

## 【café - sweets vol.214】目次

### 【特集】菓子店・カフェ小さな店の作り方

開業は決めただけど…

オープンまでに何をやる？

ベイクドアップキョウコノスプートニクノホーライヤノカフェ サツキノ

ティーウィズサンドイッチノ幸せを運ぶドーナツ屋さん ソマリノお菓子屋 ひつじ組ノ

ふくふく焼菓子店ノどらやき どら山ノヤミー ベイクノおやつ屋 果林食堂ノ

プロパーイングリデーエンツノミニマル

もっと知りたい！ 店づくりのひと工夫

うっかり忘れを回避！ 開業直前のチェックリスト

パティシエがつくる、コーヒーゼリー

ル マグノリアノトレカルムノカフェ マップモンド

常連客が多い店のオーナーが考えていること

マイア マイアノザ・グッドグッディーズノユア デイリー コーヒー ロースターズノ

ストロールノカフェ アシトノポップ バイ コーヒー

「デリーモ」の江口和明さんに聞く

カフェ・菓子店向けオペレーションの磨き方

〈NEW OPEN〉

メゾン ビヤンネートル

〈連載〉

- ・ スペシャルリテ カフェ ファソン 「まほうのコーヒーゼリー」
- ・ 2人で店を ロジーン
- ・ 今、気になる素材 アーモンドペースト
- ・ メゾン・ド・プティ・フルの焼き菓子 ガトー・ノア
- ・ 最新パリ通信
- ・ 「パンデフィロゾフ」榎本 哲さんに学ぶ パンづくりの「なぜ？」を考えよう  
ポミエ
- ・ ヴィーガン おいしさのカギ ザ ナッツ エクスチェンジ
- ・ Yumiko Saimuraがつくる イタリア菓子  
トリノ発祥のドリンク「ビチェリン」パステ・ディ・メリガを添えて
- ・ 和菓子、この味 ひと本 石田屋の栗饅頭
- ・ ライト使いからコア向けまでワイドな目線で商品化  
フロランタン・オ・ピニョン アステリスク 和泉光一さん
- ・ はじまりの、菓子 カトル・カール  
ロミ・ユニ いがらしろみさん
- ・ 今日もお疲れさま！ 社長たちの仕事終わりのホンネ  
(株)WAT／(株)ONIBUS／Blue Bottle Coffee Japan(同)
- ・ いい店、いい話 拡大版  
長い時を紡いできた店を受け継ぐこと、その気持ちを引き継ぐこと (川口葉子)  
喫茶水鯨／村田商會／コーヒー&セッション パブロ

広告さくいん

バックナンバー

次号予告