

【café - sweets vol.167】目次

【特集】 粉から考えるパンづくり

粉が決め手のパンメニュー

ソーケシュ製パン × トモエコーヒー／ヨシダベーカリー／パンデュース／パンストック
こもれび／ブーランジェリー セイジアサクラ／ブーランジェリー ボネダンヌ
ベッカライ・ヒンメル／ブーランジェリー14区

《Topic》

- ・ 自然に寄り添うライフスタイルを追求する ソーケシュ製パン × トモエコーヒー
- ・ 日本の食のあり方を考え、街の人々の暮らしを支える こもれびの挑戦!!
- ・ 長年のフランス修業経験を生かし、日常に根づくパンを提供する
ブーランジェリー14区の思いとは？

パンづくりは小麦栽培から 新しいパン店のかたち

パンむぎとし／空と麦と／ムール ア・ラ ムール／ワンネス

《Topic》

- ・ 有名店で修業したシェフが自然豊かな土地で開業！
「パンとカフェ ナギ」の記憶に残る店づくり
- ・ 東京から福岡・糸島へ 新たなスタイルを見つけた「ベーカリー サナ」

人気ベーカリー「365日」の杉窪章匡さんに聞きました

色を見て、味わって、国産小麦と、とことん向き合うパンづくり

ベーカリーチェーンも“粉”に注目しています！

サンジェルマン／ブレッドストーリー（アンデルセン）／ポール／ドミニク・サブロン

素材、製法、店づくりに見どころ満載!! パリの最新ブーランジュリー

リベルテ メニルモンタン店／エミール&ジュール

ブーランジェリー・ボー／シャンペラン

《Topic》

開業から13年、圧倒的な個性で人気をキープ!!

パンのワンダーランド、ブリュノー・ソルク

製粉会社に聞く！ 製パン用小麦粉事情最前線

江別製粉／アグリシステム／熊本製粉／昭和産業／日清製粉／日本製粉

【連載】

chat!@café-sweets

「パン用品種が拡大する国産小麦、さまざまな国の小麦、
それぞれの魅力を熟知してパンをつくる職人に注目!!」
パリの人気店が公開!! シンプルを磨く、フランス焼き菓子レシピ

(11) フラン (ラ・パティスリー シリル・リニャック)

「スイーツガーデン ユウジ アジキ」の新作12ヵ月

(11) 2月の新作(あまおうのシブスト)

たま木亭のパン 私はこうつくる ～ 基本の生地とその変化形 ～

(11) ブリオッシュ — 基本の生地編 —

サンドイッチ・バリエーション!! (11) ザ・サンドイッチ 하우스 55

NYのトレンドはここから発信! ブルックリン最新レポート

(23) アンブル・ヒルズ・クリーマリー

大森由紀子の「あのシェフに会いに行く!」

(23) パティスリー ラ・ローズ・ジャポネ

ホテルのシグネスチャーアイテム (11) 富士屋ホテル

「丸山珈琲」のコーヒーの仕事 (11) 丸山珈琲の店づくり

世界で活躍するあの人(JAPANESE!) (11) ウィリアム・カーリー(ロンドン)

店主への道 (47) ブレッド&ベーグル オーディナリー

老舗のスタイル (35) 巴裡 小川軒

喫茶1/2代(堀内隆志)

カフェ論・スイーツ考(田中克幸)