iPhone iPad
電子書籍『ホントは知らないイタリア料理の常識・非常識』アプリリリース（株式会社柴田書店×株式会社アドベンチャー）
★伝え聞いた事ってホントに合っての？！
日本でも身近なイタリア料理の常識に迫る！

iPhone iPad
電子書籍『ホントは知らないイタリア料理の常識・非常識』アプリリリース（株式会社柴田書店×株式会社アドベンチャー）
★伝え聞いた事ってホントに合っての？！ 日本でも身近なイタリア料理の常識に迫る！
★間違って認識を自慢げに語って恥を書く前に読んでおこう！
★イタリア料理を楽しく正しく知る為に、気軽に味見してみてください！

― 自称イタリアンのそこのアナタ、その常識はホントに合ってますか？ ―
●スパゲッティはスプーンを添えて食べるのが上品？！
●金太郎式ナプキンはマナー違反？！
●イタリアで「ラテ」と言ってもカフェ・オ・レは出てこない？！
●マカロニ・ウェスタンは和製英語？！
●エスプレッソのダブルは野暮？！

イタリア料理界きっての博識として知られる著者がまとめたイタリア料理のウソホント！
目からウロコの(イタリアでは「目から生ハム」と言う!)正しい知識が身につきます！

iTunes ストアリンク iPhone iPad iPod電子書籍
『ホントは知らないイタリア料理の常識・非常識』
http://bit.ly/Sg9Asz

iPhone・iPad 株式会社アドベンチャー電子書籍 一覧サイト
iPhone電子書籍ランキング1位を獲得したアプリが４５書籍以上あり
http://iphone.adventure-inc.co.jp/

２０１２/１１/２
アップルのアプリサービスを提供する株式会社アドベンチャー（本社：東京都渋谷区、代表取締役 中村俊一 http://www.adventure-inc.co.jp/
）は、株式会社柴田書店（本社：東京都文京区代表取締役長 土肥 大介
http://www.shibatashoten.co.jp/
）から販売された「ホントは知らないイタリア料理の常識・非常識」をiPhone、iPad電子書籍アプリとしてリリースいたしました。

★知ったかぶりがバレてしまうイタリアの食にまつわる雑学集！
映画の話、歴史秘話、食卓マナーや食習慣から料理名の由来や言い伝えまで幅広い話題が満載！

■目次
・おことわり
・はじめに

・イタリア・マップ

●I－食事のマナーと食習慣
〇食卓でのマナー＆食べ方のルール
・パスタをズルズルすするべからず
・スパゲッティはスプーンを添えて食べるのが上品?!
・こうすれば好感度アップ！ の食卓マナー
・金太郎式ナプキンはマナー違反か？
・リゾットはフォークで食べるもの
・パンにオリーブオイルをつけるのは貧しき者の食べ方
・イタリアのピッツァはタバスコをかけない
・ピッツァを手づかみで食べないのがイタリア流
・なんにでも粉チーズをかけていた日本人

〇イタリア人の食習慣
・イタリア人はズッペッタ（どろどろ）がお好き
・ピッツァの縁を食べ残すのがイタリア風?!
・病気の体をいやすチーズ和えご飯
・木曜日のニョッキ、金曜日のバッカラ、土曜日のトリッパ
・平均的イタリア人の朝めし・昼めし・夕めし
・エスプレッソのダブルは野暮
・エスプレッソに砂糖を入れないなんて！
・食後には絶対に飲まないカプチーノ
・贈りものにりんごはタブー

〇地方色の濃いイタリアの食
・イタリアに地方料理が根強く残っているわけ
・北と南じゃ、こんなに違う食事情
・にんにくのにおいが苦手な北イタリア人
・とびきり甘いもの好きのシチリア人

〇イタリアの飲食店事情
・リストランテとトラットリーアはどこが違うの？
・業態別イタリアの飲食店
・バールでは支払いが先？ 注文が先？

〇記念日と行事の料理・菓子
・引き出物のナンバーワンはコンフェッティ（ドラジェ）
・実質的なイタリア式ウェディングケーキ
・クリスマスやカウントダウンに食べる祝い膳
・死者に捧げる料理は豆のスープ
・５月１日は空豆を食べる日
・食にまつわることわざ・格言・慣用句 ワイン篇
・祭り好きのイタリア人―町ごとにある収穫祭「サグラ」
・全国縦断 イタリアの収穫祭〈サグラ〉

