

【月刊専門料理 2017年12月号】目次

【特集】甘味を極める 料理人の甘い料理 パティシエの菓子

今、世代とジャンルを越えて注目を集める「アマゾンカカオ」立役者
太田哲雄ロングインタビュー

仏・伊の料理人が探る

料理における甘味の可能性

山岡昌治（マッシュルーム）／宮崎慎太郎（ザ・リッツ・カールトン東京 アジュール フォーティ
ーファイブ）／古屋賢介（フルヤ オーガストロノム）／野田雄紀（kiki harajuku）／辻 大輔（コ
ンヴィーヴィオ）／福本俊輔（ピ・グレコ）

料理人×パティシエ×科学者 座談会

「料理とデザート境界線はどこにあるか」

石井真介（「シンシア」シェフ）×大山恵介（「シンシア」シェフ・パティシエ）×川崎寛也（味の
素株）

基礎・実践・疑問解決！

料理人が知っておくべき「甘味」にまつわる AtoZ

32店の小菓子を一挙公開

春夏秋冬のプティ・フル

「イデミ スギノ」杉野英実

僕のお菓子はデザート感覚

パリのパラス発 レストランデザートの華やかなる世界

フランソワ・ペレ（リッツ パリ）／

マキシム・フレデリック（フォーシーズンズホテル ジェルジュ サンク パリ）

「ル ムーリス」セドリック・グロレによる “Fruit” パティスリー

TOPIC アイスランドが育んだ仔羊たち

《連載》

- ・ 今月のコラボレーション 〈最終回〉
アレックス・ポン (AKAME) × 清水 将 (アニス)
- ・ フランス 地方を巡る旅Ⅱ 6つのレストラン、6つの物語
⑧アルノー・ラルマン (ラシエット・シャンプノワーズ) 後編
- ・ 私の作ってきた料理 (十二月) 〈最終回〉 高橋英一 (瓢亭)
- ・ 京料理のころみ (135) ゴマ (後編) 柴田日本料理研鑽会
- ・ 自分流で 野堀貴則 (エスタシオン)
- ・ 旬彩譜 西原理人 (白)
- ・ 日本の伝統食品 〈最終回〉 丸ゆべし 陸田幸枝
- ・ 突撃インタビュー「やまけんが聞く!!」
(36) 佐々木芽生 (映画『おクジラさま』監督) 山本謙治
- ・ 料理人のための1分間マネジメント 〈最終回〉 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》

- ・ 日本料理 発酵調味料を作ろう (12) さまざまなミリン 伏木暢顕 (発酵料理人)
- ・ フランス料理 ビストロの定番料理を極める!
〈最終回〉 ブイヤベース 村上理志 (シエル・ドゥ・リヨン)
- ・ 中国料理 火工の技術を使いこなす 〈最終回〉 南 茂樹 (一碗水)

今月の料理界

海外レポート (フランス、スウェーデン、米国)

用語解説

料理解説