

マリー・アントワネットのお菓子

美しいオールカラー

2025年
5月8日
搬入



四六／上製／予272頁
大森由紀子[著]／予価(本体3,800円+税)

王妃は何にときめいた？

キプフェルやパン・デピス、フロマージュ・グラッセなど。
数々のお菓子の歴史を、宮廷文化や菓子職人、当時のお菓子
レシピや器などの周辺から、フランス菓子研究家がたどる。

《おもな目次》抜粋

第一章 甘党のハプスブルク家

結婚がもたらしたパン・デピス／恋愛結婚が生んだ美食の系譜

第二章 宮廷と修道院のお菓子

カーニバルの揚げ菓子、クラブフェン／修道院のお菓子、ロリケッ／
クグロフの発祥／愛人と正妻の食卓／宮廷菓子がやがて町の菓子に

第三章 パリとヴェルサイユの甘味

デュ・バリ夫人とのにらみ合い／ヴェルサイユ宮殿の部屋割り／癒
しをくれたキプフェル／王妃の一日／ノストラダムスのジャムレシピ

第四章 プチ・トリアノンで生まれたお菓子

植物園とフルーツコンポート／王妃の名において／セーヴル焼きの流
行／シュー菓子四人の子ども／氷菓の大流行／化粧用の花の水

第五章 革命期の食卓

首飾り事件／“赤字夫人、／ヴェルサイユになだれ込む女たち／ブリ
オッシュはお菓子がパンか？／恋人フェルセンとの書簡

◇レシピ30品掲載



※画像は作成中のものにつき、修正の可能性があります。

著者略歴

大森由紀子(オオモリユキコ)……学習院大学フランス文学科卒。パリ国立
銀行(現在のBNPparibas)を経て渡仏。フランス料理と菓子を学ぶ。20数年
に亘りフランス全土を周り、料理や菓子の背景、歴史を研究。現在は東京と京
都で料理・菓子教室を主宰するかたわら、菓子コンクールの審査員、企業アド
バイザーを務める。『料理王国』、『産経新聞』にスイーツ記事を連載中。著書多
数。近著は『フランス伝統料理と地方菓子の事典』(誠文堂新光社)、『フランス
の宝石菓子100』(パイ インターナショナル)。フランス農事功労章シュバリ
工叙勲。Instagram@omoriyukiko にて日常や仕事の様子を投稿中。

創元社

<https://www.sogensha.co.jp/>

〒541-0047大阪市中央区淡路町4-3-6 TEL 06-6231-9010

【東京支店】〒101-0051東京都千代田区神田神保町1-2 田辺ビル TEL 03-6811-0662

FAX
06-6233-3111

番線印

条件:新刊委託

書名

姫君の世界史

マリー・アントワネットのお菓子

ISBN 978-4-422-21547-1 C0322

大森由紀子[著]

本体予価3,800円

冊数

冊

担当者名

年 月 日

※申込締切:2025年 4月21日

※搬入予定:2025年 5月 8日

☆締め切り日を過ぎた場合は注文扱いで出荷いたします。

※担当者名未記入の場合、取次店都合で
配本がなくなる可能性があります。