

【café - sweets vol.192】目次

【特集】次世代パン職人の店づくりと商品哲学

セ・シュエット！

クイント

パンダ

ニオール

メゾン ムラタ

ブーランジェリー・ドリアン

ブランジュリ ノアン

Bakery News ——

パン業界の最新動向をチェック！

- ・地元密着型の人気店
「ブーランジェリー・ボヌール」の新展開
- ・「パンとエスプレッソと」を軸に13店舗！
㈱日と々との店舗展開、ここが分岐点
- ・ホテルベーカリーの新しいスタイルも発信！
「モアザン」ブランドの魅力
- ・東京・日本橋に直営4店舗目を開いて躍進中！
「365日」の次なる展開は？
- ・「ブーランジュリー グゥ」が3店体制に。
自家製粉や農業にも着手し、ブランド力・商品力を強化
- ・開店25周年を迎え、
「ドミニクドゥーセの店」鈴鹿本店がリニューアル！
- ・北欧で修業した若き職人が
サワードウを売りに、奮闘中「ヴァーネル」

ニューオープン／リニューアルオープン

2019年注目のベーカリー徹底解剖！

トシオーケーデュパン

ブーランジェリー パティスリー トレットウール アダチ

アンド ブレッド キタヤマ

3ft (サンエフティー)

根津のパン

ベーカリーミウラ

吉田パン

【第2 特集】おいしい低糖質パン&スイーツの作り方

緑と風のダーシェンカ 幸田本店

ベーカリー マツモト

ロッコ

ブルーオウル&ヴェント 宮崎店

《TOPIX》

- ・低糖質の“ふすまパン”が話題沸騰！ ネット販売も好調の「フスボン」に注目
- ・「和のかし 巡」が提案する “低GI” の新感覚和菓子

「モンサンクレール」20周年！ 人気パティシエたちが大いに語る

《 連載 》

café-sweets TOPIC 1／ベイキング シュウ

café-sweets TOPIC 2／Made in ピエール・エルメ 丸の内

私の仕事の流儀／wagashi asobi (稲葉基大さん・浅野理生さん)

定番菓子、それぞれの手法／果物のタルト

グラン・ヴァニニュー (津田励祐さん)

アン ヴデット (森 大祐さん)

メゾン ジブレー (江森宏之さん)

日常に溶け込むフランス菓子／ボンブ・アマンド・シトロン、タルト・オ・モンマルトル
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／ボンボン・ショコラ

細工の技術／チョコレートのピエスモンテ〈上級編〉（富田大介さん）

もっと！ 自由なコーヒー焙煎／ブレンド用の焙煎を考える

豆香洞コーヒー（後藤直紀さん）

商品開発の発想と技術／発酵乳「明治ブルガリアヨーグルト LB81 プレーンシェフクリエ」
モンサンクレール（辻口博啓さん）

喫茶一代（堀内隆志さん）