

## 【月刊専門料理 2017年8月号】目次

### 【特集】独立開業のススメ

インタビュー 「独立する」ということ 菊地美升（ル・ブルギニオン）

#### 夢を叶えた7人のアプローチ

●店舗紹介編

●インタビュー編

今橋英明（レストランローブ）／福島隆幸（Fukushima）

大槻卓伺（Takumi）／佐藤 了（ラ・トラース）

大沼清敬（トラットリア ブカ・マッシモ）／菅原 淳（sugahara）

早川大樹（ヴェーナ）

どうやって開業資金を集めたのか？オーナーシェフの、お金の話。

坂本 健（チェーンチ）／高橋雄二郎（ル スプートニク）／石井真介（シンシア）

海外で独立を果たした男たち

伊藤良明（ラルケスト）／大宮敏孝（アリアンス）／松本良英（レ・アーピ オステリア）

店名の由来、教えてください。

その道のプロ4人が徹底指南！開業準備、4つのプロセス

#### 《連載》

今月のコラボレーション BIG5

フランス 地方を巡る旅II 6つのレストラン、6つの物語

④セザール・トロワグロ（トロワグロ） 後編

私の作ってきた料理（八月）高橋英一（瓢亭）

京料理のこころみ（131）ホワイトアスパラガス（後編）柴田日本料理研鑽会

自分流で 井上裕一（アンティカ ブラチェリア ベッリターリア）

旬彩譜 石田伸二（乃木坂 しん）

日本の伝統食品（128）ベカンベ 陸田幸枝

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階

突撃インタビュー「やまけんが聞く！」

(32) メリンダ・ジョー (ジャーナリスト) 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)

《技術講座》

日本料理 発酵調味料を作ろう (8) 醤油糠 伏木暢頭 (発酵料理人)

フランス料理 ビストロの定番料理を極める！

(8) 牛の胃のパン粉焼き 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 (8) 原 焔 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