

【月刊専門料理 2018年11月号】目次

【特集】料理人のためのお金入門

僕らが今、「お金」について考えていること。

鳥羽周作 (sio) / 林 亮平 (てのしま) / 野田雄紀 (kiki harajuku) /
林 亮治 (茶禅華) / 窪津朋生 (レストランテ Kubotsu)

開業にかけた「お金」をつぶさに公開！ お店まるごと HOW マッチ

エッレ (兵庫・神戸) / 御料理 辻 (東京・麻布十番) / サンプリシテ (東京・代官山) /
クインディ (東京・代々木上原) / イナカーザ (神奈川・横浜) / sio (東京・代々木上原)

自分に合ったフォーマットは？ 収支管理表を作ろう

5000 円台おまかせコースを徹底解剖 コース全品、原価大公開

キエチュード (東京・稲荷町) / 野菜フレンチ Suzu (神奈川・鎌倉) /
セル サル サーレ (東京・恵比寿) / 薬院なかがわ (福岡・薬院) /
まめたん (東京・根津) / 胡桃茶家 (東京・中目黒)

先輩シェフ 30 人がこっそり教える 料理人が知って得する節約小ネタ集

TOPIC

岩手・一関の食材をめぐる旅 ～料理人と農泊地域のマッチングをめざして～

《連載》

- ・ 今、料理人に伝えたいこと 陸田幸枝
第十一回 ハレの日の赤い色
- ・ 技術講座 フランス・トップシェフのスペシャリテ
第6回 クリストフ・モレ (シャングリ・ラ ホテル パリ ラベイユ)
- ・ 京料理のこころみ 柴田日本料理研鑽会
(146) ヨーグルト (前編)
- ・ 看板を背負うということ

第十一回 ギヨーム・ブラカヴァル（キュージーヌ[s] ミッシェル・トロワグロ）

- ・ 自分流で 今田一之（プレニチュード）
- ・ 色味追索 澤田州平（中国菜 エスサワダ）
- ・ 大解剖！ トップシェフの厨房装備

Vol. 11 田代和久（ラ・ブランシュ）

- ・ 調理師学校を訪ねる

第 11 回 町田調理師専門学校

- ・ 京都・瓢亭 高橋英一氏と語らう
 - ① 高橋義弘（「瓢亭」15 代目若主人）前編
- ・ 農園より -villa aida の 12 ヶ月- 小林寛司

① “世界観” の作り方

- ・ 突撃インタビュー「やまけんが聞く!!」 山本謙治

第 47 回中島佳織（認定 NPO 法人フェアトレード・ラベル・ジャパン）

- ・ ただいまホテルで修業中

Vol. 11 シェラトン都ホテル東京

- ・ 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、イタリア、米国）

用語解説

料理解説