

シェフが旅して出会った、本当に美味しい 素朴なフランス郷土菓子

日本人に合わせない、リアルな現地の味。
多くの人に愛されるフランス郷土菓子を
詳細かつ、美味しく作れるレシピで
フランス放浪修行をしたシェフが伝授します！

日本各地にその土地の銘菓があるように、フランスにもその土地ごとに親しまれている「郷土菓子」があります。その多くが、粉、砂糖、バターや卵といった身近な素材を使ったもの。そしてそれぞれの風土や特産物が加わり、育まれたお菓子は、素朴でシンプルだけど、味わい深いものばかりです。本書は東京三鷹市にて、営業前から行列が並ぶ「サン・ドニ・カフェ」を営む、矢作三郎シェフのレシピ集です。23歳で単独フランスへ渡り、各地のレストランを巡りながら修行した強者。本書はその際に習得した地元客が訪れるお店で実際に作っていた、リアルな現地の味が満載。フランス菓子愛好者はもちろん、パティシエを目指す方にもわかりやすい、詳細なレシピを紹介します。

Saint-Denis Café (サン・ドニ・カフェ) 著 定価: 本体 1,900円(税別) 978-4-7661-3926-6 C2077
B5判 総128頁(オール4色)



地区	書店コード	書名	注文数
		<p>シェフが旅して出会った、本当に美味しい 素朴なフランス郷土菓子</p> <p>Saint-Denis Café (サン・ドニ・カフェ) 著 ISBN978-4-7661-3926-6 C2077 定価: 本体 1,900円(税別)</p>	冊
書店印		新刊	