



シリーズ第二弾企画は パスタの中でも人気の高いカルボナーラ

カルボナーラは日本でも世界的にも人気のパスタだが、シェフや作り手によって解釈はさまざま。卵は全卵か卵黄のみか？ 生クリームはありかなしか、ベーコンなど加工肉のセレクトは？ チーズは何を選ぶ？ 胡椒の使い方などなど、突き詰めるとこだわりは尽きない。そこで本書では18人の名シェフがカルボナーラの基本のレシピと、それをアレンジしたおすすめのレシピ(具材の組み合わせなど)を紹介。

発売：2025年3月24日頃

B5/160頁

本体価：2,200円＋税

それぞれのシェフの
現時点での解釈のもと、
最高のカルボナーラをお届け



俺のペペロンチーノ 鉄人シェフ18人が作る基本&アレンジレシピ

発売：2024年6月

B5/160頁

本体価：2,200円＋税



〈登場シェフ〉

落合 務/小川洋行/奥田政行/小倉知巳/片岡 護
/Chef Ropia/神保佳永/鈴木弥平/濱崎龍一/日
高良実/ファビオ/山田宏巳/山根大助/弓削啓太/大
西哲也/関 齊寛/山野辺 仁/坂井宏行 全18名

G 玄光社

E-mail: sales@genkosha.co.jp TEL: 03-3263-3515

ウェブでのご注文はS-BOOKで⇒ <https://www.sun.s-book.net/genkosha/>

FAX: 03-3263-3045

書店様番線印

※追加注文用 【返条付き 注文扱い】

書籍扱い

ご注文数

俺のカルボナーラ 鉄人シェフ18人が作る基本&アレンジレシピ

本体価:2,200円＋税 ISBN:978-4-7683-3000-5

俺のペペロンチーノ 鉄人シェフ18人が作る基本&アレンジレシピ

本体価:2,200円＋税 ISBN:978-4-7683-1924-6

ご担当

様