



since1996

DÉDOUX

商品総合カタログ

about us

～DÉDOUX について～

DÉDOUX（株式会社デドゥー）は、
1996年の創業から今日に至るまで、
南フランスをはじめ、ヨーロッパ各国、オーストラリア等から
質の高い食材を輸入し続ける輸入食品会社です。

本場のシェフたちに愛用されている品をリサーチし、
現地で直接メーカーと交渉、独自に輸入した食材の数々は、
原材料の選定から製造工程に至るまで、納得のいく【本物】だけ。
各国の「こだわり抜いた、安全でおいしい」を皆様へお届けします。

皆様のお気に入りのひと品に加えていただければ幸いです。

お家時間をちょっと贅沢に



DÉDOUX

株式会社デドゥー

websiteはこちら



dedoux.co.jp

オンラインストア
〔マルシェ・ボナペティ〕はこちら



dedoux.official.ec



美味しくお使いいただくためのポイント！

高い熱を加えず、冷製のお料理やお飲み物（ジュースや紅茶など）にお使いいただくと“ボー・ド・プロバンス”オリーブオイルの豊かな風味が楽しめます。

ボー・ド・プロバンス オリーブオイル バージン

フルーティな香りが本物の証 食べて愉しむフランス最高峰のオリーブオイル

南仏レ・ボーの谷で採れる5品種のオリーブ（ピコリーヌ・グロサンヌ・サロネンク・ベルゲット・ヴェルダル）を使用。通常のオリーブオイルは収穫後すぐに絞る手法ですが、本品はあえて3～8日寝かせて成熟させるというプロバンスの伝統的な手法で製造されています。

その伝統手法によって“成熟オリーブ”のまろやかで立体的な深い香りを引き出し、口の中に長く残る豊かな香りが特徴です。

本品はエキストラバージンの基準をクリアをしていますが、特有の芳醇な香りのためにエキストラを名乗ることができません。称号にこだわらず、オリーブオイルの本質を重視した本物の味と香りを堪能いただけます。

AOPを取得しています



AOP（ヨーロッパの公式認証、伝統的な食品で原産地を保証するもの）を取得しており、品質や特徴、土壌、生産者のノウハウ、先祖代々受け継がれてきた歴史や評判を保証しています。



070005
1L



070004
25cl



プロバンス オリーブオイル バージン

容量 1L（瓶） / 25cl（缶）

原産国 フランス

賞味期限 瓶詰めより18ヵ月

入数 (1L) 6 / (25cl) 12



フランスのAOPオリーブオイルの分布

(フランスオリーブ産業協会)

(Appellation d' Origine Protégée : 保護原産地呼称)



AOP Vallée des Baux de Provence
ヴァレ・デ・ボー・ド・プロバンス

フランスのAOPオリーブオイル8種の中で最も限定された区域のきわめて貴重なオリーブオイルであることが、左地図から分かります。2015年に新工場を設立し、伝統製法を生かしながらも近代的な設備によって製造量を伸ばしています。

フランス最高峰オリーブオイル「ボー・ド・プロバンス」ができるまで



フランス最古の製油所「ボー・ド・プロバンス」。17世紀に建てられた歴史的な建物が目印です。周辺は広大なオリーブ畑に囲まれています。



原料はプロバンスで収穫された5種類の完熟オリーブ。伝統的な製法を守り、大きな石臼でオリーブをすりつぶします。



石臼でペースト状になったオリーブは藁製のシートに塗られ幾重にも重ねてプレス。オイルと水分だけを搾り出します。



ろ過機にかけることなく、自然にオイルと水分が分離するのを待ち、上澄みだけ丁寧に抽出して、極上のオイルができあがります。



since 1996
DEDoux

株式会社デドゥー

TEL: 044-922-0901

web: dedoux.co.jp



Moulin
Castela
France



カステラス オリーブオイル バージン

1997年に現在のオーナー夫妻がカステラスのオリーブ畑を買い取り、途絶えかけていたオリーブ栽培の伝統を守り続けることを約束したのがカステラス社の始まり。現在では《AOP バレ・デ・ボー》の畑 45ha、《AOP プロバンス》の畑 65ha を所有しています。

2002年に現在の製造設備が完成し、プロバンスならではのまろやかな洗練された風味や高い品質を重視して製造できるようになりました。パリの農業コンクールでもたびたび受賞しています。

AOPを取得しています



AOP（ヨーロッパの公式認証、伝統的な食品で原産地を保証するもの）を取得しており、品質や特徴、土壌、生産者のノウハウ、先祖代々受け継がれてきた歴史や評判を保証しています。

オリーブオイルバージン AOP バレ・デ・ボー

容量	75cl
原産国	フランス
賞味期限	製造より2年
入数	6

350021

350012



オリーブオイルバージン AOP プロバンス

容量	50cl
原産国	フランス
賞味期限	製造より2年
入数	6



AOPプロバンスには注ぎ口が付いています。

アグランドー、サロネンク、グロサーヌ、ヴェルダル4品種の完熟オリーブを組み合わせ、収穫後のオリーブをねかせることでブラックオリーブの熟成された香りを際立たせた、ボー・ド・プロバンスならではの深くまろやかなオリーブオイルです。豊かな香りを堪能していただくため、熱を加えず料理の仕上げに、ガーリック風味のサラダ、コンフィやきのこ、マッシュポテトなどに。

アグランドー、サロネンク2品種のオリーブを繊細に組み合わせ、収穫後のオリーブをねかせることでブラックオリーブの熟成された香りを際立たせた、プロバンスならではのまろやかなオリーブオイルです。豊かな香りを堪能していただくため、熱を加えず、サラダ、トマト、ビュレなどにかけて料理の仕上げにお使いください。

