

## 【café - sweets vol.188】目次

### 【特集】小さな専門店の開業読本

ポポカテ（プリン）  
フィナンシェリー アッシュ（フィナンシェ）  
ガトーミュール 岡山店（カヌレ）  
KAKA（チーズケーキ）  
パータシュー（シュークリーム）  
コルネルコ（コルネ）  
マドレーヌラパン 自由が丘本店（マドレーヌ）  
マムズシフォン（米粉シフォンケーキ）  
デ カルネロ カステ（カステラ）  
グータラカフェ（ロティ）  
菓子屋 リトル チモ（バタークリームロールケーキ）  
キツネイロ（どら焼き）  
パパピニョル（アーモンド菓子）  
オルセットビアンコ（クロワッサン&パイ）  
べつばらドーナツ（ドーナツ）  
目黒八雲むしばん（蒸しパン）

ドーナツ=穴あきスイーツ

#### 異業種集団の新しい菓子の作り方「ホーカスポーカス」

“菓子の進化”をめざす

「ベイク」は単品特化をどう生かす？

京都の綿菓子専門店

「ジェレミー&ジェマイマ」に注目！

カフェも人気のフランスパン専門店「SONKA」

せんべいの新たな価値と魅力を創出！

## 「センベイブラザーズ」の挑戦

### 第2特集

#### 最新店・人気店に学ぶ、 氷菓専門店の開業&経営手法

マルガージェラート 野々市店

アミコーノ

ビッグベイビーアイスクリーム

ほうせき箱

浦和かき氷 蔦

### 【連載】

#### 職人の知と技

café-sweets TOPIC 1／ル・ショコラ・アラン・デュカス 東京工房

café-sweets TOPIC 2／リベルテ・パティスリー・ブーランジェリー

私の仕事の流儀／フタバフルーツ（成瀬大輔さん）

定番菓子、それぞれの手法／ vol.2 シュークリーム

メゾン ジブレー（江森宏之さん）

グラン・ヴァニユー（津田励祐さん）

アン ヴデット（森 大祐さん）

日常に溶け込むフランス菓子／

テーマ：朝 ブリオッシュ・オ・シュクル、パン・オー・レザン

パリセヴェイユ、オ・シャン・デュ・コック（金子美明さん）

河田勝彦の思い出菓子／ vol.8 サントノーレ

細工の技術／ vol.2 チョコレートのピエスモンテ〈初級編〉（富田大介さん）

もっと！ 自由なコーヒー焙煎／ Lesson02 精製方法の違いを考える

豆香洞コーヒー（後藤直紀さん）

商品開発の発想と技術／ vol.2 カートリッジアイスシェーバー（HD）

モンサンクレール（辻口博啓さん）

喫茶一代（堀内隆志さん）

Vol.188 『ニューオーリンズ旅行』