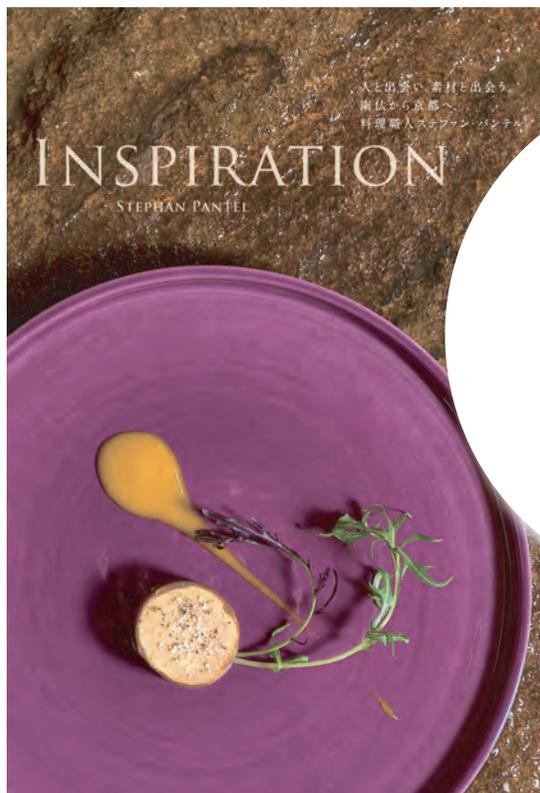


料理家とのコラボBOOK発売！

和とフレンチが融合したゼラチンメニューの数々。
フランス人シェフ、ステファン・パンテル氏との
コラボBOOKが発売されました。



Stephan PANTEL ステファン・パンテル
南仏・プロヴァンス出身。13歳より父の店で修行を始め、17歳で料理学校に入学。パリ、ニースの有名店を経て2001年来日。2006年京都・祇園に「KEZAKO」をオープン。和の食材を駆使した独創的なフランス料理が評判を呼び、“今京都で一番予約が取れない店”として有名。



伝統的なフランス料理と京野菜を組み合わせた新感覚フレンチの気鋭、ステファン・パンテル氏。ゼラチン使いの達人としても有名な氏の、華麗なるゼラチンメニューを紹介。ジュレや泡のムース、ムース料理など、芸術的なまでの完成度にはただただため息。

目にも鮮やかやムース料理はステファンの十八番



『インスピレーション』
著者：ステファン・パンテル
発行：新田ゼラチン株式会社
発売：株式会社 産経メディックス
定価：本体 4,000 円+税