James
Plagniol



ジェームス・プラニオル

ピクアル（含油量が多く辛味・苦味が強い）

アルベキーナ（青いトマトのような香り）

オヒブランカ（マイルドで甘い香り）

3品種のオリーブを使用。混ぜ物なしの高品質「エキストラ バージン オイル」。

南フランス・マルセイユの太陽をいっぱい浴びた香り豊かなオイルです。

収穫後すぐに27℃以下でコールドプレスすることにより、酸度が0.8%以下に抑えられています。完熟オリーブに特有のフルーティな香りがあり、まろやかで繊細な風味が口の中に長く残ります。

香り控えめなので、魚や鶏肉、豆類、かぼちゃ、じゃがいも、パスタ、リゾットなど、どんな料理とも相性の良い万能オイルです。

※冬場など温度が下がると油分が結晶化する場合があります。
品質には問題ありません。

080002

1L

080001

50cl

080003

25cl



ジェームス・プラニオル オリーブオイルエキストラバージン

容量	25cl / 50cl / 1L
原産国	フランス
賞味期限	製造より3年
入数	(25cl) 12 / (50cl) 12 / (1L) 12



セレスタンヌ

フランス料理界御用達の隠れた名ブランド

シャルボノ・ブラバン社が生み出した老舗の名ブランド。原料にこだわるほか、ワインの風味をすべてビネガーに残す手法などを用いて高品質な製品を多数生産しています。ビネガーやマスタードなどの製造を通して、フランスの地方の伝統技法の保存に専心しています。

オイル



目立ちすぎず使いやすい味と香り

ワインの製造に使用されるぶどうの種をしばって抽出したオイル。匂いも味も控えめで、オリーブオイルよりも控えめな香りが好みの方におすすめです。発煙温度が高いため、高温になっても油が劣化することがなく、揚げ物に使うとサクッとした食感に。酸味の強い個性的なビネガーと合わせてドレッシング作りにも最適。炒め物にも使いやすい食用油です。

220011

ぶどう種子由来だからこそ“抗酸化作用”

プロアントシアニジンの主成分とするブドウ種子由来のポリフェノール。その強い抗酸化作用が注目されており、美容や健康維持をサポートすると言われています。日々の食生活に取り入れやすく、バランスの良い食習慣を応援します。

レーズン（グレープ）シードオイル

容量	1L
原産国	フランス
賞味期限	製造より3年
入数	6





セレスタンヌ

フランス料理界御用達の隠れた名ブランド

シャルボノ・ブラバン社が生み出した老舗の名ブランド。原料にこだわるほか、ワインの風味をすべてビネガーに残す手法などを用いて高品質な製品を多数生産しています。ビネガーやマスタードなどの製造を通して、フランスの地方の伝統技法の保存に専心しています。

マスタード

280011



ディジョンマスタード (辛口マスタード)

容量	830g
原産国	フランス
賞味期限	製造より2年
入数	6

フランスの定番の味、辛口マスタード。辛みと香りが十分に引き出された豊かな味わいが特徴です。ピリッとパンチがありひと工夫で一段と料理の味が引き立ちます。ドレッシングに加えたり、バターやゆで卵・マヨネーズに加えて野菜や肉・魚・魚介類・パスタのソースにしても

280012



種入りマスタード 《シードルビネガー使用》

容量	810g
原産国	フランス
賞味期限	製造より2年
入数	6

辛口マスタードにマスタードの種を贅沢に、たっぷりとそのまま入れました。プチプチとした種の食感も楽しいマスタードです。シードルビネガーが辛さをまろやかにしているため、辛みが苦手な方や辛みを抑えたい料理におすすめ。サラダドレッシングに加えたり、ローストビーフやソーセージなどの肉料理と相性抜群です。

アレルギー物質

りんご

280013



種入りマスタード 《ぶどうの濃縮果汁入り》

容量	810g
原産国	フランス
賞味期限	製造より2年
入数	6

ワインで使用するぶどうの果汁を使用。粒の大きな種入りマスタードをベースにぶどう果汁、マスタード種子、ビネガー、スパイスがバランスよく配合された甘くてスパイシーなマスタードです。フォアグラやビーフ、チキンソテーのソースにしたり、アイスクリームに加えるとデザートとしてもお楽しみいただけます。





セレスタンヌ

フランス料理界御用達の隠れた名ブランド

シャルボノ・ブラバン社が生み出した老舗の名ブランド。原料にこだわるほか、ワインの風味をすべてビネガーに残す手法などを用いて高品質な製品を多数生産しています。ビネガーやマスタードなどの製造を通して、フランスの地方の伝統技法の保存に専心しています。

ビネガー

050011

50cl

050001

25cl



白ワインビネガー

容量 50cl / 25cl

原産国 フランス

賞味期限 製造より3年

入数 (50cl) 6 / (25cl) 6

- 通常のビネガーより熟成期間を長く取り、榿の木樽に詰めてじっくりと熟成させるため、酸味がマイルドでフルーティな仕上がりになっています。
- 白ワイン同様にすっきりとした味わいでクセが少ないため、野菜・魚介類のサラダのドレッシングやマリネソースなどにおすすめ。魚料理のソースとも好相性です。

050012

50cl

050002

25cl



赤ワインビネガー (VIEUX)

