

【月刊専門料理 2017年1月号】目次

【特集】フランス料理のニューウェーブ

東京の新顔レストラン7

渡辺雄一郎（ナベノイズム）
古屋賢介（フルヤ オーガストロノム）
石井真介（シンシア）
小林隼人（ロクターヴ ハヤト コバヤシ）
斉藤貴之（オルタナティブ）
加藤順一（スプリム）
加瀬史也（オルグイユ）

地方で輝くということ

福山 剛（ラ メゾン ドウ ラ ナチュラル ゴウ）／谷口英司（レヴォ）

まだまだ日本人シェフが熱い！フランスで戦う男たち

関根 拓（Dersou）／中谷慎祐（Restaurant Nakatani）／渥美創太（CLOWN BAR）

TOPIC

トップシェフ3名と探る！青森県産食材の魅力
柴田日本料理研鑽会「日本料理研鑽会フォーラム2016」

集中連載

柴田中国料理研鑽会 (3) ナマコ（前編）

《連載》

今月のコラボレーション

川手寛康（フロリレージュ）×ヒェルト・デ・マンガレール（ヘルトク・ヤン）

フランス 地方を巡る旅 6つのレストラン、6つの物語

(9) オリヴィエ・ナスティ（ル・シャンパール）後編

京料理のこころみ (124) ミリン（前編）柴田日本料理研鑽会

八尾善が今に伝える江戸料理 (10) 海老 栗山善四郎

自分流で 福嶋博志（Hiroya）

色味追索 井上清彦（中国菜 火ノ鳥）

日本の伝統食品（121）雪菜 陸田幸枝

突撃インタビュー「やまけんが聞く！」

（25）遠藤尚太郎（映像作家） 山本謙治

料理人のための1分間マネジメント 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）

《新連載》

私の作ってきた料理（一月）高橋英一（瓢亭）

《新連載 技術講座》

日本料理 発酵調味料を作ろう（1）醤油 伏木暢顕（醸造料理人）

フランス料理 ビストロの定番料理を極める！

（1）豚肉のテリーヌ 村上理志（シエル・ドウ・リヨン）

中国料理 火工の技術を使いこなす（1）滑炒 南 茂樹（一碗水）

今月の料理界

海外レポート（フランス、英国、米国）

用語解説

料理解説