

各 位

2023年11月22日
イカロス出版株式会社
<https://www.ikaros.jp/>

シチリアを愛してやまない著者による、とっておきのシチリア・ガイド

『太陽と海とグルメの島 シチリアへ 最新版』 発売

インプレスグループで航空分野などのメディア事業を手掛けるイカロス出版株式会社（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：山手章弘）は、2023年11月22日に『太陽と海とグルメの島 シチリアへ 最新版』（小湊照子 著）を発売いたしました。

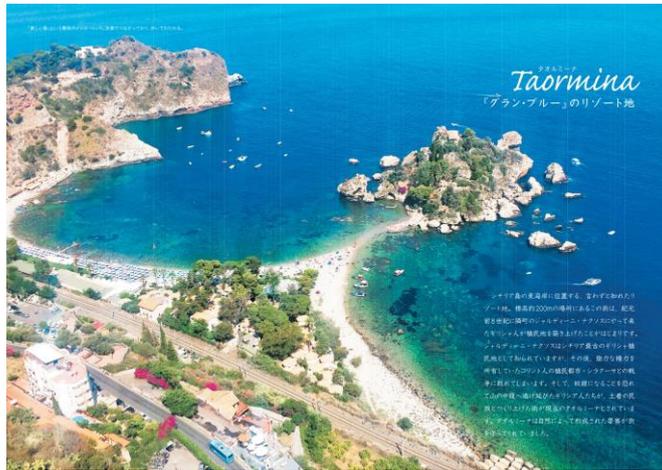


地中海最大の島シチリア島は、イタリア半島の南に位置し、豊かな大地と温暖な気候から山の幸、海の幸も豊富な食材の宝庫。街のB級グルメからバール、高級レストランまで、なにを食べてもおいしいといわれる美食の島です。

地中海のど真ん中という立地から、古より数多の民族がこの地を支配してきました。アラブ・ノルマンの影響を色濃く残した州都パレルモを筆頭に、イタリアなのどこかエキゾチックな雰囲気を感じられるのもシチリアの街歩き楽しさ。実はシチリア州の世界遺産の数はイタリア全州でも最多です。

本書ではそんなシチリア島と、島の北部に広がる世界遺産・エオリエ諸島の島々の魅力をたっぷりご紹介します。各地に点在するワイナリーや、美しいビーチの数々、アグリツーリズモの宿や、シチリアのマンマ直伝シチリア料理レシピも収録。

最新版では新規オープンのおすすめ店などを追加し、掲載データも完全アップデートしました。



映画「グラン・ブルー」の舞台として知られる絶景のリゾート地タオルミーナ、「ゴッドファーザー」のロケ地で古の街並みが残る州都パレルモ・・・魅力あふれる街が島内のあちこちに点在します。



海沿いに歩くと見えてくる一部店舗が1911年に築かれた。伝統的な魚介料理が楽しめるトラットリア。ここはシチリアで「家内」の風味、地元の手も盛りが揃っている「しらね」の味。営業はともかく、ここは、まさに最高の料理で味わいのある料理が揃っています。

おススメは、メタジネの鮮魚の料理とイタリヤの料理のトナソス菜（じじい）と1人で1000円、どこか懐かしい味のするこの店は新鮮な、南イタリアの料理が揃っています。

シチリアの有名な伝統料理「カステラ・ド・シチリア」や「シチリアのパン」など、シチリアの伝統的な料理が揃っています。



予約必須の人気魚介レストラン Osteria Mercede

シチリアの新鮮な魚介、特に観光客や地元の人々で賑わう人気店。味はのびやかな「世界は広い」の味。おススメは、地元の手も盛りが揃っている「しらね」の味。営業はともかく、ここは、まさに最高の料理で味わいのある料理が揃っています。

