 9袋入り

3,000円 (税込 3,240円)



NEW ARRIVAL

**子供も大人もよろこぶ、
ポップなお菓子**

かたちも楽しい、ベア(くま)型のグミ、ブロック型のラムネ。ジェリービーンズ、グレープフルーツやピーチフレーバーのグミなど、5種類の詰め合わせ。

**コンフェクションアソート
CONFECTION ASSORTMENT GIFT TIN**

○ピーチグミ 150g / ジェリービーンズ 225g / ベアグミ 150g × 2 / キャンディブロック 150g / グレープフルーツグミ 150g 6袋入り

4,500円 (税込 4,860円)

華やかに香る、夏のお茶時間

夏にぴったりの爽やかなフレーバーのハーブティーと紅茶を木箱に詰め合わせました。6種の香りを気分に合わせておたのしみください。

**サマーティーコレクション
SUMMER TEA COLLECTION**

○モロッカシミント / ルイボス & ローズ / エルダーフラワー & カモミール / ジンジャー & レモンマートル / アールグレイ エクストラ / ディーンアンドデルーカブレンド 各2 12袋入り

2,500円 (税込 2,700円)



JOY OF COOKING

つくる楽しみを贈る



NEW ARRIVAL

リグーリアからのお取り寄せ

イタリア・リグーリア地方の食卓を彩る、パスタ、ソース、オイルの詰め合わせ。地方伝統のコイン型パスタにジェノベーゼソースを合わせて、郷土の味をおたのしみください。

**テイスト オブ リグーリア
TASTE OF LIGURIA**

○イタリア野菜のオイル漬け 290g (OLIVERI) ○オリーブのオイル漬け 180g (OLIVERI) ○ジェノベーゼペースト 130g (LA GALLINARA) ○レモンペースト 130g (LA GALLINARA) ○ローズペースト 130g (LA GALLINARA) ○レモンオイル 250ml (POLLA NICOLO) ○クロシェッティ 500g (PASTIFICIO ALTA VALLE SCRIVIA) ○蓋付バスケット L

10,000円 (税込 10,800円)

オンライン
ギフト
送料無料



NEW ARRIVAL

世界の塩コレクション

産地により、味わい、色、粒の大きさも異なる5種類の塩。それぞれの塩の個性と、食材やお料理の相性をおたのしみください。

ソルトコレクション

SALT COLLECTION

○沖縄県糸満産海塩 42.5g / アンデス産ローズロックソルト 56.6g / シチリア産シーソルト 56.6g / ハワイ産ブラックソルト 56.6g / ベルシャ産ブルーソルト 56.6g ○ウッドスタンド (DEAN & DELUCA)

4,000円 (税込 4,320円)



NEW ARRIVAL

香り豊かなグリルをたのしむ

下ごしらえや味付けに重宝する、ミックススパイス2種とグリルパン、カッティングボードのセット。スパイスでマリネしたお肉や魚介を、グリルパンで焼いておたのしみください。

スパイスラブギフト

SPICE RUB GIFT

○ジャマイカンジャークラブ 49.6g / ケイジャンラブ49.6g
○スクエアカッティングボード ヒノキ 22cm角 (DEAN & DELUCA) ○グリルパン 25cm角

10,000円 (税込10,800円)



NEW ARRIVAL

イタリアの味わい詰め合わせ

2種のパスタメニューと、魚介を使ったメインディッシュ「アクアパッツァ」が作れる調味料の詰め合わせ。早摘みのグリーンオリーブはそのままおつまみに。

イタリアンコンディメントアソート

ITALIAN CONDIMENT ASSORTMENT

○アリオオリーブペペロンチーノ 30g ○アクアパッツァソース 200g ○シチリアグリーンオリーブ塩水漬け 300g ○アマトリチャーナソース 280g ○シチリア産エキストラバージンオリーブオイル 250ml (DEAN & DELUCA)

5,000円 (税込 5,400円)



夏の味覚を味わう

来島海峡の「鯛」と旬の「鱧」、琵琶湖畔の「鮎」がたっぷり入った炊き込みごはんの素。地元特産の松山揚げの旨味加わり艶やかに炊き上がります。

愛媛海産 漁師の炊き込みごはん

○鯛めし / 鱧めし / 鮎めし 2合炊き 各1 (愛媛海産)

