

## 【café - sweets vol.170】目次

### 【第一特集】 デニッシュ!!

#### ベーカリーのデニッシュ レシピ&バリエーション

トラン・ブルーのデニッシュがおいしい理由

パン焼き小屋 ツオップ

ベッカライ徳多朗

ラブティック ドゥ ジョエル・ロブション

ポワンタージュ

トロパン トウキョウ

ラ・タヴォラ・ディ・オーヴェルニュ

ブラフベーカリー

オンコーアンマタン

ブーランジェリー レコルト

「ブレッド プラント オズ」の、クロワッサン生地で展開するデニッシュバリエーション

#### パティスリーのヴィエノワズリー レシピ&バリエーション

パティスリー パリセヴェイユのヴィエノワズリーが本物の理由

アディクト オ シュクル

パティスリー エクラデジュール

オクトーブル

アングランパ

メゾンボングゥ

パティスリー ラクロワ

## 《Topic》

移転リニューアル！ パーラー江古田が描く、パン店、カフェの新たなカタチ  
購買部 ≡ Covivu！ カフェ マメヒコが開いた食料品店、その新コンセプトとは?!

## 【第二特集】 ベーカリー開業&繁盛店への道

### ツオップ開業塾に入門！

#### 【Case Study】 小さなパン店、はじめました！

うぐいすと穀雨

ベーカリークク

パンヤ ノ..タケサン！

ティーズベーカリー

ラ・フルネ

コトナ

### 経営者視点で考える ベーカリー開業&店舗運営のいろは

## 《Topic》

地域活性をめざす、地産地消のパンと店づくりに注目！

「アル・ケッチャーノ」の奥田政行さんが地元・山形県鶴岡市にベーカリーを開業

### サンドイッチとパンメニューの新傾向

#### 懐かしくて新しい食パンのサンドイッチ

カフェ 初花／横浜サンド／あぶくり／自家焙煎珈琲 みじんこ

#### 専門店のグルメサンドイッチ

ザ・アール／サンドイッチの店3／トムスサンドウィッチ／

キノーズ マンハッタン ニューヨーク

#### パンを使ったカフェメニュー

ボンダイ コーヒー サンドウィッチーズ／自由が丘ベイクショップ／

スケロクダイナー／レフェクトワール

## 新生・オーボンヴュータンの全貌

### 【連載】

#### 職人の知と技

季節の逸品／パティスリー・サダハル・アオキ・パリ・青木定治さん

Vol.2 コート・ディボワール

リーンを極める／ダンディゾン・木村昌之さん

Vol.2 飲水思源

私の仕事の流儀／ベッカライ・ビオブロート・松崎 太さん

ポワン・ドウ・ヴェ ～ 菓子屋の視点 ～ （金子美明）

Vol.2 “日常のなかの上質”を提供すること

パティスリー・ドウ・シェフ・フジウの現代に甦るフランス古典菓子 ～ シラノ

フランス・パリ トップパティシエの最新ルセット

「ル・ムーリス」「シャングリ・ラ ホテル パリ」

杉窪章匡の365日分の●日 第二話 ヒト、モノ、カネと平等な時間

喫茶一代 （堀内隆志） vol.170 お客さんとの距離感

バリスタの肖像 ～ 職人のロードマップと技術 ～

(2) ブルーボトルコーヒー・藤岡 響さん

スモールカフェ＆コーヒーショップ開業録

vol.2 「タミチカ」「バローコーヒー」

talk! @cafe-sweets

vol.2 「ヴィエノワズリーと個性派デニッシュが人気!？」

菓子店とパン店が磨く“菓子パン”の魅力」