

【月刊専門料理 2016年4月号】目次

創刊 50 周年特別号 1

【特集】 フランス料理の 50 年

年表と写真でふり返る 日・仏 料理アーカイブ

『専門料理』50 年を彩った料理たち

～1965 年／1966～1975 年／1976 年～1985 年／

1986～1995 年／1996 年～2005 年／2005 年～2015 年

創刊 50 周年に寄せて

フランス、巨匠からのメッセージ

パリ、リヨン、ニース……

『現代フランス料理』に見る、時代を創った 37 皿

若き日、彼らは何を考え、何を語ったのか

シェフたちの初登場

調理師団体・協会 トップインタビュー

料理界のこれまでとこれから

宇都宮久俊氏（内閣府認定 公益社団法人 全日本司厨士協会 会長

世界司厨士協会連盟加盟国 日本代表）

大庭 巖氏（一般社団法人 日本エスコフィエ協会 会長）

緑川廣親氏（トゥク・ブランシュ国際倶楽部 会長）

中村勝宏氏（ゴブラン会 会長）

大沢晴美氏（フランス料理文化センター 親善大使）

アンケート 料理界を担う 16 人に聞く 3 つの ^{クエスチョン} Q と「未来について」

4ヶ月連続特別企画

専門料理と私 (1) 山本征治 (日本料理 龍吟)

柴田日本料理研鑽会 TOKYO (1) イセエビ

山本征治 (日本料理 龍吟) × 笠原将弘 (賛否両論)

× 野永喜三夫 (日本橋ゆかり) × 黒木 純 (くろぎ)

料理と科学の50年 川崎寛也 (農学博士/味の素(株))

《連載》

京都・食の歳時記 (四月) 高橋英一 (瓢亭)

京料理のこころみ (115) ゴボウ (後編) 柴田日本料理研鑽会

自分流で 川邊亮祐 (イルトラム)

旬彩譜 橋田大三 (料理屋 大三)

日本の伝統食品 (112) 牡蠣の塩辛 陸田幸枝

突撃インタビュー「やまけんが聞く！」

(16) 加屋隆士 (タキイ種苗(株)) 山本謙治

料理人のための1分間マネジメント (34) 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)

《新連載》

フランス 地方を巡る旅 6つのレストラン、6つの物語

(1) ラ・ブイット (サヴォワ) 前編

八尾善が今に伝える江戸料理 (1) 鯛

《技術講座》

日本料理の歳事と表現 (4月 花見) 西塚茂光 (馳走唼啄)

フランス料理 × 中国料理 冷菜・温菜で見る季節の野菜使い

(第4回 タケノコ) 山岡昌治 (マッシュルーム) × 小林武志 (御田町桃の木)

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