

【café - sweets vol.187】目次

【特集】郊外型パティスリー&ベーカリー、繁盛の法則

郊外型パティスリー、繁盛の法則

お菓子の家 サンタムール

ストラスブール NOVA 店

ステラリュヌ

お菓子工房 マ・メール アンジュ 増田新田店

フランス菓子工房 ラ・ファミーユ 高松本店

パティスリー シュブスタンス

千葉・鴨川市の繁盛店 強さの7 秘訣

ラ・パティスリー・ベルジュ

30 坪で年商1 億 1000 万円！

香川・高松のタルト専門店に注目

かにわしたルト店

神戸の人気店「元町ケーキ」が

「コンパルティール ヴァロール」で表現するものは!?

福岡、パリ、そして世界へ。

「チョコレートショップ」の3代目がパリで独立開業！

レ・トロワ・ショコラ／チョコレートショップ

郊外型ベーカリー、繁盛の法則

ぱんのもっか

天然酵母パンの店 サンセリテ 本店

テラス ドゥ ランドローフ

インダストリー

パネッテリア ヴィヴォ

ろじぱん 本店

小さな町のベーカリーカフェ「ブーランジェリー ヤマシタ」

滋賀・甲賀の里山で営むベーカリー 「ウルーウル」の魅力

マイスター資格をもつ夫婦が開業！

島根・石見銀山から本場のドイツの味を発信

ベッカライ・コンディトライ ヒダカ

地元で根ざした店づくりで地域を元気に！ ベーカリーができることは？

—— 熊本・人吉「ナチュラル」の場合

日本の食パンがパリで話題沸騰中です

キャレ・パン・ド・ミ

渡仏して3年、

大西かおりさんがフランス・アンジェにブーランジュリーを開きました

アトリエ・レタンデュエール

【連載】

職人の知と技

café-sweets TOPIC 1／アルノー・ラエール広尾本店

café-sweets TOPIC 2／上野風月堂本店

私の仕事の流儀／パティシエ エス コヤマ（小山 進さん）

定番菓子、それぞれの手法（新連載）／ vol.1 ショートケーキ

アン ヴデット（森 大祐さん）

メゾン ジブレー（江森宏之さん）

グラン・ヴァニューユ（津田励祐さん）

日常に溶け込むフランス菓子

パリセヴェイユ、オ・シャン・デュ・コック（金子美明さん）

テーマ：日曜日 クグロフ、クーロンヌ・ア・ロランジュ

河田勝彦の思い出菓子／ vol.7 モンブラン

細工の技術／ vol.1 アメのピエスモンテ〈初級編〉(赤崎哲朗さん)

もっと！ 自由なコーヒー焙煎／ Lesson01 焙煎度の違いを考える

豆香洞コーヒー (後藤直紀さん)

商品開発の発想と技術／ vol.1 三州三河みりん

モンサンクレール (辻口博啓さん)

喫茶一代 (堀内隆志)

Vol.187 『鎌倉でカフェをはじめたこと』