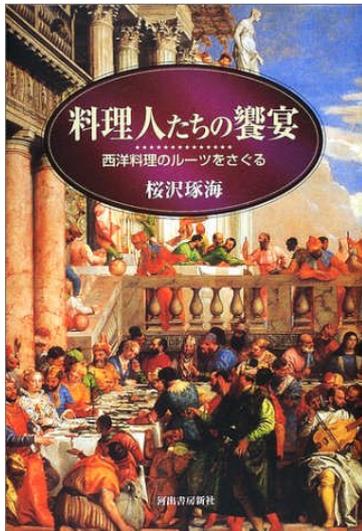


## 桜沢琢海 著作 プレスリリース



### 料理人たちの饗宴

～西洋料理のルーツをさぐる～

知識の数だけ料理は美味しい。  
イタリア料理のカルパッチョは、  
ルネッサンス期の画家の名にちな  
んだ料理名。しかし、この料理  
は20世紀に生まれた比較的新しい  
料理。なぜ、そんな古典的な  
名になったのか？

知識の数だけ料理は美味しい。  
ガレット、パネトーネ、シーザー  
サラダ、ドリア、マカロンetc...  
日本でも多くの人に親しまれて  
いる西洋料理、菓子のルーツを  
さぐる、30の「美味しい逸話」。

河出書房新社  
2002年

#### 著者より一言

多くの料理には、その料理が生まれたドラマチックなストーリーがある。史実なのか、伝説なのか、逸話なのか？ その真偽を問うのは野暮というもの。その料理が生まれた時代背景、その料理が歴史に埋もれず愛され続けてきた理由をさぐると、一層味わい深くなる。本書は西洋料理の由来にまつわるいくつかのエピソードを材料に、著者なりの味付けを加えて、物語風に仕上げたもの。物語をひもとくごとに、食欲が湧いてくる！

本書は加筆・改題し、文庫版『料理の誕生』（河出文庫）でもお読みいただけます