

「ラゴスティーナ」オフィシャルサイトで 長本和子先生がイタリア郷土料理を紹介する 『マンマのイタリア食堂』オープン！

イタリアのマンマ達に110年以上愛され、いつもおいしいご飯を作り続けてきた「ラゴスティーナ」の鍋。女性たちはこの鍋の重みに、家族のために料理をつくる幸せと一家の台所をあずかる責任を重ねてきました。イタリア料理は各地でマンマたちが知恵と工夫で作上げたもの。「美味しいものを食べさせたい」というマンマの想いが込められた一皿は、豪華な食材を使っていなくても食べた時に心が満たされます。

そんな、伝統のイタリア料理を州ごとにご紹介する、イタリア料理研究家・長本和子先生による『マンマのイタリア食堂』が、ラゴスティーナのホームページにオープンしました。日本のイタリア料理発展のために長年にわたって尽力されてきた長本先生による、イタリア各州のストーリーと郷土料理をお楽しみいただけます。

『マンマのイタリア食堂』サイト(<http://www.club.lagostina.jp/mamma/>)

『マンマのイタリア食堂』サイトでは、長本先生の料理教室『マンマのイタリア食堂』で披露される、イタリア各州の郷土料理と、その州の食文化を、1州ごとにご紹介します。

「ラゴスティーナ」で広がるイタリア料理の世界を本サイトとともに、ぜひ実感してください。



長本和子先生が イタリア郷土料理の旅にご案内 『マンマのイタリア食堂』



第1回目 カオス — シチリア物語

- 前 菜: イワシのベッカフィーコ
あじとオレンジのサラダ
季節のフリッタータ
- プリモピアット: トラーパーニ風魚介のクスクス
- セコンドピアット: ファルソマーグロ



第2回目 イタリア半島を大陸と呼ぶ — サルデーニャ物語

- 前 菜: 野菜詰めズッキーニ
タマネギのスフォルマート
イワシのスカベッチュ
- プリモピアット: クリンジョーネズ
- セコンドピアット: インパナーダス
- ドルチェ: サンジュゼッペのブディーノ



第3回 <プーリア> 野菜天国 — プーリア物語

- 前 菜: ジャガイモのトルティーノ
茄子のパルミジャーナ
つつましきズッキーニ
- プリモピアット: お米とムール貝のティエツラ
- セコンドピアット: 豚肉の甘酢風味
- ドルチェ: 使徒の指



●長本和子先生 プロフィール



川崎生まれ。劇団青年座在籍当時イタリアに魅せられる。
その後、イタリア食文化関係の通訳を経て、現地食文化研修を企画する「i.c.t食文化企画」を設立。
中目黒に「リストランテ カシーナ カナミツラ」のオーナーでもある。
著書に「イタリア野菜のABC」(小学館)「シチリア海と大地の味」(文化出版)「いちばんやさしいイタリア料理」(成美堂出版)などがある。



【読者の方のお問い合わせ】
株式会社グループセブ ジャパン



TEL: 0570-077772

東京都品川区東五反田 3-14-13 高輪ミュージビル

<http://www.lagostina.jp>

【プレスの方のお問い合わせ】
ヴィジョン・エイ 小林、石川、市川
TEL: 03-3402-5574 FAX: 03-3402-5452
東京都渋谷区千駄ヶ谷 2-7-9-301

