

【DEAN & DELUCA】世界の伝統的なホリデースイーツが勢揃い
バイヤーが世界中から見つけた選りすぐりの伝統菓子を発売開始

DEAN & DELUCA のパン職人が手仕事で生み出す、
新登場「ダンディーケーキ」など5種の味わいもご用意。
手土産やギフトにもおすすめの、この時期ならではのホリデーを祝う伝統菓子をご紹介します。



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）はヨーロッパを中心とした伝統的なホリデースイーツを、マーケット店舗、オンラインストアにて発売開始します。

街も人の心も浮き立ち、華やかに輝くホリデーシーズン本番を迎えます。欧米では、この時期にそれぞれの伝統にちなんだお菓子を用意し、クリスマス当日を迎える準備をします。「素敵なお菓子、そして、よい新年を！」そんなメッセージを伝えられるように、ヨーロッパ各国を中心に、世界で親しまれている伝統的なホリデースイーツを揃えました。

美しいパッケージに包まれた、昔から変わらない素朴な味。どれも各地で愛され続けている伝統的なスイーツです。家族や友人たちと切り分けさせていただくイタリアの伝統発酵菓子「パネトーネ」、素朴だけど特別なドイツの味「シュトーレンとバウムクーヘン」、フランスからはホリデーに欠かせないお菓子として愛されているブルゴーニュの伝統菓子「ノネット」などが届きます。

みんなで切り分けるイタリアの伝統発酵菓子「パネトーネ」

パネトーネ種という独自の天然酵母を使用したイタリア・ミラノの伝統発酵菓子で、クリスマスが近づくアドベント期間に食べます。専門店がつくる「パネトーネ」の中には、約1kgもあるものも。ふわふわの生地を家族や友人と切り分けて、おいしさを分かち合います。



ヴィンツェンツォ・ティーリ (イタリア)

パネトーネ トラディショナル

¥7,500 (税込¥8,100)

みんなで食べられる、大きな大きなパネットーネ

イタリアのグルメ専門誌でトップクラスの評価を得ている注目のパネットーネ職人『ヴィンツェンツォ・ティーリ』。高い発酵技術が生む香り高くしっとりとした黄金色の生地は群を抜くおいしさ。



ブロンテドルチ (イタリア)

ピスタチオ・パネットーネ

750g / ¥5,500 (税込¥5,940)

400g / ¥4,300 (税込¥4,644)

上質なピスタチオをたっぷり使って

ピスタチオの生産地、シチリア・ブロンテ村にある小さな菓子工房『ブロンテドルチ』のスペシャリテ。風味ゆたかなピスタチオをふんだんに使った、軽い食感が特徴のピスタチオケーキです。

素朴だけど特別なドイツの味「シュトーレンとバウムクーヘン」

クリスマスを待ちわびながら、アドベント期間に毎日ひと切れずつ味わう「シュトーレン」は、ドイツのパン菓子です。小麦粉の生地には、ドライフルーツやナッツなどをふんだんに入れ、焼き上げたらすましバターに浸し、表面にはグラニュー糖と粉砂糖で雪化粧。日が経つごとに味がなじみ、おいしさが増していきます。



クロイツカム（ドイツ）

シュトーレン 700g

¥5,500（税込¥5,940）

シュトーレンの本場、ドイツの老舗の逸品

ドレスデンの老舗、1825年創業の『クロイツカム』がつくる、レーズンをたっぷりと練りこんで焼き上げたドイツ伝統のシュトーレン。しっとりとした味わいをおたのしみください。



クロイツカム（ドイツ）

バウムクーヘン・シュガー

¥4,200（税込¥4,536）

ほどける、甘い口どけ

老舗の『クロイツカム』がつくる、年輪のように幾重にも重ねられた層がほどける、本場のバウムクーヘン。コンパクトなサイズ感は、クリスマスギフトやちょっとした季節の贈りものにぴったりです。DEAN & DELUCAでは長年お取り扱いしている、毎年ホリデーに登場するバウムクーヘンです。

フランスのクリスマスに欠かせないお菓子「ノネット」

パンデピスの生地をベースに、中にマーマレードなどのジャムや蜂蜜を詰めたのが、ブルゴーニュの伝統菓子「ノネット」です。中世のころから主に修道院でつくられており、乗合馬車で移動する旅人に販売。旅人が、それぞれの家に持ち帰ったことで全国に広まっていったと言われています。また南仏・アジャンからはプルーンのお菓子が届きます。



