

【お詫びと訂正】

『トスカーナのワイナリーに嫁いで学んだ マンマのイタリア料理レシピ』

(ISBN:9784043300273、本体価格 1850 円／税別) の初版におきまして、記載に誤りがございました。ご迷惑をおかけしますことを深くお詫び申し上げますとともに、以下のように訂正いたします (2026 年 9 月 11 日現在)。

◆47 ページ 丸鶏のロースト 工程 5 ポイント

(誤) 80℃に予熱したオーブンで 90 分ほど焼く。

(正) 180℃に予熱したオーブンで 90 分ほど焼く。

注意：丸鶏は場所によって火の通り具合に差が出やすいため、焼き上がりの確認を必ず行ってください。厚みのあるむね肉に竹串を刺してみて、出てくる肉汁が透明なら焼き上がりです。竹串が入りにくい、または肉汁に赤みがある場合は、オーブンに戻して様子を見ながら再加熱してください。身の厚い部分、足の付け根は、特にご注意ください。

◆42 ページ「リヴィアちゃん (長女)」Q2 の下から 2 行目

(誤) 塩すびは特に好き

(正) 塩むすびは特に好き

●42 ページ チェーザレくん (長男) の好きなもの

Q1 カーチョ・エ・ペペのパンチェッタのせ 1 行目

誤→Pici al cacio e pepe con panchetta

正→pici al cacio e pepe con pancetta

●72 ページ ひよこ豆のスープ

材料

誤→ひよこ豆のゆで汁 (水または野菜のブロナード/P69 でも OK)

正→ひよこ豆のゆで汁 (水または野菜のブロード/P69 でも OK)