3,500円 (税込 3,780円)



日本各地の逸品

北海道から九州までの素材を活かしたご飯のおとも詰め合わせ。伝統的な製法を守るつくり手の逸品ばかりを選びました。

ご飯のおとも 日本の美味六選

○紅鮭ほぐし身 90g (丸亀) ○ちりめん山椒 40g (津乃吉) ○飛騨和牛しぐれ 100g (天領食品) ○羽田大谷の若炊あさり 180g (大谷政吉商店) ○梅びしお 120g (不動農園) ○こだわりなめ茸 200g (小林農園)

5,000円 (税込 5,400円)





READY TO EAT

惣菜をご自宅に

NEW ARRIVAL

具たくさん、もちりりピザ

生地と具材にこだわったDEAN & DELUCAオリジナルレシピのピザコレクション。水牛モッツァレラ、トリュフペースト、ジェノベーゼ、アーティチョークの4つの味わい。

ピザコレクション

PIZZA COLLECTION
○マルゲリータ / キノコとパンチェッタのタルトウーフィ / いんげんとズッキーニのジェノベーゼ / アーティチョークとサルシッチャ 各1 直径約23cm

5,000円 (税込 5,400円)

*こちらは直送(冷凍)の商品です。ご注文から3日以降にお届けいたします。



NEW ARRIVAL

焼きたてのキッシュをご自宅で

ほうれん草とベーコンの「ロレーヌ」、スモークチキンとバジルソースを合わせた「ジェノバ」、挽肉とシェールチーズの「プロバンス」の3つの味をおたのしみ頂けます。

キッシュコレクション

QUICHE COLLECTION
○キッシュ ロレーヌ × 2 / キッシュ ジェノバ × 1 / キッシュ プロバンス × 1 直径約11cm × 高さ約4cm

5,000円 (税込 5,400円)

*こちらは直送(冷凍)の商品です。ご注文から3日以降にお届けいたします。



一皿で満足できるご馳走スープ

夏限定のローステッドコーンスープ、冷製でも楽しめるグリーンビーンズスープなど人気のスープ4種の詰め合わせ。温めるだけで、すぐにおたのしみ頂けます。

スープコレクション

SOUP COLLECTION
○グリーンビーンズ / ローステッドコーン / クラムチャウダー / オマール海老のビスク 150g 各1

3,000円 (税込 3,240円)



NEW ARRIVAL

贅沢パスタをお手軽に

素材にこだわり濃厚な味わいに仕上げたDEAN & DELUCAオリジナルのパスタソース。じっくり煮込んだラグーソースや香り豊かなカラスミのポットルガソースなど贅沢なラインナップ。

パスタソースコレクション

PASTA SAUCE COLLECTION
○ビーフラグー 130g / クラブマトクリーム130g / ポンゴレ&サフラン90g / ポットルガ&バター 50g 各1

3,000円 (税込 3,240円)





ファットリアビオ 北海道
 “つくりたてを、新鮮なうちに”
 イタリアチーズ職人が北海道でつくる極上チーズ

チーズ製造における長い歴史と高い技術を持つ南イタリアの農場「ファットリアビオ」のチーズマイスター ジョバンニ・グラツィアーノさんが北海道へ移住し、日本のミルクを使って最高のチーズを作ろうと始まった「ファットリアビオ 北海道」。鮮度にこだわり、日々「つくりたてのチーズ」を北海道札幌市からフレッシュなままお届けしています。モッツアレラチーズの生地でフレッシュクリームを包んだ希少な「ブッラータ」は、ナイフを入れると中心からクリームがあふれ出します。出来立てをお届けするからこそ味わえる美味しさをぜひおたのしみください。モッツアレラチーズ、焼いて楽しむカチョカヴァロなど、4種類を詰め合わせでお届けいたします。



イタリアンチーズアソート
 ITALIAN CHEESE ASSORTMENT
 ○ブッラータ 125g ○モッツアレラ 125g ○カチョカヴァロ アファミカート 250g ○フォルマッジョ ペペロンチーノ 100g
5,000円 (税込 5,400円)
 *こちらは産地直送の商品です。ご注文から5日以降にお届けいたします。