容量 50cl / 25cl

原産国 フランス

賞味期限 製造より3年

入数 (50cl) 6 / (25cl) 6

- 熟成期間を長く取り榿の木樽でじっくりと熟成させるため、マイルドな酸味で、フルーティな仕上がり。
- 赤ワイン同様に肉料理と好相性。煮込み料理や風味づけ、ソースなどによく使われます。
- 香りと酸味を活かしてドレッシングやマリネソースにも最適です。

050015

50cl



バルサミコビネガー 《2年物》

容量 50cl

原産国 イタリア

賞味期限 製造より3年

入数 6



- IPG認証取得。EU基準をクリアした高品質ビネガー。
- バルサミコの名産イタリア・モデナ地方の白ぶどう果汁を2年間熟成させました。
- 芳醇な香りとまろやかな酸味、奥深い味わいが絶品。肉・魚料理のソースやサラダドレッシングに数滴落とせば味が引き立ちます。

050011

50cl



シェリー酒ビネガー

容量 50cl

原産国 スペイン

賞味期限 製造より3年

入数 6



- AOP認証取得
- スペイン産シェリー酒をベースに、榿の木の樽に詰めてじっくりと熟成させて作りあげた高品質のビネガー。ワインベースのビネガーとはひと味違った風味を楽しめます。
- 使い方は白ワインビネガー同様で、フランスでは「生がき」を食べる時にシェリー酒ビネガーをたらして香りを楽しみます。

ANTICHI COLLI
Linea Classica

アンティキコリ

太陽が降り注ぐ土地で生きる芸術

ビネガー

イタリア・モデナ地域の中心部に拠点を置く、家族経営のメーカー。
バルサミコの生産地として名高いこの地に根付き、自然と人間の仕事を
尊重しながら、地元の産物に対する深い愛情を育んできました。
芳醇な香りとベルベットのような滑らかさ、そしてクラシックで完璧な
バランスを備えた至極のバルサミコを、ぜひ一度ご賞味ください。



270005



バルサミコビネガー
インヴェッキアート3年物

容量	25cl
原産国	イタリア
賞味期限	製造より3年
入数	6
酸度	6.0%

カラメル色素を使わず、小さめの木の樽
での自然な熟成に少なくとも3年かけた、
贅沢なモデナ産バルサミコビネガーです。

フルーティーで豊かな香り、甘みあるフレーバー
は、パルメジャーノやお肉料理に合わせるだけ
でなく、アイスクリームやフルーツなど
デザートにもお使いいただけます。





サンフランチェスコ

イタリア・サンフランチェスコ社の商品は、バルサミコビネガー、バルサミコクリーム、調味料などの幅広いラインナップがあり、数十年の間、自然との調和を保ちながらモデナの特産品を大切に生産してきました。

特にバルサミコクリームは本格的な味とその手軽さから人気の商品です。

クリーム



270002



GLASSA バルサミコクリーム

容量	50cl
原産国	イタリア
賞味期限	製造より3年
入数	6

GLASSAバルサミコクリームはバルサミコビネガーにぶどう果汁、コーンスターチを加えているのでボトルから直接ソースとしてご使用いただけます。

濃度が高いのでデコレーション用に最適。

お味・風味はバルサミコそのままなので様々なお料理からデザートまで幅広くお使い頂けます。





1947年に創業 プロバンスの有力オリーブメーカー

家族経営で伝統的なノウハウを守り続けるアールノー。フランスのオリーブ産業の活性化を目指しています。地元素材にこだわり、オリーブだけでなく使われているハーブもプロバンスのものを厳選。着色料・保存料・化学物質を使わず、オリーブ本来の味を大切にしています。

オリーブ (樹)

※保存方法： <開封前> 常温保存。製造より3年間。
<開封後> 冷蔵庫で保存し、お早めにお召し上がりください。

110001



グリーンオリーブ

容量	250g (約55-62粒)
原産国	フランス
賞味期限	製造より3年
入数	6

種付きのまま塩水に漬け込んで渋抜きされたグリーンオリーブです。粒は小さめですが柔らかく、味はしっかりとおりオリーブの香りが豊かです。ワインのおつまみなどにピッタリの一品です。

110002



グリーンオリーブ ピコリーヌ

容量	250g (約65-72粒)
原産国	フランス
賞味期限	製造より3年
入数	6

フランスの最も美しい村のひとつに認定されている南仏「レ・ボー・ド・プロバンス」の谷でしか採れない細長いオリーブ。種自体も細長いので実の部分が長く、他のオリーブに比べて歯ごたえがあるのが特徴。ワインのおつまみにピッタリの一品です。

110021



種抜き

グリーンオリーブ プロバンスのハーブ入り

容量	220g (約65-72粒)
原産国	フランス
賞味期限	製造より3年
入数	6

ハーブの香りがさわやかな、塩味控え目のグリーンオリーブです。南仏プロバンス特産のハーブ（ローズマリー、タイム、バジリコなど）を加え、オイルと塩水に浸してあります。種抜きのため手軽に食べられます。

110011



ブラックオリーブ ニース風

容量	250g (約125-150粒)
原産国	フランス
賞味期限	製造より3年
入数	6

小粒なコキョ種という紫色の種付きオリーブ。小さくて食べやすく、ほんのり苦味の特徴。塩水に漬けて渋抜きされています。鮮やかな色味のため、サラダや料理の盛り付けや彩りとしても最適です。

110012



ブラックオリーブ ギリシャ風

容量	250g (約65-72粒)
原産国	フランス
賞味期限	製造より3年
入数	6

完熟したブラックオリーブを塩水に漬けるのではなく、塩漬けにし、その後塩水に浸しオイルを加えた「ギリシャ風」に仕上げたオリーブ。塩水に浸しオイルを加えているため、まろやかでコクのある味わいです。

