



# イル・ブルーからボンジュール!

vol.49

「お菓子屋さんが出版社」  
イル・ブルーがお送りする  
毎月16日のお菓子なお便り。

2012年2月16日発行

実用書 ご担当者様

年明け～バレンタインにかけて、ジュンク堂書店三宮店さんや、MARUZEN&ジュンク堂書店梅田店さんなどで、お菓子の材料や器具と本のフェアをやって頂きました。また2月には、服部みれいさんフェアを展開する松江の書店さんでは、ごはんとおかずのルネサンスの本をシリーズで併せて展開して頂いたりしています。今年もお菓子とルネサンスごはんの両輪で、頑張っていますので、どうぞ宜しくお願いします。それでは本日もいるほん配信します。

## つるつるの殻かしのおはなし



トゥリュフ  
Truffe

世界三大珍味と言われるキノコの一つトリュフの形や色まねていることから名づけられた、プティ・ショコラ。丸めたガナッシュをクーヴェルチュールチョコレートでコーティングし、ココアか粉糖をまぶします。

## 柴田書店「カフェ・スイーツ」4月号から連載開始!

柴田書店「カフェ・スイーツ」3/5売り4月号から、椎名真知子の連載が始まります。テーマは、「イル・ブルーがカフェを始めたら・・・」。イル・ブルーならではのデザートプレート、フランス料理教室でやっているメニューからセレクトしたトレトゥール(フランスのお惣菜)、さらに心と身体の健康を考えたルネサンスごはんなど、イル・ブルーの様々な面を見せる連載になりそうです。4月号より1年間、どうぞご期待ください。

パティシエ・弓田亨のお菓子のフランス語プチ講座 Leçon39



je t'aime  
【ジュテーム】

### 【解説】

愛の告白といえば、「ジュテーム」ですが、ジュテーム・ポーク(ポークは「たくさん」という意味)と言うと、普通に友達として好き、という意味になるらしいです。ややこしいですね。

## 今月のイチオシ本

### 「ちょっと正しく頑張れば こんなにおいしいフランスの家庭料理」

プティ・ショコラの作り方も載っています。寒い冬にもピッタリのポトフやカスレなど、フランス家庭の煮込み料理のレシピも載っています! いろいろフレンチを作ってきた、ちょっと上級者向けのレシピです。



★出版部ブログ「甘い生活」

<http://blog.livedoor.jp/ilpleut/>

★出版部 on Twitter

[http://twitter.com/edition\\_ilpleut](http://twitter.com/edition_ilpleut)

取次: トーハン、日販、大阪屋、太洋社、栗田 ★S-BOOK-NET=出版共同ネットでもご注文できます。

注文カード	番線・書店名	注文日	発売:イル・ブルー・シュル・ラ・セーヌ企画 TEL:03-3476-5214 FAX:03-3476-3772 E-MAIL: edition@ilpleut.co.jp
		月 日	
		担当者名(必須)	ちょっと正しく頑張れば こんなにおいしいフランスの家庭料理 椎名真知子著 AB判、160頁、カラー、並製 定価:本体2,800円+税 978-4-901490-23-8

イル・ブルーならではの  
書店員さんへの  
おいしくてうれしい情報

- ①30冊売れるごとに、イル・ブルーのお菓子が当たる!「いるほんポイント」実施中♪
  - ②いるほんの「書店員さんのオススメ★イルブル本」にレビューを書いてお菓子をゲット!
- 詳しくはwebの書店ページへ ⇒ <http://www.ilpleut.co.jp/publication/bookstore.html>

ご注文は、FAX 03 \* 3476 \* 3772 お問い合わせは、TEL 03 \* 3476 \* 5214

★「イル・ブルーからボンジュール」が不要な場合はすぐに停止いたします。書店名とFAX番号を明記して上記番号までご返信ください。