
△ °
° △△ ☆° フランス料理総合サイト
☆° | ∩ | ° ° 【 FELICIMME 】 メールマガジン ☆°
△ | ∩ | △ ☆° °
△△ △△ ☆° 『美食家の為のフレンチ☆通信』
| ∩ | | ∩ | °

2012. 6. 20

Vol.128

いよいよ梅雨の季節。雨の多い日が続きますが、いかがお過ごしでしょうか？
今月も、皆様が気になる最新のフレンチ&スイーツ情報をどこよりも早くまとめて
お送り致します。

お時間のある時にゆっくりとお楽しみください。

* I N D E X * \

◎ 【 ガストロノミーニュース 】

- ・銀座に新業態「俺のフレンチ GINZA」がOPEN！！
- ・「ショコラティエ部門」のMOF（フランスの国家最優秀職人賞）
パティシエ クリスチャン・カンプリーニ氏が特別に来日！！
- ・銀座の名門バー フェスティバル開催！！一夜限りのナイトイベント。

◎ 【 美味しいフレンチレシピ 】

- ・アスパラガスのポタージュ レモンオイルの香り♪

◎ 【 お料理基本のテクニック 】

- ・『おいしいニンジンの選び方』

◎ 【 新着♪お料理、お菓子、パン、紅茶教室のご紹介 】

- ・ Criblé (お料理・お菓子教室)

◎ 【 今月の注目の本&DVD 】

- ・ 『アラン・デュカスのナチュラルレシピ』
- ・ 『狐野扶実子のビストロ料理 フライパンひとつでパリの味』
- ・ 『知りたがりの、お菓子レシピ 小さなこつも、大きなポイント』
自分に合った料理・お菓子・パンのレシピ本紹介です。

◎ 【 FELICIMME 公式 Facebook&Twitter 情報 】

- ・ 社会問題の解決に向け、「ジビエ・ビジネス」が動き始めている
- ・ 隠れキャラの『ゴンちゃん』ある日のつぶやき...o(´^`)o ウー

◎ 【 編集後記 】

- ・ 「レストランのベンチシートの効果とは！」
-

☆-----☆

【 ガストロノミーニュース】 美味しい・楽しい旬の情報を

☆-----☆

今月のガストロノミーニュースでは、魅力的な情報を多数入手致しました。
その中から厳選したニュースをお届け致します。さらに詳しく知りたい方は
下記 URL へ。

~~~~~  
◎ 銀座に新業態「俺のフレンチ GINZA」が OPEN！！  
~~~~~

高級食材などを使った料理をリーズナブルに提供するスタイルで話題

を集める「俺のイタリアン」を展開するブックオフコーポレーションが、ミシュラン1つ星を獲得した「シェ松尾・松涛レストラン」元総料理長・能勢和秀氏らと「俺のフレンチ」を企画。

料理は能勢氏をはじめ、「シェ松尾・青山サロン」で総料理長を務めた布川鉄英氏、「ラ ターブル ド ジョエル ロブション」で料理の考案や技術指導を担当してきた飯田夢崇氏らが手掛ける。店長は、「ダイヤモンドダイニング」で統括部長として多業態の出店に関わってきた衛藤洋一氏。ソムリエは、現在休業中の3つ星店「ロオジエ」などでソムリエを手掛けてきた新宅明男氏。

▽詳細

<http://www.felicimme.net/enjoy/gastronomy/index.html>

◎ 「ショコラティエ部門」のMOF（フランスの国家最優秀職人賞）パティシエ クリスチャン・カンプリーニ氏が特別に来日！！

ハイアットリージェンシー東京の「カフェ」を中心に2012年7月5日（木）～8月31日（金）の期間、館内の各レストラン・バーでクリスチャン・カンプリーニ氏のスイーツを提供する。

カンプリーニ氏の得意とする柑橘系のフルーツを使ったスイーツを中心に、南仏の爽やかな風をイメージさせるスイーツが楽しめる。7月5日（木）～7日（土）はクリスチャン・カンプリーニ氏本人が、「カフェ」で皆様をお迎えする予定。