110022



種抜き

ブラックオリーブ プロバンスのタイム入り

容量	220g (約65-72粒)
原産国	フランス
賞味期限	製造より3年
入数	6

成熟した実の味わい豊かなオリーブ。タイムを加えてまろやかな風味に仕上がっています。塩水に浸したりオイルに漬けていないため塩味は控え目です。種抜きのため手軽に食べられます。

110023



**プロバンス
ミックスオリーブ**

容量	250g (約65-72粒)
原産国	フランス
賞味期限	製造より3年
入数	6

収穫時期の異なるオリーブ [マンザニラ、ベルディ、コキーヨ、ピコリーヌ] にタイムを加え、まろやかに仕上げました。見た目もカラフル、小〜中サイズの粒のオリーブで食べやすく、味や食感の違いも楽しめます。

110202



**タブナード
ブラックオリーブ**

容量	200g
原産国	フランス
賞味期限	製造より3年
入数	12

南仏プロバンス特産のオリーブをベースに細かく刻んだペースト。ブラックオリーブ特有の成熟した芳醇な香りとアンチョビの塩味が絶妙です。グリーンに比べてクセが控えて幅広い料理にお使いいただけます。

110201



**タブナード
グリーンオリーブ**

容量	200g
原産国	フランス
賞味期限	製造より3年
入数	12

南仏プロバンス特産のオリーブをベースに細かく刻んだペースト。オリーブとハーブの香りに加え、アンチョビの塩味が絶妙なバランスの仕上がりです。カナッペや肉・魚料理に添えるとアクセントに。和食とも好相性。

110123



1号缶サイズ

**プロバンス
ミックスオリーブ 1号缶**

容量	2.75kg (約690粒)
原産国	フランス
賞味期限	製造より3年
入数	3

収穫時期の異なるオリーブ [マンザニラ、ベルディ、コキーヨ、ピコリーヌ] にタイムを加え、まろやかに仕上げました。見た目もカラフル、小〜中サイズの粒のオリーブで食べやすく、味や食感の違いも楽しめます。

110330



種抜き

1号缶サイズ

ブラックオリーブ 種抜き 30/33

容量	2.0kg (約600粒)
原産国	スペイン
賞味期限	製造より3年
入数	3

小さめの粒ですが熟成したブラックオリーブのまろやかな味わいとしっとりした歯ごたえが特徴です。アペリティフ、カクテル用に、またフランス料理のソースに、飾りつけに。

110301



種抜き

1号缶サイズ

グリーンオリーブ 種抜き 30/33

容量	2.0kg (約600粒)
原産国	スペイン
賞味期限	製造より3年
入数	3

粒は小さめですが、柔らかく香り豊かなグリーンオリーブです。ブラックオリーブに比べてオイル含有率が少ないのでさっぱりとした味わいのオリーブに仕上がっています。



BROVER

オリーブ(東)

ブロヴェール

フランスの製パン業界御用達
手軽に使えるモロッコ産高品質オリーブ

1946年創立、家族経営の食品問屋。

プロフェッショナル向けにドライフルーツ、コンフィ、野菜缶詰を取り扱っています。

創立当初はパン屋や製菓店など向けの、フルーツのシロップ漬けスペシャリストとして始まりました。

今日では缶詰やドライフルーツを扱うリーダー的位置となり、

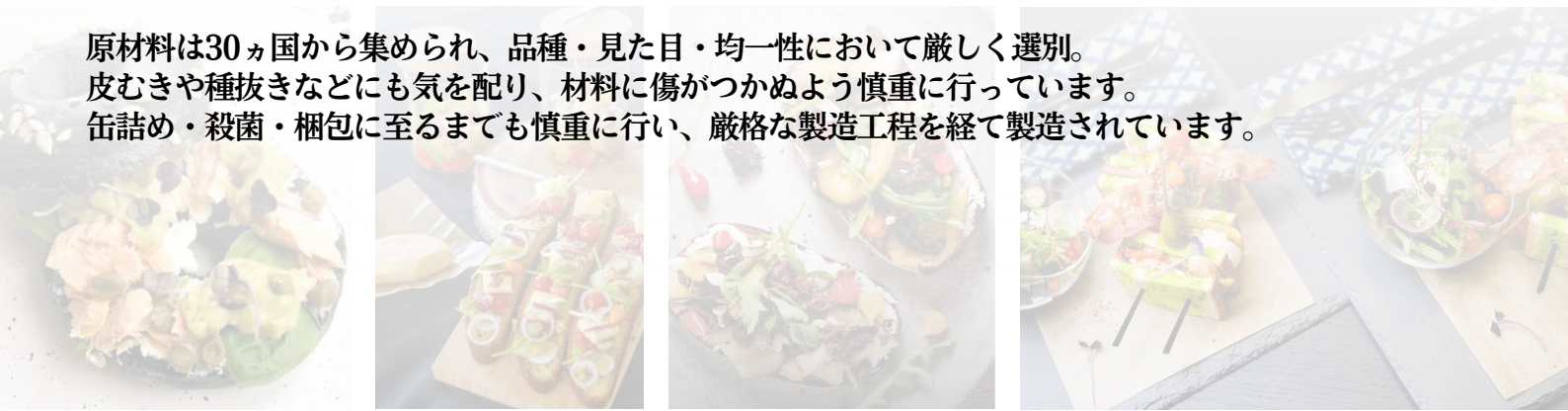
品質の高い、確かな製品、ニーズに応える商品を

200カ所の問屋、製菓やパンの工場、また国外においては40か国に輸出を行っています。

原材料は30ヵ国から集められ、品種・見た目・均一性において厳しく選別。

皮むきや種抜きなどにも気を配り、材料に傷がつかぬよう慎重に行っています。

缶詰め・殺菌・梱包に至るまでも慎重に行い、厳格な製造工程を経て製造されています。



210001



種抜き

ブロヴェール ブラックオリーブ (種抜き)

