

【月刊専門料理 2015年11月号】目次

【特集】 売る技術 アルコール提供のアイデア集

アルコール提供 15店のパターン

- ① シャンパーニュ飲み放題で酒を売る —— レストラン マノワ
- ② オリジナルカクテルで酒を売る —— ビストロ&バー アフターテイスト
- ③ カクテルペアリングで酒を売る —— フロリレージュ
- ④ 個性的な組合せで酒を売る —— サーモン&トラウト
- ⑤ ダブルペアリングで酒を売る —— ジョンティ アッシュ
- ⑥ チーズとともに酒を売る その1 —— インカント
- ⑦ チーズとともに酒を売る その2 —— ブーケ・ド・フランス
- ⑧ 自家製酒で酒を売る —— 中国料理 古月 新宿
- ⑨ 特売日を設けて酒を売る —— ブノワ
- ⑩ 樽ワインを揃えて酒を売る —— ル・コントワール・オクシタン
- ⑪ 日本ワインに特化して酒を売る —— ビズ 神楽坂
- ⑫ 冷涼ワインに特化して酒を売る —— プロヴィナージュ
- ⑬ 鮎と酒肴に合わせて酒を売る —— 西麻布 拓
- ⑭ サービス人の話術で酒を売る その1 — アミニマ
- ⑮ サービス人の話術で酒を売る その2 — ロッツォ シチリア

[Column ①] 日本の「アルコール市場」は今、どうなっている？

[Column ②] 外食企業はここまでやる！ 精選“売る技術”コレクション

日本酒販売のヒントはフランスにあり！

パリのレストランが提案する料理と日本酒のマリアージュ

レストラン ル・ムーリス アラン・デュカス／アガベ／ブレザンヴィル

《TOPIC》 柴田日本料理研鑽会 「日本料理フォーラム2015」

《連載》

海を渡った料理人 ～フランスから発信する男たち～ (8) 浜野雅文 (Au 14 Fevrier)

南禅寺だより [十一月 茶道] 高橋英一 (瓢亭)

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

京料理のこころみ (110) 米 (前編) 柴田日本料理研鑽会

鮫職人の握りと酒肴 (35) 佐藤博之 (鮫とかみ)

アイデアをデザインする

(3) 川崎寛也 (農学博士/味の素 (株)) × 長谷川在佑 (傳)

自分流で 齋藤 勉 (ゴーシェ)

「日本料理 龍吟」山本征治の仕事 (8) 従業員教育

日本の伝統食品 (107) 品漬け 陸田幸枝

突撃インタビュー「やまけんが聞く！」

(11) 阿佐美久男 (星野物産 (株)) 山本謙治

料理人のための1分間マネジメント (29) カ石寛夫 (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 (8) 水菓子・甘味 坂内晃 (東家)

基礎から広がるフランス料理

(8) 包み焼き 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 —

(8) 清酸湯 廣田資幸 (中国料理 天廣堂)

今月の料理界

海外レポート (フランス、イタリア、米国)

用語解説

料理解説