

ボナペティ！

葛本幸子

おいしいフランス巡り

フランス全13地域圏の
おいしいを探す食旅フォトエッセイ

春は“サンマロ”の海沿いでガレットを
夏は“ボルドー”でワインのぶどうを収穫
秋は“ノルマンディ”でりんごスイーツを堪能
冬は“パリ”の行きつけではしご酒

フランス在住歴のあるお菓子研究家・フードコーディネーターが、フランス全土を巡り、四季折々のテロワール（地元ごはん＆ワイン）に会いに行く。

著者は『満月珈琲店のレシピ帖』（22年レシピ本大賞）監修

▶各地の地元ごはん
をカラー写真で豊富
に掲載！



葛本幸子(しょうもと・さちこ)：菓子研究家、フードコーディネーター。1997年渡仏。99年、ル・コルドン・ブルーパリ校パティスリー科修了。ホテル・ル・プリストル・パリ、パティスリー・ストーリー等で研修。5年ほどのフランス暮らしの後、2002年に帰国。パティシエ、製菓講師を経て独立。各メディアにてレシピ制作、コーディネート、スタイリングなどを手掛ける。著書に『クリーム入りのマドレーヌ、ケーキみたいなフィナンシェ』（主婦と生活社/刊）などがある。HP sachi-et-creme.com

2024年6月13日発売

定価：2,090円（税込）

仕様：四六判、並製本、184頁

本文4色（巻頭&巻末1色）

ご返信先FAX番号：03-5395-5320 新刊注文〆切：5月30日

【貴店番線】

注文数

書名

ボナペティ！
おいしいフランス巡り

葛本 幸子

ご担当者様名

様

冊

定価：本体1,900円＋税

ISBN：978-4-86311-409-8 C0077