



プレスリリース
2023年4月19日

担当:北河千尋
chihiro@mediaetc.net

DEAN & DELUCA HAWAII で「福岡フェア」開催 **福岡県産の銘品を使った期間限定新デリメニューも登場**

(ホノルル発) ハワイと世界のおいしいものを集めた「食のセレクトショップ」として人気の高い DEAN & DELUCA HAWAII リッツカールトンワイキキ店では、このほど福岡県産の特選品を使った斬新なデリメニューを、4月20日(木)から5月7日(日)まで期間限定で販売する。また、昨年限定発売してすぐに売り切れとなった福岡県産の銘品も再入荷。厳選された八女茶や初摘み有明海苔など、海外ではめったに味わえない極上品を取り揃えている。

ハワイ州と福岡県が姉妹都市 42 周年を迎えた今年、服部誠太郎福岡県知事、桐明和久福岡県議会議長をはじめとする訪問団がご来布され、ハワイ州と福岡県の親交を深めると同時に、福岡県の名産物をハワイのローカルのみならず、世界中からハワイに集まる人々にも知っていただくため、今回 DEAN & DELUCA HAWAII とコラボレーションして「福岡フェア」を開催する運びとなった。

DEAN & DELUCA HAWAII の福岡フェアにて販売される期間限定デリメニューは以下の 5 品となっている:

八女抹茶ハムス

新鮮な有明海苔のふりかけをトッピングした中近東料理のハムスが、八女抹茶との意外なマッチングにより、さらに味わい深くアレンジされた逸品。ハーブ&パルメザンチーズ・クロスティーニと共に。

ワイルドキングサーモンのシャンペンジュレ寄せ

初摘み有明海苔で巻き、一晩寝かせて海苔の旨味を染み込ませた塩漬けの天然サーモンを、シャンペンハーブジュレで固め、さらに一晩寝かせてテリーヌに。目にも舌にも美しく仕上がったこの創作料理には、シェフ特製の八女抹茶ビネグレットを添えて。

初摘み有明海苔カップ入りランチーライス

カリッとした食感のご飯を初摘み有明海苔で作ったひとロサイズのカップに入れ、アヒポケ、本しめじのロースト、ガーリックハーブ味のグリルド・ショートリブの3種類のトッピングで楽しむ料理。

八女抹茶ティラミス

香り立つ八女抹茶シロップに漬けたレディフィンガーをカップに入れ、エレガントなマスカルポーネチーズクリームでレイヤーした、シックで華やかな大人のデザート。

八女抹茶テリーヌ

芳醇な八女抹茶入りのチョコレートケーキは、テリーヌ型に焼き上げられたリッチなグルテンフリーデザート。フランス産のホワイトチョコレートと福岡県産の八女抹茶が織りなすハーモニーをハワイで味わう贅沢。

「シェフ・コンラッド・アキノ率いる DEAN & DELUCA HAWAII のキッチンチームが、福岡県産のお茶と海苔を使ってどんな料理を作り上げるのか、私も楽しみにしていました。日本人が想像しないような食材の組み合わせはとても面白く、国際的リゾート地ワイキキだからこそそのデリメニューができたと思います」と語るのは、DEAN & DELUCA HAWAII の高橋社長。「日本でも希少な初摘みの有明海苔と新鮮な八女茶のおいしさを、ハワイの皆様と、世界中からご来店くださるお客様にご堪能いただきたいと思います」

今回 DEAN & DELUCA HAWAII リッツカールトンワイキキ店で期間及び数量限定販売される福岡県特産品は、以下の6品目となっている。

- ・ 八女煎茶パウダー35g(\$14)
- ・ 八女抹茶スティック 1.5g x 9 本入り(\$18)
- ・ 八女玉露ティーバッグ 5g x 10 袋入り(\$28)
- ・ 八女有機ほうじ茶ティーバッグ 20 袋入り(\$22)
- ・ 八女極上玉露ティーバッグ 18 袋入り(\$40)
- ・ 高級有明海苔初摘み(\$20)

DEAN & DELUCA HAWAII に入荷した星野製茶園の八女茶は、「星降り注ぐ村で育むお茶」として知られており、霧深い八女の山郷で丁寧に栽培され製茶された極上品。そして有明海苔は、潮の満ち引きによる干満が非常に大きい有明海で生産されるため、タンパク質、ビタミン、カルシウム、ミネラル、鉄分などの栄養素を多く含み、口当たりが柔らかいという特徴がある。一番摘みの有明海苔は、日本の高級料亭や寿司店などで特に重宝されており、ハワイに入荷するのはごく稀。ぜひこの機会をお見逃しなく。

DEAN & DELUCA HAWAII について

DEAN & DELUCAは、教師を辞めチーズ販売業に転向したジョルジオ・デルーカと、出版社のビジネスマネージャーだったジョエル・ディーンによって、1977年にニューヨークのソーホー地区で創業した食のセレクトショップ。ハワイでは、2016年9月にザ・リッツ・カールトン・レジデンス ワイキキビーチ内にDEAN & DELUCAのハワイ1号店がオープン。2017年11月には、ワイキキの中心部にあるショッピングセンター、ロイヤルハワイアンセンターのB館1階海側、シェラトン・ワイキキ・ホテルのエントランス寄りに2号店をオープン。また、2020年5月からは毎週土曜日の朝、カカアコのファームラバーズマーケットにも出店して地元コミュニティに人気を博している。ハワイ産の食材をふんだんに使ったランチを、選りすぐりのワインと共に2階のアルチザンロフトでゆっくりと味わえるリッツ・カールトン店と対照的に、ロイヤルハワイアンセンターの店舗は気軽にテイクアウトができる“grab & go(Grab&Go)”スタイルのフードやドリンク、ギフトアイテムの販売が中心。人気の食パン、マフィンやスコーンといったバイクドグッズを始め、サラダ、サンドイッチ、スープなど、ローカルのおいしさを集めた軽食・スナックの他、DEAN & DELUCA HAWAIIオリジナルブレンドのコーヒーやティー、ハワイアンソーダなどのドリンクも揃う。また、ハワイ限定のトートバッグを始めとする雑貨やギフトアイテムも見逃せない。待望の3店舗目、DEAN & DELUCA HAWAIIワードビル店は、2023年末頃オープン予定。

DEAN & DELUCA ザ・リッツ・カールトン・レジデンス ワイキキビーチ店

住所: 383 Kalaimoku Street, Honolulu, HI 96815

ザ・リッツ・カールトン・レジデンス ワイキキビーチ1階

電話: (808)729-9720

営業時間: 7:00 AM ~ 5:00 PM

アルチザンロフトウィークエンドランチ: 10:00 AM ~ 2:00 PM(土曜日&日曜日)

DEAN & DELUCA ロイヤルハワイアンセンター店

住所: 2233 Kalakaua Ave., Honolulu, HI 96815

ロイヤルハワイアンセンターB館1階

電話: (808)492-1015

営業時間: 7:00 AM ~ 9:00 PM

ウェブサイト: deandeluca-hawaii.com

フェイスブック: [@deandelucahawaii](https://www.facebook.com/deandelucahawaii)

インスタグラム: [@deandelucahawaii](https://www.instagram.com/deandelucahawaii)

###

DEAN & DELUCA HAWAII に関するご質問や取材お申し込みは、メディア エトセトラ
(808-255-6924 / 担当: 千尋 chihiro@mediaetc.net)まで