

## 【café - sweets vol.174】目次

### 【特集】 毎日食べたい “バゲット”

#### “繁盛店研究”

##### バゲットが激売れの理由

バゲットラビット／トシ オー クー デュパン

前田パン／ブーランジェリー レコルト

ラ・バゲット・ド・パリ・ヨシカワ／ブーランジェリー ビアンヴニユ

#### “国産小麦に注目①” 湘南小麦の実力を検証

ムール・ア・ラ・ムール

ル・ルソール／ガーデンハウス クラフツ

ポワンタージュ／ブーランジェリー ニコ

#### “国産小麦に注目②” バゲットに生かす！私の活用術

カタネベーカリー／ブラフベーカリー

ラ・ブランジェ・ナイーフ／パンデュース

ベッカライ ひがしやま～麦の種～／パンストック

#### “国産小麦に注目③” 産地から拓く、日本のパンの未来

杉窪章匡さん（365日）×池田浩明さん（パンラボ）×安孫子俊之さん（江別製粉）

#### “レストラン品質” 料理に寄り添うバゲット

ブーランジェリー レカン

ブーランジェリー タテル ヨシノ プリュス

パン・ド・エスキス

#### “洋菓子店動向” パティスリーもバゲットに本気です！

アングランパ／パティスリー パクタージュ

## “食べ方提案” バゲットサンド&タルティーヌ大集合！

### 《Topic》

・人気ベーカリー「トロパントウキョウ」が  
サンドイッチ専門店「トロハウスサンド」をオープン！

### “パリの味づくり①” 超人気店のバゲットレシピ

ル・グルニエ・ア・パン／ブーランジュリー・ポー

### “パリの味づくり②” 実力店のスタンダード&バリエーション

ブーランジュリー・ユートピ／ゴントラン・シェリエ

ティエリー・ムニエ／ル・パン・ルトウルヴェ

### ベーカリー&スイーツショップ 独立開業最新事情

ブーランジュリーニコ／央製パン堂

三好パン／ベイクショップ ターコイズ

### 【連載】

#### 職人の知と技

季節の逸品／ラ・ヴィエイユ・フランス 木村成克さん

Vol.6 アルデショワ

リーンを極める／バゲットラビット 古井戸和憲さん

Vol.6 レーズン酵母のバゲット

私の仕事の流儀／サ・マーシュ 西川功晃さん

ポワン・ドウ・ヴェ ～ 菓子屋の視点 ～ (金子美明)

最終回 クリエイティブ集団“パリセヴェイユ”

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 ～ ガトー・メキシカン ～

フランス・パリ トップパティシエの最新ルセット

「ローラン・デュシェーヌ」「ストレール」

杉窪章匡の365日分の●日 第六話 自分にとって特別な日

喫茶一代 (堀内隆志) vol.174 『デモンシュの補修工事 (前編)』

バリスタの肖像 ～ 職人のロードマップと技術 ～

(6) レックコーヒー 岩瀬由和さん

スモールカフェ&コーヒーショップ開業録

「オールシーズンズコーヒー」「サンライズコーヒー」

talk! @cafe-sweets

vol.6 「新店、新業態、移転リニューアル！人気パン店の次なる一手に注目！」