▽詳細

<http://www.felicimme.net/enjoy/gastronomy/index.html>

★サイトでは他のフレンチ関連情報もご用意。気になる方はチェック↓

<http://www.felicimme.net/enjoy/gastronomy/index.html>

☆-----☆

【簡単♪美味しい・フレンチレシピ】 ご家庭で楽しくフレンチを♪

☆-----☆

第 128 回目のレシピは、前菜のレシピ。彩り鮮やかな春のレシピは如何？

★『アスパラガスのポタージュ レモンオイルの香り♪』

春の野菜♪アスパラガスを使った季節のポタージュです。レモンオイルを垂らして、爽やかな香りで季節を感じてみませんか？

▽作り方のコツと出来上がり写真はこちら

<http://www.felicimme.net/recipe/zen/z055.html>

☆-----☆

【 お料理 & お菓子 基本のテクニック 】 基本を抑えてお料理上手♪

☆-----☆

『 おいしいニンジンの選び方 』

ささやかな事ですが、知っているのと知らないとは違います！。その違いが分かると、料理上手に一步近づきます♪ちょっとレッスンしてみましよう！

—— ワンポイント・レッスン♪ —————...

ニンジンの中心部分（木質部）は硬くて味が染みにくく、栄養価が少ないのに対し、木質部の周囲の色の濃い部分にはβ-カロテンや食味の良い成分が多く含まれています。

従って、色の濃い部分が多いほど品質が良いといえます。それを見極めるには、葉の切り口に注目。切り口が太いほど木質部が大きいので、そうしたニンジン避けましょう。また、土を洗い落としているものの方が...

続きはこちらへ↓

<https://www.facebook.com/felicimme>

—————...

★基本のテクニク一覧はこちら

<http://www.felicimme.net/lesson/basic/index.html>

★高度なテクニク一覧はこちら

<http://www.felicimme.net/lesson/advanced/index.html>

☆-----☆

【お菓子、お料理教室のご紹介】 全国のお教室紹介♪

☆-----☆

今月は、神奈川県川崎市のお料理＆お菓子教室をご紹介します。
パリ在住経験のあるマダムです♪

◇ Crible

Crible はフランス語で「ふるいにかけて」という意味です。私が今まで習ったり、アレンジしたものの中で簡単でおれは美味しい！と思うものを Criblé して生徒の皆様にお届けします。

★詳しくはこちら

http://www.felicimme.net/lesson/salon/class_food.html

★サロン HPはこちら

<http://sumire-ryorikyoshitsu.jimdo.com/>

★お教室の掲載依頼の方はこちら

http://www.felicimme.net/lesson/salon/class_sweets9.html#class

☆-----☆

【今月の注目の本&DVD】 ちょっと注目の書籍をご紹介します

☆-----☆

どんな良い本でも、自分に合ったものでないと、二度と見なくなってしまう。そんな事が無いように、FELICIMME が本を段階別に分けてみました。良書とともに、腕を磨いてみませんか？

◎ 『アラン・デュカスのナチュラルレシピ』

世界をまたに掛け、トータルでミシュラン 20 星を持つフレンチの巨匠、アラン・デュカスが、野菜、シリアル、果物中心の自然派家庭料理を紹介する料理本。常備菜、サラダ、スープといった前菜やシリアル料理、肉や魚のメイン料理、デザートまで 190 レシピ収録。

詳しくはこちら

<http://www.felicimme.net/lesson/book/index.html>

◎ 『狐野扶実子のビストロ料理 フライパンひとつでパリの味』

パリの三ツ星レストランで副料理長を務め、その後、出張料理人として世界各国の VIP をうならせたフレンチの料理人・狐野扶実子氏が紹介する家庭でも簡単に作れるビストロレシピ。

定番の料理でもひと味違います！家庭で再現できる。狐野氏がガイドするパリ名店のレシピ。

詳しくはこちら

<http://www.felicimme.net/lesson/book/index.html>

◎ 『知りたがりの、お菓子レシピ 小さなコツも、大きなポイント』

家庭でお菓子を作る小さなコツを丁寧に説明しているお菓子のレシピ本。配合だけでなく、泡立てぐあいや混ぜぐあい、焼き加減などまで各お菓子に適切な状態をより丁寧に示している。

