

【café - sweets vol.215】目次

【特集】売れてる、ギフト菓子

アヴランシュ ゲネー／パティスリー エトネ／ラトリエ ヒロ ワキサカ／ティール／
アンフィニ／パティスリー ラパージュ／リムヴェール コウジ タカヤマ／
セイイチロウニシゾノ／パティスリーエヌグラム／シナリス

話題のクッキー缶は、ここが違う！

スイーツガーデン ユウジアジキ／パティスリー エトネ／パティスリー サクラ／
バボン パティスリー／レグザゴン／お菓子屋 ひつじ組／TAYORI BAKE／ジュンリーケーキ／
アンリブレ／ラトリエ モトゾー

こだわりのレシピを聞きました

新定番化の予感?! NEOギフト菓子

クリオロ／パティスリー メゾンドゥース／レス／ラ・クラシック／アンフィニ／
ル フィナンシェ ドウ ラ リジェール／パティスリー コンステラス／オクシタニアル／
パティスリー ジュンウジタ／エシレ・メゾン デュ ブール／パティスリー ウサギ／
パパピニョル／サチ タカギ／トレカルム／リヴァ ショコラティエ／
パティスリー ガルガンチュワ／ルフルーヴ／茶菓工房たろう／柏屋つちや／百花園／
乃し梅本舗 佐藤屋／果朋-KAHOU-

マビッシュの焼き菓子

ギフト菓子、売るためのコツ

フキアージュの畠山シェフに聞く インスタグラムの活用術
パティシエがインスタグラムを活用して気づいたこと

今号の取材店が発注する 包材会社一覧

ルレ・デセール会員5人による焼き菓子レシピ

ジャック／フランス菓子 アン・プチ・パケ／エーグルドゥース／アテスウェイ／
パリセヴェイユ

〈NEW OPEN〉

パティスリー・ショコラトリー デ・ガトー・ドール

〈連載〉

- ・ スペシャルテ クリオロ「トレゾー」
- ・ 2人で店を パティスリー カカオエット・パリ
- ・ 今、気になる素材 ストロベリーのピューレ
- ・ メゾン・ド・プティ・フルの焼き菓子 ガレット・デ・ロワ
- ・ 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
ル・ヴィニユロン
- ・ ヴィーガン おいしさのカギ ドーター・ブティック
- ・ Yumiko Saimuraがつくる イタリア菓子
パンドーロ
- ・ 和菓子、この味 天野屋の明神甘酒
- ・ ライト使いからコア向けまでワイドな目線で商品化
シフォンルージュ アステリスク 和泉光一さん
- ・ はじまりの、菓子 ミルフィーユ
アツシハタエ 波多江 篤さん
- ・ 今日もお疲れさま！ シェフたちの仕事終わりのホンネ
パティスリー イーズ／フキアーージュ／ル ショコラ ドゥ アッシュ
- ・ いい店、いい話
私立珈琲小学校（川口葉子）

広告さくいん

バックナンバー

次号予告