●II－料理と素材のウソ！ ホント？
〇日本独特のイタリア料理

・ナポリタンは、ナポリにないのにナポリ風
・ミートソースとスパゲッティの組み合わせはあり得ない?!
・にんにく臭ムンムンの日本のイタリアン

〇注目食材を正しく知る
・バルサミコ酢は高貴な家柄の出身
・黒が常識のバルサミコ酢に、白バルサミコ酢とは？
・水牛乳のモッツァレッラと牛乳のモッツァレッラ

〇イタリア料理の意外な真実
・アル・デンテで食べ始めたのはなんと２０世紀から
・アル・デンテの頃合いはパスタごとに違う
・正餐には登場しないスパゲッティ
・食にまつわることわざ・格言・慣用句 生ハム篇
・冷製パスタの歴史は始まったばかり
・１０年周期で起こっているイタリアのパスタ料理ブーム
・リゾットは硬く「煮る」のではなく、硬く「煮える」もの
・食にまつわることわざ・格言・慣用句 りんご篇
・垂れ下がるピッツァはピッツァにあらず
・ピッツァの縁が膨らむのは自然現象
・食にまつわることわざ・格言・慣用句 その他の食材篇
・ポレンタを炊く時は「逆回しにするべからず」の迷信

〇誤った認識、間違いやすい言葉づかい
・フリットは天ぷらのようで天ぷらではない
・シーザーサラダの発案者はメキシコのシーザーさん
・イタリアのクスクスには肉がない
・バーニャ・カウダは風呂のようで風呂ではない
・野生でないのにルーコラ・セルヴァーティカ（野生ルーコラ）とは
・野菜のフェンネルと、ハーブのフェンネルは別種
・食にまつわることわざ・格言・慣用句 サラダ篇
・セモリナは小麦の種類にあらず
・「ゼンゼロ」はしょうがであり、赤唐辛子でもある
・イタリアで「ラテ」と言ってもカフェ・オ・レは出てこない
・昼食のプランヅォは本当は「正餐」
・食にまつわることわざ・格言・慣用句 ブロード篇 食事篇
・料理のコースは「メヌ」、進路や講座のコースが「コルソ」

●III－なるほど、料理名の語源・由来
〇料理名と素材の語源と由来
・ミミズ、靴ひも、すずめの舌―珍名、奇名のパスタたち
・カルボナーラに黒コショウが必須のワケ
・アラビアータは辛くて怒っているように見えるペンネ料理
・プッタネスカは大声ではいえない娼婦風
・かわいい響きのケッカは、実はオカマ風！
・アマトリチャーナはアマトリーチェ出身者のアレンジパスタ
・ピッツァ・マルゲリータは１９世紀のイタリア王妃の名に由来
・魚介がないのにマリナーラ（船乗り風）とは？

・ミラノ風リゾットの発案者はドゥオーモのステンドグラス職人
・カプレーゼは町おこしのためのネーミングだった
・カルパッチョは赤い色使いが特徴だった画家の名
・鶏の悪魔風は、なにが悪魔か？
・パニーノは「丸い小形パン」のこと
・ブルスケッタは焦げ目がついていてこそ
・ティラミスは激励の言葉か？ 愛の言葉か？
・ゴルゴンゾーラもトレヴィスも、もとは町の名
・パルメザンチーズとパルミジャーノチーズの違いは？
・メキシコ原産のサボテンを「インドのいちじく」と呼ぶ不思議
・スペインのパン、イギリス風ズッパ、ロシア風サラダとは？
・外来語があふれる料理用語
・外来語の料理用語
・乾杯の「チンチン！」は中国語由来

〇わかっているようでわかっていない料理用語の定義
・そもそも、パスタってなに？
・日本人のなじんでいるスパゲッティはホントのスパゲッティではない
・穴があってもなくてもマカロニ、短くても長くてもマカロニ
・タリアテッレとフェトゥチーネは同じもの？
・使う材料で名前が変わるスープの法則
・パンなくしてズッパというなかれ
・ラタトゥイユとカポナータの違いとは
・コストレッタとコトレッタに、骨は有りや無しや？

●Ⅳ－歴史・文化・芸術のなかの食
〇歴史に残る素材、料理、飲みもの
・シーザーが食べたアスパラガスのバター風味
・カテリーナ・デ・メディチの好物はアーティチョーク
・料理にも名前を遺した美食の作曲家ロッシーニ
・ベッリーニ、プッチーニ、ロッシーニという名のカクテル
・貴族の名前は「豆」だらけ

〇聖人と食
・職業別の守り神―イタリアには守護聖人がいっぱい！
・職業別守護聖人

〇映画のなかのイタリア料理
・イタリア映画の庶民の食事はスープかポレンタ
・映画『ひまわり』のなかで作られるオムレツは南イタリア風
・マカロニ・ウェスタンは和製英語、正しくは「スパゲッティ・ウェスタン」
・ラグーの我が家自慢が大ゲンカに―ソフィア・ローレン主演の映画『土曜・日曜・月曜』
・伝統料理の名前がオンパレードの映画『星降る夜のリストランテ』
・マフィア映画に付きものの甘～いお菓子はカンノーリ
・パパラッチは、あさりが語源?!

