

## 【月刊専門料理 2019年12月号】目次

### 【特集】「粉」と「生地」だからできること

#### 対談と料理で探る「粉と生地」の可能性

##### ●イタリア料理編

対談 山根大助（ポンテベッキオ）× 川崎寛也（味の素(株)）

料理 高橋隼人（ペレグリーノ）／平 雅一（ドンブラボー）／村田 卓（ア・カント）  
／弓削啓太（SALONE 2007）

##### ●フランス料理編

対談 楠田裕彦（メツゲライクスダ）× 手島純也（オテル・ド・ヨシノ）

料理 山本健一（アルシミスト）／柴田秀之（ラクレリエール）／荒木栄朗（キエチ  
ュード）／春田理宏（クローニー）

##### ●中国料理編

対談 吉岡勝美（辻調理師専門学校）× 篠原裕幸（ShinoiS）

料理 中村秀行（中国旬菜 茶馬燕）／小松 仁（虎穴）／松本 明（アムアムハウ）

#### アジアの麺文化を発信 パリを魅了する“粉もの世界”

関根 拓（デルス）

「イル ギオットーネ」笹島保弘氏が提案！ 粉料理×ワインのペアリング

##### <TOPIC>

シンガポールの新三ツ星「Les Amis」

フランス初、世界ベストレストラン 50 の「#50 Best Talks」開催

第6回 AJCA 日蘭友好 オランダポーク料理コンテスト 結果発表

《連載》

- ・～受け継がれる伝統の味～ ホテルの名物料理 VOL.2 ホテルニューオータニ
- ・産地を訪ねる、生産者に聞く すこやかな食べもの  
最終回 守られる伊勢海老
- ・京料理のこころみ 柴田日本料理研鑽会  
159 だし（後編）
- ・看板を背負うということ  
最終回 大塚哲也（エルミタージュ・ドゥ・タムラ）
- ・自分流で 沖 知充（ラ メゾン フィニステール）
- ・旬彩譜 武村一平（かまくら一平）
- ・オープン16年目！～これまでとこれから～  
vol.12 ラ・グランターブル ドゥ キタムラ
- ・あの店の“顔”が教える 私のサービステクニック  
⑫佐藤清美（トラットリア ビコローレ ヨコハマ）
- ・今月の著者  
VOL.3 南雲主于三『ザ・ミクソロジー』
- ・地方のレストランを訪ねる  
VOL.3 TAKAO（北海道・札幌）
- ・京都・瓢亭 高橋英一氏と語らう  
24 宮川長治、3代目宮川香雲（陶芸家）後編
- ・突撃インタビュー「やまけんが聞く!!」 山本謙治  
第60回 村上清貴（榊村上農園）
- ・店をはぐくむ、人をそだてる  
vol.2 長谷川在佑（傳）
- ・浪速の味にて御座候 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

定期購読のお知らせ

バックナンバー

次号予告

**料理解説**（後ろページからはじまります）