

## 【月刊専門料理 2018年5月号】目次

### 【特集】未来を創る新世代シェフ

新世代シェフ17人にインタビュー  
ぼくらが今、考えていること。

- 安田翔平 (Kabi)
- 庄司夏子 (été)
- 春田理宏 (クローニー)
- 山口智也 (イル テアトリーノ ダ サローネ)
- 森枝 幹 (サーモン&トラウト)
- 山下泰史 (TTOAHISU)
- 田中一行 (ラシーヌ)
- 山口杉朗 (ポタニック レストラン)
- 加瀬史也 (オルグイユ)
- 田村浩二 (ティルプス)
- 葛原将季 (レミニセンス)
- 目黒浩太郎 (アビス)
- 深谷博輝 (アルゴリズム)
- 加山賢太 (マルゴット・エ・バッチャーレ)
- 大土橋真也 (クラフタル)
- 大川武士 (ラ・ターチ)
- 藤本義章 (ディファランス)

#### TOPIC

フードカルチャーイベント 「CONCENT」開催  
第16回を迎えたマドリッド・フュージョン

#### 《連載》

- ・ 今、料理人に伝えたいこと 陸田幸枝  
第五回 台所のソウルフード
- ・ 京料理のころみ 柴田日本料理研鑽会  
(140) 山菜 (前編)

- ・看板を背負うということ
  - 第五回 ミカエル・ミカエリデイス（ガストロノミー “ジョエル・ロブション”）
- ・自分流で 山本英男（エール）
- ・色味追索 山本 雅（虎峰）
- ・大解剖！ トップシェフの厨房装備
  - Vol.5 浜田統之（星のや東京）
- ・調理師学校を訪ねる
  - 第5回 新宿調理師専門学校
- ・京都・瓢亭 高橋英一氏と語らう
  - ⑤ 山口富藏（京菓子司 末富）前編
- ・農園より -villa aidaの12ヵ月- 小林寛司
  - ⑤ マダムの仕事
- ・突撃インタビュー「やまけんが聞く!!」 山本謙治
  - 第41回 小林銅蟲（漫画家）
- ・ただいまホテルで休業中
  - Vol.5 品川プリンスホテル
- ・もっと過激に言い度い放題 上野修三（浪速料理研究家）

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