



# イル・ブルーからボンジュール!

vol.70

「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。

2014年1月16日発行

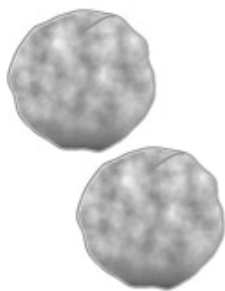
実用書 ご担当者様

あけましておめでとうございます。今年も宜しくお願いします。パティスリーは正月三が日も営業しておりました。今週頭まで、フランスのお正月の定番パイ菓子、ギャレット・デ・ロワを好評発売中していました。これからはバレンタインに向けて大忙しです。フランスから直輸入しているベック社のチョコレートでつくるプティショコラの味は格別です。

一方、出版部は4月発売予定でただいま編集集中の離乳食本も、今月末か来月頭には注文書を流せると思いますので、どうぞご検討宜しくお願いします。それでは本日もイルボン配信します。

## フランスのおかしのおはなし

### トリュフ



その名の通り、あの高級食材のトリュフに形が似ていることからつけられた名前です。

フランス、ローヌ=アルプ地方の町シャンベリーのサロンドテがはじめてトリュフをつくったのだとか。今でもそのお店はオーナーが代わってはいるものの、当時のままの雰囲気が楽しめるですよ!いつか行ったみたいです。

もちろん、イル・ブルーもフランス直輸入のチョコレートでつくったプティショコラがたくさんあります。今年のバレンタイン、ぜひイル・ブルーのプティショコラもお試くださいね。

**Les Desserts (レ・デセール) に  
トリュフの作り方載ってます!**

★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、太平洋、栗田 ★S-BOOK-NET=出版共同ネットでも注文可。

## 著者弓田亨のパブリシティ情報

★MAQUIA 1/23発売号

美容ジャーナリスト小田ユイコさんの連載ページにて、ルネサンスごはん健康になる!をテーマに、味噌汁の作り方を弓田がレクチャーするという記事を書きいただきました。美肌も食事から。

## 産経学園なんばパークスで弓田ごはん講座開催決定! 「弓田ごはん」食材フェアと連動して盛り上がってます

大阪「旭屋KuLaSu Seasonなんばパークス店」で開催中の弓田ごはん食材フェアがとてつもなく好評です。

そして、勢いづいて、今年2月2日(日)に、KuLaSu Seasonさんの奥にある産経学園さんで、初の弓田ごはん講座を開催することが決定しました!関西でのルネサンスごはん普及活動、これからも強めてまいります!

★マーマーマガジン取扱い書店で好評です!

食材フェアの注文書は下記からもダウンロードできます。

<http://www.ilpleut.co.jp/publication/bookstore.html>

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)

### Les Desserts (レ・デセール)

冊 B5判、定価:本体7,800円+税 978-4-901490-19-1

### 失われし食と日本人の尊厳

冊 A5判、定価:本体1,500円+税 978-4-901490-24-5

### ごはんとおかずのルネサンス 基本編

冊 A4変型判、定価:本体1,800円+税 978-4-901490-25-2

注文カード



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!「いるぼんポイント」実施中!

②いるぼんの「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。