〇隠語集
・フィノッキオは「オカマ」、カルチョフィは「知ったかぶり」―知らないと恥をかく？

食べもの隠語集
〇スポーツマンの食
・イタリアのサッカー選手はやっぱりパスタ好き

〇姓名のなかの食
・雄鶏さん、ほうれん草さん、玉ねぎさんがそろうイタリア社会

〇食にまつわる言い伝え
・「食べて、愛して、歌って」は本当にイタリア人気質か？
・イタリア式縁起のよい数字
・厄除けは「鰯と柊」ならぬ「にんにく、玉ねぎ、エスカルゴ」

〇民謡に登場する食
・オステリーアで歌うおすすめローマ民謡

・あとがき

著者 吉川 敏明

―――■アプリ制作会社 株式会社アドベンチャーiPhone iPad アンドロイド電子書籍一覧サイト―――

◆iPhoneブックランキングで４月６日まで１位を４２日間継続獲得
◆７月のiPhoneブックランキング１位を２６日獲得
◆８月のiPhoneブックランキング１位を２６日獲得
◆９月のiPhoneブックランキング１位を２３日獲得

【 iPhoneアプリ事業 】 http://iphone.adventure-inc.co.jp/
◎iPhone電子書籍ランキング１位を獲得しているアプリが４５本以上

★iPhoneブックランキング１１月２日１０時 出版社 ブック最高ランク 総合最高ランク
２位 女医から学ぶ魅力が１０倍増すセックス アドレナライズ 最高１位 総合１位
１８位 加藤鷹 秘技伝授 ＫＫロングセラーズ 最高１位 総合１位
２２位 スティーブ・ジョブズ 神の交渉力 経済界 最高１位 総合１位
２５位 人生が劇的に好転する自己改造術 青月社 最高１１位
●iPhone 電子書籍ランク５０位中９アプリ １００位中１７アプリがランクイン

★iPhone iPad新着アプリ
・稼ぐギャンブル 5000万円稼いだ芸人が教える50の法則 １０月３１日リリース
・飲み屋でウケる心理学 １０月２９日リリース
・超古代史ミステリー 日本とユダヤ 不思議発見 １０月２９日リリース
・完全探偵マニュアル Best+ １０月２７日リリース
・Ｍ 自分の取扱書 １０月２５日リリース
・最初の３秒で心をつかむビジネス文章術 １０月２３日リリース
・人生が劇的に好転する自己改造術 １０月１０日リリース
・いい出会いができる人の共通点 １０月 ９日リリース
・知ってホッとする「からだ系」の疑問 １０月 ９日リリース
・なぜ詐欺師の言葉に耳を傾けてしまうのか １０月 ４日リリース
・挑戦から生まれた１０の成功例 １０月 ４日リリース

・すぐやる！すぐやめる！技術　１０月　３日リリース
・名医が教える不眠症に打ち克つ本　１０月　２日リリース

★アンドロイドコミックランク１１月２日１０時 出版社 最高ランク
３位 加藤鷹 秘技伝授 ＫＫロングセラーズ 最高１位
５位 女医から学ぶあなたの魅力が10倍増すセックス アドレナライズ 最高１位
６位 スティーブ・ジョブズのプレゼン技術を学ぶ本 こう書房 最高７位
１１位 有吉弘行 俺は絶対性格悪くない！ 太田出版 最高１位
１２位 ソープ嬢が教える秘密のセックス でんでんアソシエイツ 最高９位
１３位 女医が教える最高のセックス メディアタブレット 最高１位
１５位 加藤鷹 秘技伝授完全潮吹き入門 ＫＫロングセラーズ 最高３位
１７位 遅刻・締め切りルーズな人のクスリ アスカFプロダクツ 最高２位
１８位 沈黙で気まずくならない５３のポイント こう書房 最高１０位
１９位 たった３秒で心をつかむ魔法のテクニック こう書房 最高４位
２２位 東大医学生が書いた勉強法 こう書房 最高７位
２３位 一流芸能人がやっているウケる会話術 こう書房 最高１位
●アンドロイドコミックランク５０位中２２アプリ　１００位中４０アプリがランクイン

――――――■当プレスに関するお問い合わせ先――――――
社 名 ： 株式会社アドベンチャー
ＵＲＬ ： http://www.adventure-inc.co.jp/
所 在 地 ： 〒150-0002 東京都渋谷区3-15-3 土屋渋谷ビル 5階
ＴＥＬ ： 03-5774-5775
代 表 者 ： 中村 俊一
ＭＡＩＬ ： i-phoneteam@adventure-inc.co.jp
担 当 者 ： 西川 剛司
担 当 者ツイッター： @adv_iPhone http://twitter.com/#!/adv_iPhone

Generated by ぷれりりプレスリリース
https://www.prerele.com