直産品
送料込み
クール便

FUKUDOME SMALL FARM
 ふくどめ小牧場
 日本でここだけしか味わえない
 優しい味わいの国産シャクータリー

鹿児島県で、日本で唯一の豚種「サドルバック」と「幸福豚」を育て、シャクータリーづくりまで自社で行う、「ふくどめ小牧場」。ドイツで学んだ知識と技術を活かし作られるシャクータリーは、豚本来の旨味を引き出すため、スパイスをすべて独自の配合で行い、添加物をなるべく使わない製法で作られています。そのため、肉質はやわらかく、なめらかに溶けていく脂の旨味を存分に味わうことができます。通常の生ハムよりも塩分が低く、熟成の香りが引き立つ生ハム「チロールシンケン」をはじめ、皮つきのモモ肉の皮に濃厚な蜂蜜をぬりオーブンで焼き上げたハムなど、バラエティ豊かな5種類のシャクータリーをお届けいたします。



シャクータリーアソート
 CHARCUTERIE ASSORTMENT
 ○チロールシンケン 50g ○サラミグリュック 100g ○ピアシンケン 100g ○ホーニヒンケン 100g ○香草ベーコン 100g
5,000円 (税込 5,400円)
 *こちらは産地直送の商品です。ご注文から7日以降にお届けいたします。

直産品
送料込み
クール便



千屋源 本多 千屋源 本多
 和牛の目利きが仕上げる、塩釜焼ローストビーフ

豊かな自然に恵まれた岡山県新見市にある、創業約60年の食肉専門店 岡山「千屋源 本多」。精肉店ならではの目利きで選ばれた上質な和牛を、ローストビーフにした時に最も美味しく仕上がるよう、大きさや形、肉質、霜降り具合などを見極め、ひとつひとつ最適な形にカットし、瀬戸内の海塩で作った塩釜で包んで焼き上げています。塩の浸透圧により、余分な旨味を逃がさず、和牛本来の美味しさを最大限に引き

出し、霜降りの牛脂の甘みが増し、ジューシーに焼きあがります。お召し上がりの際は、同梱の木槌で塩釜を割り、スライスしてから少し常温に置いていただくと、きめ細やかな脂がほどよく溶け、さらに滑らかでしっとりとした口当たりをおたのしみいただけます。

和牛塩釜焼ローストビーフ
 SALT CRUSTED ROAST BEEF
 ○ローストビーフ 約300g ○本わさび ○木槌
10,000円 (税込 10,800円)

*こちらは産地直送の商品です。ご注文から7日以降にお届けいたします。

直産品
送料込み
クール便



ARTISAN SELECTION
 フレッシュな美味しさを届ける
 産地直送の贈りもの

素材にこだわり、独自の技術が作りだす、日本各地のつくり手たちから届く美味しい贈りもの。
 産地直送だからこそ味わえるフレッシュな味わいを贈りませんか。



ラ・ヴィエイユ・フランス
 パティシエが作る、2度美味しい
 ひんやり夏のダコワーズ

フランス各地で11年間、修業した木村成克シェフが手掛けるパティスリー「ラ・ヴィエイユ・フランス」。木村シェフが修業時代にパリで出逢ったアイスクリームを日本でも楽しめる場所を、と開いたグラシエ（ソルベ・アイスクリーム専門店）から届く夏のデザート。ヘーゼルナッツの粉とメレンゲを焼きこんださくさとした軽い口当たりのフランスの伝統的な生地ダコワーズに、酸味のきいたソルベと濃厚なアイスクリームの2色をサンドした見た目にも鮮やかな「ダコワーズグラッセ」。組み合わせにもこだわり、フランスで愛される王道の木苺×ビスタチオ、カシス×チョコレートなど、DEAN & DELUCA限定のフレーバーをご用意しました。



ダコワーズ グラッセ
 DACQUOISE GLACE
 ○木苺×ビスタチオ / カシス×チョコレート / 杏×パナラ / マンゴー×キャラメル 各2 8個入り
5,000円 (税込 5,400円)

直産品
送料込み
クール便
冷凍

*こちらは産地直送(冷凍)の商品です。ご注文から7日以内の発送となります。