おススメは、メタジネの鮮魚の料理とイタリヤの料理のトナソス菜（じじい）と1人で1000円、どこか懐かしい味のするこの店は新鮮な、南イタリアの料理が揃っています。

シチリアの有名な伝統料理「カステラ・ド・シチリア」や「シチリアのパン」など、シチリアの伝統的な料理が揃っています。

シチリアといったら新鮮な海の幸に肉やチーズなど山の幸も豊富な美食の島！街には珠玉のレストランが連なります。おいしいものが大好きなシチリアっ子にまじって地元産ワインとともに味わって。



絶品のピスタチオ専門店 Nuvo

最高品質のピスタチオの産地で有名なシチリアのピスタチオ専門店。店内には、新鮮なピスタチオの産品が揃っています。おススメは、地元の手も盛りが揃っている「しらね」の味。営業はともかく、ここは、まさに最高の料理で味わいのある料理が揃っています。

おススメは、メタジネの鮮魚の料理とイタリヤの料理のトナソス菜（じじい）と1人で1000円、どこか懐かしい味のするこの店は新鮮な、南イタリアの料理が揃っています。

シチリアの有名な伝統料理「カステラ・ド・シチリア」や「シチリアのパン」など、シチリアの伝統的な料理が揃っています。



フルーツなシチリア産食材の宝庫 Interfrutta

シチリアの新鮮な果物、特に観光客や地元の人々で賑わう人気店。味はのびやかな「世界は広い」の味。おススメは、地元の手も盛りが揃っている「しらね」の味。営業はともかく、ここは、まさに最高の料理で味わいのある料理が揃っています。

おススメは、メタジネの鮮魚の料理とイタリヤの料理のトナソス菜（じじい）と1人で1000円、どこか懐かしい味のするこの店は新鮮な、南イタリアの料理が揃っています。

シチリアの有名な伝統料理「カステラ・ド・シチリア」や「シチリアのパン」など、シチリアの伝統的な料理が揃っています。

美しい街並みをそぞろ歩きながら、ショッピングも楽しめます。雑貨やフレグランスのほか、シチリアならではの柑橘類にオリーブオイル、ピスタチオなどの食材はおみやげにもぴったり。

・マンマ直伝！ シチリア料理レシピ

シチリア旅のヒント

Index

おわりに

■著者紹介

小湊照子（こみなと・てるこ）

2005年よりイタリア在住。イタリア中部にあるシエナの大学にてイタリア語教育学を専攻。卒業後2009年にシチリアへ移住、同年より SciliaWay の日本部門責任者。テレビや雑誌の現地コーディネーター兼通訳を務める。観光、留学関係、海外ウェディングの手配なども行っている。

©SiciliaWay www.siciliaway.com

■書籍情報

書名： 『太陽と海とグルメの島 シチリアへ 最新版』

著者： 小湊照子

発行所： イカロス出版

発売日： 2023年11月22日

ISBN： 978-4802213677

体裁： A5判 ・ 176ページ

定価： 1,870円(本体1,700円+税10%)

URL： <https://www.ikaros.jp/hintbook/>

【イカロス出版】 <https://www.ikaros.jp/>

『月刊エアライン』を中心に航空、鉄道、ミリタリー、レスキュー分野で出版活動を展開。さらに旅行、通訳・翻訳、ライフスタイルなどの分野でも多くの出版物を展開しています。

【インプレスグループ】 <https://www.impressholdings.com/>

株式会社インプレスホールディングス(本社：東京都千代田区、代表取締役：松本大輔、証券コード：東証スタンダード市場 9479)を持株会社とするメディアグループ。「IT」「音楽」「デザイン」「山岳・自然」「モバイルサービス」「学術・理工学」「旅・鉄道」を主要テーマに専門性の高いメディア&サービスおよびソリューション事業を展開しています。さらに、コンテンツビジネスのプラットフォーム開発・運営も手がけています。

【本件に関するお問合せ先】

イカロス出版株式会社 書籍編集統括部 第1編集部

〒101-0051 東京都千代田区神田神保町 1-105

E-mail: book1@ikaros.co.jp

URL: <https://www.ikaros.jp/>