

【café - sweets vol.189】目次

【特集】ベーカリーの看板商品徹底解剖！

日常的アイテムで常連客を確保！

売れる食パン大研究

パン デ フィロゾフ

ブーランジェリー パンタレイ

ブーランジェリー ビアンヴェニュー

チクテベーカリー

食事パンで他店と差別化！

ハード系パンで目的客をつかむ

パンストック

ビーバーブレッド

ブーランジュリー ルニーク

ベッカライ・コンディトライ ヒダカ

徹底解剖！

ベーカリーの看板商品&人気商品

ジュウニブン ベーカリー

パンストック

ヌクムク

サパンジ

グルグルベーカリー

ザ・ルーツ・ネイバーフッド・ベーカリー

ビーバーブレッド

ブーランジュリー ルニーク

石窯パン工房 アヴァンセ 長久手店

レガル

川越ベーカリー楽楽

ロビンフッド

愛媛発！ 塩パンブームの火付け役

「パン・メゾン」の塩パン専門店が浅草にオープン！

塩パン屋 パン・メゾン

ニューオープンベーカリー 2017-18

ブーランジュリー コトン

ショウパンアルティザンベイクハウス

トレマタンブーランジェリー

ゴルジュ

鹿児島島の老舗ベーカリー「ロビンフッド」物語

レストラン「レフェルヴェソンス」と

ブーランジュリー「ル・シュクレール」がコラボレーション

ブリコラージュ ブレッド&カンパニー

第2特集

パン職人の働き方改革

#成長できた理由 #今考えていること #未来はどうなる？

ウルトラキッチン（株）代表取締役／「365日」オーナーシェフ 杉窪章匡さん

（株）田島屋酒店代表取締役／「川越ベーカリー楽楽」オーナーシェフ 上野岳也さん

ミルパワージャパン代表／「ムール ア・ラ ムール」オーナーシェフ 本杉正和さん

（株）HEP JAPAN／「パンデュース」シェフ 米山雅彦さん

ブリコラージュ ブレッド&カンパニー誕生

「未来にバトンをつなぐベーカリーとは？」

「レフェルヴェソンス」シェフ 生江史伸さん×

「ル・シュクレール」オーナーシェフ 岩永 歩さん

【連載】

職人の知と技

café-sweets TOPIC 1／ラ・リヴィエ・ドウ・サーブル

café-sweets TOPIC 2／コメダ謹製「やわらかシロコッペ」

私の仕事の流儀／サザコーヒー（鈴木太郎さん）

定番菓子、それぞれの手法／ vol.3 チーズケーキ

 グラン・ヴァニュー（津田励祐さん）

 アン ヴデット（森 大祐さん）

 メゾン ジブレール（江森宏之さん）

日常に溶け込むフランス菓子／

 テーマ：市場 タルト・オ・シトロン、フィユテ・オー・ザブリコ

 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.9 カヌレ

細工の技術／ vol.3 アメのピエスモンテ〈中級編〉（赤崎哲朗さん）

もっと！ 自由なコーヒー焙煎／ Lesson03 焙煎方式の違いを考える

 豆香洞コーヒー（後藤直紀さん）

商品開発の発想と技術／ vol.3 石垣島のおいしいお砂糖

 モンサンクレール（辻口博啓さん）

〈お知らせ〉 堀内隆志さんの連載「喫茶一代」は今号はお休みとさせていただきます。