さらに型のこと、道具のより効率的な扱い方、生地温度、その理由など説明。

詳しくはこちら

<http://www.felicimme.net/lesson/book/index.html>

——*

★その他のフレンチ&お菓子のレシピ本はこちら

<http://www.felicimme.net/lesson/book/index.html>

☆-----☆

【 FELICIMME 公式 Facebook&Twitter 情報 】 さらに食情報が充実！

☆-----☆

FELICIMME では、さらに食情報を充実させています。ほぼ毎日更新しています。それぞれの公式アカウントをご紹介します！

~~~~~  
◎ FELICIMME 公式-Facebook ページ最新情報 一覧  
~~~~~


- フランスのトップ紅茶ブランド「JANAT Paris」が東京初のジャンナッツ旗艦店を OPEN！
- 仏老舗紅茶ブランド「ダマン・フレール」一そごう神戸店に初出店！！
- ザ・ペニンシュラ東京にて、チョコレート カキ氷カクテル登場！
- 西麻布に変わった一軒家フレンチレストランが OPEN！！
- 一夜限りのイベント！『ニコラ・フィアットナイト』開催。
- 社会問題の解決に向け、「ジビエ・ビジネス」が動き始めている。
- 『フランス NO.1 パティシエに輝いたローラン・ジャンン氏がスペシャル・プロモーションを開催！』
- ゴディバから夏限定トリュフ「オセアンコレクション」が発売！
- ピエール・エルメ・パリにて、チャリティーイベント『MACARON DAY マカロン デー』開催！
- MOF シェフ：ステファン・ガボリヨー氏の来日イベント「Wine&Dine "sweet, savory X wine"」開催！！
- パリの高級チョコレート専門店「ラ・メゾン・デュ・ショコラ」夏の季節限定コレクションを発表。
- フランス最高のパティシエ集団<ルレ・デセール>の会長フレデリック・カッセル氏のパティスリーが OPEN！！
- 食のイベント：フードフランス “ビストロ” 2012-2013 が今年もスタート！
- 東京スカイツリータウン・ソラマチにドミニク・サブロン OPEN!

▽イイネボタンで毎日情報をゲットしてください。

<https://www.facebook.com/felicimme>

© Twitter 隠れキャラの『ゴンちゃん』のある日のつぶやき♪

■ ねえねえ、知ってる？ゆで卵を茹でるコツ♪真ん中に鮮やかな

黄色の黄味が綺麗に簡単に出来て、黄身の周りが灰色にならない方法！ポイントは沸騰してから生卵を入れて 11 分（固茹での場合）流水での鍋の振り、急速冷却の 3 点だって！ここに書いてあった♪
http://www.felicimme.net/lesson/basic/answer_010.html
by：ゴンちゃん

▽Twitter つぶやき一覧はこちら
<http://twitter.com/felicimme>

☆-----☆
【 編集後記 】 レストランのベンチシートの効果とは！
☆-----☆

先日、友人夫婦とその娘さん（2歳）とランチをご一緒しました♪
友人からベンチシートがあると嬉しいと言うリクエストをもらっていたので、理由はよく分からなかったのですが、リサーチしてお店を予約。
そして当日、娘さんを見て納得！

ベンチシートは、小さいお子さんがいる方には快適な椅子なんですね。
お父さんとお母さんの間に入って安心出来るし、ご機嫌になって
小さな体が倒れ込んでも怪我しない！恥ずかしがって後ろに反っくり
返っても問題無し。ちょっと何かをこぼしてもサッと拭ける。

よくよく見ると、小さいお子さんを連れてくるお母さん達が仲良く
ランチしていたので、「なるほどね～♪」と妙に納得しました。
子育て中の女性が喜ぶ優しいレストランがもっともっと増えると
嬉しいですね♪

=====

【FELICIMME】 <http://www.felicimme.net>

【配信停止 お問い合わせ】 <mailto:info@felicimme.net>

【メール登録・変更・配信停止】

<http://www.mag2.com/m/0000136940.html>

※掲載記事の無断転用、転載はお断りいたします。

Copyright(c)2004-2012 FELICIMME All rights reserved.

=====