

【月刊専門料理 2015年7月号】目次

【特集】 イタリア料理 × 日本人

インタビュー 日本のイタリア料理を変える4人

村山太一（ラッセ）／小林寛司（villa AiDA）

樋口敬洋（サローネグループ）／藤田政昭（ラチェルバ）

ミラノで開業！「Ristorante TOKUYOSHI」徳吉洋二の挑戦

東西5人 次代を創る男たち

岩坪 滋（イル プレージョ）／辻 大輔（コンヴィーヴィオ）

高山 大（メゼババ）／福本俊輔（ピ・グレコ）／坂本 健（チェンチ）

ベテランシェフ技術講座 次世代に伝えたい料理

吉川敏明（ホスタリア エル・カンピドイオ）／鮎田淳治（ラ・コメータ）

13人13品のロングパスタ

【座談会】日本における“イタリア地方料理の在り方”

馬場圭太郎（タヴェルナ タロス）× 宮根正人（オストウ）× 田中祐介（トスカネリア）

イタリア料理の皿を読む （長本和子）

《TOPIC》 スペイン・ガリシアの海で育つエゾアワビ

《連載》

海を渡った料理人 ～フランスから発信する男たち～ （4） 吉武広樹（Restaurant Sola）

南禅寺だより 七月 調理場と道具 高橋英一（瓢亭）

京料理のこころみ （106） グリーンアスパラガス（前編）柴田日本料理研鑽会

鮪職人の握りと酒肴 （31） 小林智樹（木挽町 とも樹）

アイデアをデザインする

（3） 川崎寛也（農学博士／味の素（株））× 高田裕介（ラ・シーム）

Copyright © 株式会社柴田書店

東京都文京区湯島 3-26-9 イヤサカビル 3・4階

自分流で 青木健晃 (ル ポーズ)

「日本料理 龍吟」山本征治の仕事 (4) 料理提供の仕組み

日本の伝統食品 (103) ウニ貝焼き 陸田幸枝

突撃インタビュー「やまけんが聞く！」 (7) 山崎寛治 ((株) ヤマザキ) 山本謙治

料理人のための1分間マネジメント (25) 力石寛夫 (トーマス アンド チカライシ)

もっと過激に言い度い放題 上野修三 (浪速料理研究家)

《技術講座》

献立から見る日本料理の技 (4) お凌ぎ 坂内 晃 (東家)

基礎から広がるフランス料理 (4) 仔羊の煮込み 小林邦光 (レストラン コバヤシ)

中国料理の調味料使い — その基本と発展形 —

(4) 蔭鳳梨 田村亮介 (麻布長江 香福筵)

今月の料理界

海外レポート フランス、デンマーク、米国

用語解説

料理解説