

## 【月刊専門料理 2020 年 8 月号】目次

### 【特集】以後の料理人、以後のレストラン

#### これからの料理人に必要なものとは

岸田周三（カンテサンス）／山本征治（日本料理 龍吟）／小林 圭（RESTAURANT KEI）  
／徳吉洋二（Ristorante TOKUYOSHI）／オリヴィエ・ロランジェ（レ・メゾン・ド・ブ  
リクール）／生江史伸（レフェルヴェソンス）／川手寛康（フロリレージュ）／  
ヤニック・アレノ（アレノ・パリ オ パヴィヨン ルドワイヤン）／アレクサンドル・  
クイヨン（ラ・マリーヌ）／谷 昇（ル・マンジュ・トゥー）／林 亮平（てのしま）  
／米澤文雄（The Burn）

調理師学校校長 2 氏に聞く

#### コロナ禍の学校の取組みと今後の料理界

服部幸應（服部栄養専門学校）／辻 芳樹（辻調理師専門学校）

#### コロナショックをきっかけにはじめたレストランの新展開

オマージュ／クインディ／kiki Harajuku

オンラインショップにユーチューバー!!

#### サローネグループに見る 6 店 6 様の試み

#### レストランのための衛生管理アイテム図鑑

#### <TOPIC>

「技術講座」傑作選 肉編

職人の技術を映す言葉たち [鰻・焼鳥・ふぐ・蟹・すっぽん編]

柴田日本料理研鑽会 コロナを考える（後編）

Copyright © 株式会社柴田書店

東京都文京区湯島 3-26-9 イヤサカビル 3 階

《特別連載》

柴田書店創業 70 周年記念企画

「外食・宿泊業 70 年史」

第 2 回 1970 年代

《連載》

- ・自分流で 武藤恭通（エメ）
- ・旬彩譜 大竹達也（西麻布 大竹）
- ・父子の遺伝子とガストロノミー 音羽和紀、音羽 元
- ⑤アナゴ
- ・新連載 わが店の衛生管理対策 vol.1 ラ ペ
- ・京都・瓢亭 高橋英一氏と語らう
- 31 福林文孝（（公財）京都伝統伎芸振興財団）前編
- ・突撃インタビュー「やまけんが聞く!!」 山本謙治
- 第 68 回 森枝卓士（ジャーナリスト）
- ・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）