MULOT & PETITJEAN (フランス)

ノネット

¥4,300 (税込¥4,644)

ブルゴーニュの伝統菓子「ノネット」

創業200年以上の老舗パティスリー『ミュロ・エ・プティジャン』。フランス・ディジョンでつくられる蜂蜜入りのしっとりとしたパン・デピスの生地には、フルーツのジャムがたっぷり入っています。



COUFIDOU (フランス)

アジャンプルーン

¥3,900 (税込¥4,212)

ぷっくりとふくれたプルーンの中に

南仏・アジャンから届いたプルーンのお菓子。プルーンの実一つひとつからいちど種と果肉を取り除き、滑らかな舌触りのペーストに仕立てて、再度実の中に詰め込んだとても贅沢な商品です。

TRADITIONAL SWEETS 世界の伝統的なホリデースイーツ 発売概要

□発売日

2024年12月1日（日）～

□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/0wTAT>

パン職人が焼く、ホリデー菓子



クリスマス当日を心待ちにしながら、毎日少しずつたのしむホリデー菓子。今年もパン職人がひとつひとつ丁寧に焼き上げた、5種の味わいをご用意。今年は「ダンディーケーキ」が新登場です。

ダンディーケーキ

¥1,729（税込¥1,858）

ほんのりお酒がきいたホリデーの伝統菓子

スコットランドの港町で生まれた「ダンディーケーキ」。現地のレシピを参考に、オレンジピールとレーズンをブランデーとグランマニエに漬け、マーマレード、アクセントのドレンチェリーと生地混ぜ、アーモンドをのせて焼き上げました。少人数でも食べやすい小ぶりのサイズで、ホリデーシーズンの手土産としてもおすすめです。

ダンディーケーキ発売日：11月29日（金）

販売店舗：マーケット店舗、オンラインストア



左上：ホリデーシュトーレン、右上：シュトーレン 栗と和三盆、左下：パンデピス、右下：ベラベッカ

長くたのしむホリデー菓子には、フルーツやスパイスがたっぷり。リキュールをまとった芳醇なフルーツが時間の経過とともに生地になじみ、日に日に味わいに変化するのもおたのしみのひとつです。

ホリデーシュトーレン

¥2,200 (税込¥2,376)

シナモンやクローブをきかせた生地には、アーモンド、クルミ、ピスタチオのナッツ類とフルーツをたっぷり混ぜ込んだ、どこを食べてもジューシーでクラシカルな味わいのシュトーレン。焼いた生地は2日間かけて、すましバター、グラニュー糖、粉糖で仕上げます。フルーツとバターが日に日に生地になじみ、おいしさが増していきます。

シュトーレン 栗と和三盆

¥2,500 (税込¥2,700)

発酵バターをふんだんに使用し、マロングラッセ、マロンペースト、ヘーゼルナッツを練り込んだ生地には、丸ごとの栗をごろごろ入れて焼き上げました。表面にはやさしい甘さの和三盆をたっぷりまぶし、くちどけよく仕上げています。日本ならではの味わいをおたのしみください。

パンデピス

¥1,379 (税込¥1,490)

ライ麦入りの生地にはアカシアはちみつとスパイスをふんだんに混ぜて、シンプルに焼き上げたクリスマス菓子。フランス北部に伝わるレシピをもとに、バターとミルクを加えてしっとり焼き上げました。シナモン、ジンジャー、クローブ、スターアニスとはちみつが織りなす優雅な風味がひと口ごとに広がります。

ベラベッカ

¥1,840 (税込¥1,987)

仏アルザス地方の言葉で「洋梨のパン」という意味。洋梨をベースに、クランベリー、イチジク、ブルーベリー、アプリコット、レーズンのキルシュ漬けフルーツとナッツをふんだんに使用。生地には、クローブ、シナモン、スターアニス、ブラックペッパー、カルダモンを合わせた芳醇な味わいです。

HOLIDAY BAKERY パン職人が焼く、ホリデー菓子

発売日

発売中～

* ダンディーケーキのみ 11月29日（金）発売

取扱店舗

マーケット店舗／カフェ店舗／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/YtlFg>

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。