

【月刊専門料理 2020年1月号】目次

【特集】あの人、あの頃。

パリ、博多、軽井沢——この地で理想の店を作る

- フランス・パリ 渥美創太 (MAISON)
- 福岡・博多 吉武広樹 (Restaurant Sola)
- 長野・軽井沢 太田哲雄 (ラ・カーサ・ディ・テツオ・オオタ)

あの人、何者でもなかった頃 シェフたちの無名時代

生江史伸 (レフェルヴェソンス) / 佐藤伸一 (元・Passage 53) /
川手寛康 (フロリレージュ) / 米田 肇 (HAJIME) /
ルカ・ファンティン (ブルガリ イル・リストランテ ルカ・ファンティン) /
高山英紀 (メゾン・ド・タカ 芦屋) / 福山 剛 (ラ メゾン ドゥ ラ ナチュラル ゴウ)
/ 高田裕介 (ラ・シーム) / 鳥羽周作 (sio) / 陳 建太郎 (赤坂四川飯店)

男たちの決断と覚悟 これが私の生きる道

- 小澤武夫 (「日本料理 龍吟」 亜細亜 統括 総料理長)
- 杉本 雄 (帝国ホテル 東京料理長)
- 村田知晴 (「菊乃井」 若主人)

<TOPIC>

多彩でサステナブルなアイルランドの水産物
南米コロンビアに到達したガストロノミーの波
柴田日本料理研鑽会「日本料理フォーラム 2019」
魚を食べる喜びを未来につなぐために、料理人が今すべきこと
オリヴィエ・ロランジェ

《連載》

- ・～受け継がれる伝統の味～ ホテルの名物料理 VOL.3 ホテルニューグランド
- ・新・京料理のころみ 柴田日本料理研鑽会
 - ①かぶら蒸し
- ・自分流で 金澤勇介（ラヴァンドール）
- ・色味追索 中洞新司（四川家庭料理 中洞）
- ・オープン 11 年目！ ～これまでとこれから～
vol.13 シェ・ケンタロウ
- ・あの店の“顔”が教える 私のサービステクニック
 - ⑬田中智人（ラ ペ）
- ・＜新連載＞器から発想する料理
 - Vol.1 下村浩司（エディション・コウジ シモムラ）
- ・今月の著者
 - VOL.4 和知 徹『マルディ グラ 和知 徹の牛肉料理』
- ・地方のレストランを訪ねる
 - VOL.4 メゾン ラフィット（福岡・那珂川）
- ・京都・瓢亭 高橋英一氏と語らう
 - 25 村田吉弘（菊乃井）前編
- ・突撃インタビュー「やまけんが聞く!!」 山本謙治
 - 第 61 回 本田直之（実業家）
- ・店をはぐくむ、人をそだてる
 - vol.3 飯塚隆太（レストラン リューズ）
- ・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、ペルー、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）