容量	360g (約120-140粒)
原産国	モロッコ
賞味期限	製造より3年
入数	12

- 完熟オリーブのまろやかな味わいと、しっかりした歯ごたえが楽しめます。
- シンプルな味でほかの料理の味を邪魔しにくいのも特徴です。料理での使用がおすすめです。

210002



種抜き

ブロヴェール グリーンオリーブ (種抜き)

容量	360g (約120-140粒)
原産国	モロッコ
賞味期限	製造より3年
入数	12

- 酸味があり、ブラックオリーブに比べてさっぱりした味わい。オリーブの香りがしっかりとしています。
- シンプルな味でほかの料理の味を邪魔しにくいのも特徴です。料理での使用がおすすめです。



オリスパニア

オリーブの甘味とアンチョビの塩気
絶妙なバランスが生み出す絶品オリーブ

オリスパニア社は、2012年に設立、食品加工業界で30年の実績をもつ家族経営のメーカー2社が合併して2012年に設立され、高品質の製品を提供しています。

食の安全と消費者の皆様にご満足いただける商品づくりを目指し、品質管理に関する国際的な規格であるIFSの認証を2017年以来取得しています。国内外の業務用市場、流通網に強い基盤を持っており、自社ブランドのみならずお客様のブランドによるOEM生産もさかんに行っています。

オリーブ(東)



アンチョビ入りグリーンオリーブ

021111
2.2kg



021051
600g



021011
150g



容量	150g (約30粒) / 600g (約100-120粒) 2.2kg (約390-440粒)
原産国	スペイン
賞味期限	製造より3年
入数	(150g) 12 / (600g) 6 / (2.2kg) 3

大粒で肉厚、柔らかく甘みがあるスペインの代表的なオリーブ「マンザニラ」にアンチョビペーストを詰めました。冷やしてお酒のおつまみに、刻んで料理に入ればアンチョビの塩気でコク出しに、など幅広く使えます。

アペリティフに

そのままおつまみにしたり、バジルやタイムなどの香草をオイルとマリネにしても美味しくお召しあがりいただけます。

パンの具材に

丸ごと包み焼き上げたパンは、オリーブとアンチョビの旨味をより引き立て、白ワインのおつまみにぴったりです。



メディテア

プロバンス家庭料理の味を大切に
100を超えるレシピをもとに商品化

1970年の創業以来、長くプロバンスや
地中海の伝統的レシピの製品を製造してきた、
地元の人だけでなくプロバンス好きの観光客にも
評判の老舗メーカーです。

360103



プロバンスミックスハーブの
オイル漬 グリル用

容量	500 g
原産国	フランス
賞味期限	製造より3年
入数	6

バジリコをベースにローズマリー・
タイム・サリエット・マジョラム
など5種類の香草をミックスした
ペーストです。
肉の網焼きなど、グリル料理に
ピッタリの味付けが簡単にでき
ます。

360104



アンチョビペースト

容量	500 g
原産国	フランス
賞味期限	製造より3年
入数	6

南仏の有名な特産品。
パンにそのまま塗ってカナッペと
してもお使いいただけますが、マ
ヨネーズと混ぜて野菜スティック
につけても美味。パスタソースや
ドレッシングの味付けなどにもお
使いいただけます。

360105



タプナード
(ブラックオリーブ)

容量	500 g
原産国	フランス
賞味期限	製造より3年
入数	6

完熟のブラックオリーブをベース
にアンチョビやケーパー、ハーブ
類を加えたペースト。
そのままトーストやクラッカーに
のせてカナッペとしても美味しい
ですが、トマトソースの地中海
料理などにもよく合います。

360301



プロバンス風ラタトゥイユ

容量	650 g
原産国	フランス
賞味期限	製造より3年
入数	6

南仏プロバンスの伝統的な料理。
トマト、ズッキーニ、ナス、パプリカ
等をふんだんに使った、野菜本来
の味を生かしたまろやかな味付け
です。
仔羊、鶏肉、ロースト肉、魚の
蒸し煮の付け合せにも良く合っ
ます。





リビエール (メ・ド・プロヴァンス)

ナチュラルでおいしい本物のレシピが
地域の評判を呼んでいます。

地元素材を尊重するメーカー。
特にガーリックとバジリコにこだわり、
地域の生産者からの仕入れを大切にしています。

120201



バジリコペースト

容量	470g
原産国	フランス
賞味期限	製造より30ヶ月
入数	6

南仏プロバンスのフレッシュなバジルをふんだんに使い、
味と香りを凝縮しました。オイルと合わせてあるので
料理にもなじみやすく、パスタやサンドイッチはもちろん
ドレッシングに加えても美味しく召し上がれます。

120202



ガーリックペースト

容量	470g
原産国	フランス
賞味期限	製造より30ヶ月
入数	6

南仏プロバンスのフレッシュなニンニクを加熱しペースト状
にしてオイル漬けにした、香り高いペースト。和洋中の
いずれの料理とも好相性で、料理のコク出しに最適。
消化もよく匂いが残りにくいのも特徴です。

120210



ペーストロッソ (地中海野菜のペースト)

