

【ピッツァ&パスタ】目次

パスタ、その無限の魅力と可能性

もう一度！パスタの基本を考える

—— 落合 務（ラ・ベットラ・ダ・オチアイ）

イタリア料理人、素材をめぐる旅

一子相伝の伝統野菜 甚五右エ門芋 × アル・ケッチャーノ 奥田政行

合鴨発祥の地で育つ 河内鴨 × ポンテベッキオ 山根大助

潮風と自由な気風が生んだ 高知トマトと葉野菜 × カノビアーノ 植竹隆政

阿蘇の大草原で草を食む 熊本あか牛 × リストランテ・ミヤモト 宮本けんしん

パスタの最新提供スタイル@TOKYO

フェリチェリーナ／ビオディナミコ／トラットリア・ダル・ビルバンテ・ジョコンド

ピッツァ&ピッツェリア！

ブームを超えて定番になるメニューと店づくり

大繁盛店「ピッツェリア エトラットリア ダイーサ」はなぜトラットリアを名乗るのか？

—— 山本尚徳（ピッツェリア エトラットリア ダイーサ）

出店もケータリングも絶好調！

「サルヴァトーレ クオモ」の次の一手は“バール利用”

—— 大西 誠（(株)ワイズテーブルコーポレーション）

瀬戸内海を一望する風光明媚な土で、

本場ナポリのピッツァと伝統料理を提供する「さくらぐみ」

—— 西川明男（さくらぐみ）

ナポリピッツァの基本

—— 牧島昭成（ソロ ピッツァ ナポレターナ）

ピッツァ マリナーラ S.T.G / ピッツァ マルゲリータ S.T.G
ピッツァ生地づくり / 薪窯でピッツァを焼く

人気ピッツェリア、店づくりのコツ 牧島昭成 (ソロ ピッツァ ナポレターナ)

バルニバービが「ピッツェリア ダ ミケーレ」を本気でやってわかったこと

ミラノピッツァ旋風はじまる!? 行列のできるスポンティーニの魅力

人気ピッツェリアが教える「わたしのこだわり」

ピッツェリア パルテノペ恵比寿店 / ピッツェリア ダ・ガエターノ / ベッラナポリ
ピッツェリア・イル・タンブレッコ / ピッツェリア ダ・アオキ タップポスト
オービカ モッツアレラバー六本木ヒルズ店 / エンボカ東京 / シシリヤ
ピッツェリア ダ・チーボ / ピッツェリア アル・フォルノ
ピッツェリア ダ ペッペナポリスタ カ / カンブーザ / ピッツェリア オオサキ
ピッツェリア・フォルノ / ヴォーノ・イタリア狭山笹井店 /

ピッツァ窯を理解する

薪窯 / ガス窯 / ハイブリッド窯 / 電気窯 それぞれの特徴と注意点

bar e wine

わたしのパスタとこのワイン

インカント (小池教之 + 竹石 航)
イカロ (宮本義隆)
トラットリア ビコロレ ヨコハマ (佐藤 護)

人気バル&イタリアンが語る ワインの飲みかた&すすめかた

クオーレ・フォルテ&フェーガト・フォルテ
バラババオ
アワーズ ファーム キッチン
ピッツェリア ダ・オッジ
ジジーノ
世田谷ファミリーレストラン KYODO

menubook

人気バル&イタリアンの各店からワインに合う一品を選びすぐり

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・4 階

ワイン最新情報／イタリア食材機器カタログ