

## 【月刊専門料理 2018年3月号】目次

### 【特集】火入れのバリエーション

#### 気鋭シェフの加熱技術 —— 最新ルセット 28

- 川田智也（茶禅華）
- 篠塚 大（レ・ザンファン・ルージュ）
- 北野智一（ル・ヴァンキャトル）
- 音羽 創（シエル エ ソル）
- 前田 元（MOTOI）
- 高柳好孝（アガペ）
- 井上清彦（中国菜 火ノ鳥）
- 東 鉄雄（アカ）
- 原島忠士（アリエ）
- 福島隆幸（Fukushima）
- 加藤順一（スプリム）
- 酒井 涼（アルドアック）
- 古屋賢介（フルヤ オーガストロノム）
- 内藤隆乃介（ペルティナンス）

高田裕介（ラ・シーム）× 川手寛康（フロリレージュ）

「火入れありきの時代はもう終わり」

“火入れの話”の最終章

#### TOPIC

包丁を研ぐということ

包丁研ぎ師・藤原将志

HAJIME 米田 肇氏インタビュー

## 《連載》

- ・ 今、料理人に伝えたいこと 陸田幸枝  
第三回 いとしのヴィネガー
- ・ フランス 地方を巡る旅Ⅱ 6つのレストラン、6つの物語  
① ローラン・プティ（クロ・デ・サンス）前編
- ・ 京料理のこころみ 柴田日本料理研鑽会  
(138) タラ（前編）
- ・ 看板を背負うということ  
第三回 陳 建太郎（赤坂四川飯店）
- ・ 自分流で 岩田秀一郎（ici）
- ・ 色味追索 榛澤知弥（中国菜 膳楽房）
- ・ 大解剖！ トップシェフの厨房装備  
Vol.3 谷 昇（ル・マンジュ・トゥー）
- ・ 調理師学校を訪ねる  
第3回 東京誠心調理師専門学校
- ・ 京都・瓢亭 高橋英一氏と語らう  
③ 中東久雄（草喰なかひがし）前編
- ・ 農園より -villa aidaの12ヵ月- 小林寛司  
③ 和歌山の生産者
- ・ 突撃インタビュー「やまけんが聞く!!」 山本謙治  
(39) 宮川俊二（『ゴ・エ・ミヨ』編集長）
- ・ ただいまホテルで修業中  
Vol.3 パレスホテル東京「クラウン」
- ・ 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 伏木暢顕（発酵料理人）  
最終回 発酵調味料で仕立てたコース

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