容量	470g
原産国	フランス
賞味期限	製造より30ヶ月
入数	6

ニンジン、ドライトマト、赤ピーマンなどの赤い食材で
作られた「赤(ロッソ)」ペースト。野菜の旨みとハーブ
の香りをバランスよく楽しめます。パンにそのまま、パスタ
や温野菜のソースの味付けにしたりなど幅広く使える万能
調味料です。

アレルギー物質

乳成分





ユゴ・レイツェル

野菜のもつ価値を最大限に引き出し
ピクルスの本質を追求し続ける

野菜加工品

ユゴ・レイツェルは1909年に創立したピクルス分野のリーディングカンパニーです。スイス本社の高品質の高さや、111年以上にわたる高度の専門知識を受け継ぎ、食品安全、工場施設の清潔、衛生管理について、最高レベルの基準を達成。100%オーガニック食材と地元産の農産物を使用した特別な漬物を取り揃えています。

また、IFSをはじめとする食品や環境に関する多くの認証を取得。野菜のもつ価値を最大限に活用したピクルスを製造し、健康的で幸せな食事を提案することをミッションとしています。

コルニッション エクストラ (150+)

容量	2.12kg
原産国	インド
賞味期限	製造より3年
入数	3

100101



歯ごたえの良い小きゅうりをマイルドな酸味のビネガーに漬けたピクルスです。風味付けにマスタードの種をプラスしたさっぱりとした味付け。

そのままおつまみとして、サラダやサンドイッチのアクセントに、ハムやソーセージの盛り合わせに添えるなど、便利にお使いいただけます。



100161



ペティオニオンの酢漬け

容量	2.21kg
原産国	フランス
賞味期限	製造より3年
入数	3

小さな玉ねぎ(ペティオニオン)をまろやかな酸味のビネガーで漬け込みました。しっかりとした玉ねぎの食感も味わえます。つけ合わせ、彩りなど幅広くお使いいただけます。





野菜加工品

depuis plus de 90 ans et 4 générations.

クリスト

1929年創業

地元の農家とともに
90年以上に受け継がれている家族経営

創業以来、先祖代々受け継がれてきた乳酸発酵のノウハウで
柔らかくて食感の良いシュークルートを作り続けてきました。

「おいしいシュークルートには、おいしいキャベツが必要」
その理念を守り、昔から地元農家とのパートナーシップを重視。
今日に至るまで、品質が仕様を満たしている限り、
すべての原材料の現地調達を目指しています。

地元重視な精神から、“持続可能な開発への取り組み”も怠らず、
廃棄物の削減やエネルギー消費量にも注意して製造を心がけています。

090201

シュークルート オウナチュレ

容量	4.1kg
原産国	フランス
賞味期限	製造より4年
入数	3

フランスとドイツにまたがるアルザス地方
では、フランス語でシュークルート、
ドイツ語でザワークラウトと呼ばれ、
呼び方は異なりますが同じ料理です。
余計なものを加えずにシンプルな発酵で
仕上がっているため、お好みに応じて幅広
いアレンジが可能です。



ローモン

創業時の理念を忘れずに
トリュフとキノコの可能性を拡げていく

LAUMONT社は1960年代にフランスと国境を接するスペイン・カタルーニャ地方のタレガに設立。厳選されたトリュフとキノコの提供を専門とし、ヨーロッパをはじめ、世界各国へ出荷をしています。

最高のトリュフとキノコを手に入れるために2,500人以上のチームが組まれていて、毎年最高品質のトリュフやキノコを調達できるように収穫方法の改善にも力を入れています。

IFSを取得

品質管理の厳格な規格を遵守しており、最も重要な国際食品安全認証であるIFS食品規格を取得しています。



040202



トリュフピール

容量	100g
原産国	スペイン
賞味期限	製造より3年
入数	6

フレッシュトリュフに水と食塩を加えて加熱殺菌を一度限り行ったファーストクッキング製品で、味・香りともにベストの状態が保たれています。トリュフエキス100%のため、加熱すると（特に煮詰めると）味・香りに違いがあらわれます。ピールはソース、スープ、ヴルテ、ドレッシングや詰め物に。

040302

トリュフジュース
エクストラ

容量	400ml
原産国	スペイン
賞味期限	製造より3年
入数	12

“エキスパート”と呼ばれる水準の製品で、混ざりものなしのトリュフエキス100%のため、煮詰めたりして熱を加えると味や香りに各段の差があらわれます。ジュースはソース、ヴルテ、詰め物の味つけに。

040611

500g



040712

50g

ドライセップ(ポルチャーニ)
チョイス

容量	500g / 50g
原産国	スペイン
賞味期限	製造より5年
入数	—



世界三大キノコ、ポルチャーニ（仏語：セップ）。乾燥させることで風味がより濃厚になっています。戻すとかさ膨らみ、新鮮なキノコと同じように手軽に扱えます。戻し汁はさらに煮詰めると濃厚な味わいになり、ソースなどにアレンジ可能。ポルチャーニパウダーとあわせて使えばさらに香り高い一皿に。

040802

ドライセップ(ポルチャーニ)
パウダー

容量	75g
原産国	スペイン
賞味期限	製造より3年
入数	6

薫り高いドライセップ（ポルチャーニ）をきめ細やかなパウダーにしました。ほんの少しの使用量で料理の仕上がりの風味が倍増します。パスタ料理、ピザのトッピング、スープ、ソース、セップバターなど、お好みに合わせて幅広くお使いいただけます。



FAVOLS

コンフィチュール

ファボルス

自然の甘さだけで作り上げた
最高級コンフィチュール(ジャム)

