

## 【café - sweets vol. 232】目次

### 【特集】

ニューオープンに見る、

### パティスリーとベーカリーの店づくり新傾向

オクシタニアル／パティスリー “バジック” ／パティスリー ブルースト／石田西洋菓子店／  
ポリー／パティスリー ショコラトリー メゾンレーヴル／サルカラ／タイスケエンドウ／  
クロリア／ルル／ヌメロサンドウ／ポムルージュ／パティスリー ブルエッタ／プリズム ラボ

ニューオープン・パティスリーの  
看板商品を拝見！

ディッシュベーカリーポノ／パンのイデリオ／ブーランジェリー ツカサキムラ／  
バジック／パン フロレゾン／パーム／ぱんと菓子 いろり／グッド ステイ グッド

ニューオープン・ベーカリーの  
看板商品を拝見！

パティスリー&ベーカリー アンケート調査！

### 独立開業のための気になるデータ、徹底分析

52店の“独立開業”から見る、  
パティスリーとベーカリーの店づくり新傾向

スタッフ求人最前線！  
今求められている職場&働き方

お客さまに選ばれる店は、どんな店？  
ーパティスリー&ベーカリーの消費者意識調査

ここにこだわってます！ 働きやすい職場環境のつくり方  
フキアージュ／ラボラトリー ニューモラス

人気チーズ職人とパリを巡る！  
魅力あふれるフランス産チーズの世界

ルレ・デセール会員5人が集結！  
「若手向け技術講習会」レポート

子どもも大人も楽しめる調理科学の本が誕生！  
『おいしい！ がわかる小学生からのお菓子の科学』

〈新連載〉

・広がる！ 深まる！ お菓子の仕事  
メゾンカカオ(株)取締役（広報・人事担当）石原なつみさん

〈連載〉

- ・スペシャリテ バジックの「グリオットチェリーとピスタチオ」
- ・2人で店を ブーランジェリー オンニ
- ・パリセヴェイユの焼き菓子とヴィエノワズリー  
ドゥイヨン、オムレット・ア・ラ・ヴァニージュ／ショコラ・フュメ
- ・最新パリ通信
- ・パリで活躍する日本人 モリ ヨシダ 吉田守秀さん
- ・so good... 世界最先端のパティスリー
- ・和菓子、この味 大吾の爾比久良
- ・はじまりの、菓子 リコッタ エ ヴィッショレ  
アクオリーナ 茂垣綾介さん
- ・「デリーモ」シェフ江口和明さんと一緒に夢を叶えるお店づくり
- ・いい店、いい話  
暮らしと珈琲 東京 浅草橋店（川口葉子）

製菓・製パン・カフェ 業界ニュース

広告さくいん

バックナンバー

次号予告