



Antico Forno Santi (ビスコッティ)
イチジクのビスコッティが美味しかったです



Il Vero Bar del Professore
(イル・ヴェロ・バル・デル・プロフェッソレ)

カフェ・ノッチョラート(3ユーロ)

佐奈栄先生と行く! カフェ&スイーツ イタリアの旅



モzzarellaチーズ工場見学
工程を見学し、出来たてを食べました



青の洞窟
波が穏やかだったので、
洞窟に入ることができました



BRANDI(ピッツァ)
マルゲリータ発祥の店に行きました!



Perche no!(ジェラート)
ガイドさんオススメのジェラテリア



スフォリアテッラ工場見学
イタリアの伝統菓作っています



CRISTALLI DI ZUCCHERO (パティシェリア)
日本人の口に合う、上品な甘さのケーキでした



ラ・マルゾッコ社工場見学
ハンドメイドと受注生産で作られる
エスプレッソマシンは
職人の思い入れが詰まっています



イタリア料理に挑戦!
フィレンツェにて、トスカーナ料理に挑戦しました!

フィレンツェで中央市場の
商品ディスプレイの美しさに
びっくりしました。
(寺地智美さん)

トスカーナでの料理実習が
とても楽しかったです!
(鈴木 博さん)

本場のモzzarellaチーズを
頂けてとても感動しました。
(八木下理美さん)

フィレンツェのカフェでオーナーから
経営の話聞いたことが大きな収穫です。
(小林香保里さん)

カフェやパティシェリアで
色々な発見があり、イタリア食文化の
懐の深さを感じる旅行でした。
今回のイタリアツアーが
ざっくり詰まった旅本が出版予定で
進行中です。ご期待ください!!
(学園長)

イタリア ツアー報告

表紙でもご紹介したイタリアツアーに
参加した皆さんの感想をご紹介します。

発祥の店で食べた
マルゲリータの美味しさに
とても感動しました。
(八木下由江さん)

今回のツアーではたくさんの刺激を受け、
自分の夢を叶える決心ができました。
(西川智恵美さん)