受賞歴多数のフランス老舗メーカーが、
完熟フルーツを厳選し、ぶどう果汁で甘味を調整しています。
昔ながらの製法を大切に保存料などは使わず、
フルーツとフルーツ由来のペクチンやレモン果汁だけを使用。
100%自然由来の素材で作られた優しい甘さです。

※保存方法 開封前：製造より3年間。直射日光・高温・多湿を避けて保存してください。
開封後：冷蔵庫で保存し、お早めにお召し上がりください。

Sugar Free
砂糖不使用ジャム

140401

《ノンシュガー》
イチゴジャム



容量	240g
原産国	フランス
賞味期限	製造より3年
入数	12

砂糖を使用していないため甘すぎず、果物だけのすっきりした味わい。イチゴ本来の甘みを堪能できます。子どもからお年寄りまで幅広く人気のジャムです。

米国 "Fancy Food Show in New York"
で「世界一のイチゴジャム」を受賞。

アレルギー物質

リンゴ・オレンジ

140402

《ノンシュガー》
ラズベリージャム



容量	240g
原産国	フランス
賞味期限	製造より3年
入数	12

果実の上品な香りと種の食感を楽しめます。酸味がありサッパリと食べられるため甘いものが苦手な人にもおすすめ。ワインやバルサミコ酢を加えて料理ソースのアレンジにも使いやすい味わいです。

アレルギー物質

リンゴ・オレンジ

140403

《ノンシュガー》
ブルーベリージャム



容量	240g
原産国	フランス
賞味期限	製造より3年
入数	12

漬したブルーベリーの実がたっぷり。ブルーベリー本来の味が濃く、甘さ控えめなため、甘味が苦手な方にもおすすめです。パンケーキやヨーグルトに添えたり、日常使いに最適です。

アレルギー物質

リンゴ・オレンジ

140404

《ノンシュガー》
アプリコットジャム



容量	240g
原産国	フランス
賞味期限	製造より3年
入数	12

甘酸っぱさが魅力のアプリコット。十分な甘みがある一方、あと味はサッパリ。クセも少なく酸味が食欲を引き立てます。鶏肉を漬けこんだり、料理ソースの隠し味としてもおすすめです。

アレルギー物質

リンゴ・オレンジ

140205

《ノンシュガー》
黒イチジクジャム



容量	240g
原産国	フランス
賞味期限	製造より3年
入数	12

「黒いダイヤモンド」とも呼ばれる黒イチジク(ビオレソリエス)は糖度が高く、完熟果物本来の深い甘みが特長。大粒の果肉がたっぷり入っています。プチプチとした種の食感も人気です。

アレルギー物質

リンゴ・オレンジ

140408

《ノンシュガー》
マンゴージャム



容量	240g
原産国	フランス
賞味期限	製造より3年
入数	12

マンゴーをそのまま漬したかのような濃厚な味わいのジャム。甘すぎず、やや酸味のある味が人気。鮮やかな色味が料理ソースにも最適。サイダーのほか焼酎などのお酒と混ぜるのもおすすめです。

アレルギー物質

リンゴ・オレンジ

140411

《ノンシュガー》
ビターオレンジ
マーマレード ジャム



容量	240g
原産国	フランス
賞味期限	製造より3年
入数	12

オレンジの皮のほろ苦さと、果実の酸味のバランスが良く、爽やかな味わい。甘みの強いジャムが苦手な方におすすめ。ヨーグルトやスペアリブなどの肉料理とも好相性のちょっと大人のジャムです。

アレルギー物質 リンゴ・オレンジ

140412

《ノンシュガー》
ミラベル ジャム



容量	240g
原産国	フランス
賞味期限	製造より3年
入数	12

フランス北東部ロレーヌ地方で収穫される希少果実。澄んだ色やその見た目から「ロレーヌの宝石」とも呼ばれています。上品な甘酸っぱさがあんずや黄桃のようで日本人の口にも合いやすい味わいです。

アレルギー物質 リンゴ・オレンジ

コンフィチュール

140110

《キビ砂糖使用》
バラの花びら ジャム



容量	270g
原産国	フランス
賞味期限	製造より3年
入数	12

本物のバラの花びらをふだんに使用した贅沢なジャム。香り豊かで、リラックス気分が高まります。ヨーグルトに入れて香りを楽しんだり、はちみつ代わりに紅茶に入れるのもおすすめです。

アレルギー物質 リンゴ・オレンジ

Cane Sugar
キビ砂糖使用

食のオスカーとも例えられる
イギリス "Great Taste Award" で
「Best French Specialty」を受賞。



Mini Size

ミニジャム
(キビ砂糖使用)

140001

イチゴジャム



ジャムの王様といえばコレ！いつもの味もからだに優しいものを。ジャムと牛乳を混ぜるだけでできる「イチゴのジャムラテ」もオススメ。お子様からお年寄りまで愛されるジャムです。

140003

ブルーベリー
ジャム



マフィンに入れば相性抜群！パンといっしょに食べるのはもちろん、パンケーキに添えるのもオススメ。マフィンに入れば見た目も華やかに、ベリーの香りが食欲をそそります。

140004

アプリコット
ジャム



甘酸っぱさが魅力のあんずジャム。酸味があるのですっきりとした味わい。パンに塗ってジャムとして使うのはもちろん、鶏肉を漬け込んだり、肉料理の味付けとしても使える万能品です。

140005

黒イチジク
ジャム



深い紫色で「黒いダイヤモンド」と呼ばれることもある黒イチジク（ビオレソリエス）は糖度が高いのが特長です。プチプチとしたイチジクの粒の食感もお楽しみください。

140006

ミラベル
ジャム



フランス北東部ロレーヌ地方で収穫される黄金色の希少果実。別名・黄スモモ。上品な甘みと爽やかな香りで、あんずや黄桃の味にも似ています。甘さ控えめで肉料理とも好相性。

140007

4種の赤い果物
ジャム



4つのルージュと呼ばれる赤い果実（いちご・ラズベリー・さくらんぼ・赤スグリをひとつのジャムにしました。甘さと酸味のバランスが絶妙。香りも豊かで上品な味わいです。

140010

バラの花びら
ジャム



本物のバラの花びらをふだんに使用。透明感があって美しく見ても楽しめるジャムです。上品な香りはアロマのようでリラックス気分も高まります。ヨーグルトや紅茶に入れて贅沢なひと時を。

《きび砂糖使用》
ミニジャム各種

容量	42g
原産国	フランス
賞味期限	製造より3年
入数	30

アレルギー物質 リンゴ・オレンジ



DÉDOUX 株式会社デドゥー

TEL: 044-922-0901 web: dedoux.co.jp



PRECINTE DE GARANTIA



冷蔵品
フィレアンチョビ

サラオンソレス

極めて希少なセミフレッシュタイプ
欧州以外では日本が初の輸出国

サラオンソレス社は、
フランスとスペインの国境ちかく、
カタルーニャ地方の港町レスカーラで1888年に産声をあげ、
5代にわたってアンチョビ等の海産物の塩漬け食品の製造に携わっています。
中でもフィレアンチョビは、一匹一匹を丁寧に人の手で加工するという
創業から変わらぬ丁寧な製法を守り続けており、
身崩れのない美しいフィレアンチョビは世界各地の料理界の支持を得ています。



近年では、レスカーラの海沿いに同社を象徴すボデガを出店。
自慢のアンチョビの販売を行うとともに、
気軽にワインとアンチョビを楽しめるお店として、
観光客はもちろん、地元客にも愛され親しまれています。



アンチョビ工場



ボデガ（食料品店兼バル）



130002

※賞味期限が12ヶ月と短いため、
すべて航空便で輸入しています。

珍しいセミフレッシュタイプのフィレアンチョビ。
昔から伝わる繊細な製法で、時間をかけ、しっかりと熟成させています。身が肉厚で柔らかく、塩分が控えめで旨味をしっかりと感じられます。
アンチョビの風味を損なわないように、酸度0.4%のピュアオリーブオイルを使用。一枚一枚手作業でさばいて瓶詰めをしており、丹精込めて作られています。
セミフレッシュならではの美味しさは格別です。

冷蔵品

フィレアンチョビ

容量	380g
原産国	スペイン
賞味期限	製造より12ヶ月
入数	12

* 開栓前より冷蔵庫（2～6℃以下）で
保存してください。



セミフレッシュ タイプとは

通常の瓶詰・缶詰め商品は長期保存に備え、高温高圧をかけ殺菌処理を行います。この工程を行うことにより、常温でも長期保存が可能な保存食品ができあがります。

サラオンソレスでは良質なアンチョビの風味を保つため、あえてこの熱処理工程を行っておりません。セミフレッシュたる所以です。完全な保存食品ではないのです。

そのため常温保存をしてしまうと商品の劣化に繋がってしまうため、冷蔵保存が必須となります（ボケロネスの場合は寄生虫（アニサキス）対策のため、冷蔵ではなく一度冷凍されます）。冷蔵保存を保てば、もともとの塩漬け工程により微生物の心配はないので、セミフレッシュな風味のアンチョビの長期保存が可能になります。





デドゥー プレミアム

弊社オリジナルレシピで開発
噛むほどに美味しい絶品トマト

オーストラリアのトマト加工会社と交渉し、
現地に赴き納得がいくまで試行錯誤したこだわりの品。
南半球の日差しをたっぷり浴びて育った甘みの濃いトマトで
みずみずしいセミドライトマトを開発しました。
セミドライだから旨味も甘味もぎゅっと凝縮されています。
どんな料理にもアレンジしやすい納得の味をお試しください。

冷凍品
セミドライトマト



520001 1kg



冷凍品

冷凍セミドライ完熟トマト(マリネ)

容量	1kg / 500g
原産国	オーストラリア
賞味期限	製造より2年（未開封・未解凍の場合）
入数	(1kg) 5 / (500g) 10

“こだわりのトマト”

トマトは、オーストラリアのクイーンズランド州、ボーウェンのトマトを指定。日差しをたっぷり浴びて育った甘みの濃いトマトから、完熟した良品を選別して使用しています。

“甘味の濃さを実感するセミドライ”

セミドライに仕上げることで、フレッシュなトマトのみずみずしさを残し、完熟トマトの旨味と甘味がぎゅっと凝縮されています。

ピザやパスタなどの料理に使うほか、お酒のおつまみにもおすすめです。

“着色料・保存料不使用”

着色料・保存料は一切使用していません。クセのない菜種油を使用し、ガーリックとハーブでトマトの味わいを生かしています。

520002 500g



● 必ず冷蔵庫にて自然解凍し、解凍後も冷蔵保存してください。● 解凍後かつ開封後は、必ず冷蔵保存し1週間以内にご使用ください。● 開封前の解凍は冷蔵庫で8週間保存できます。



DÉDOUX
株式会社デドゥー

TEL: 044-922-0901
web: dedoux.co.jp



DÉDOUX

《輸入食品商社》
株式会社デドゥー



dedoux.co.jp

TEL: 044-922-0901

FAX: 044-922-0945

《オンラインストア》



ヨーロッパ各地から直輸入した
高級食材を多数取り揃えております



こちらから >>

Instagram

マルシェ・ボナペティ

