

【café - sweets vol.233】目次

【特集】

フル・セック研究

甘い系&塩味系クッキーの多彩なバリエーション

リフェンリ／レガレヴ／タイスケエンドウ／パティスリーエチエンヌ／トレカルム／
パティスリー ブーランジェリー プレファレンス／エンメ／
ラ・ブティック・ドウ・ユキノシタ・カマクラ

人気店のクッキー缶&フル・セック詰合せ

リフェンリ／レガレヴ／タイスケエンドウ／パティスリーエチエンヌ／トレカルム／
パティスリー ブーランジェリー プレファレンス／エンメ／
ラ・ブティック・ドウ・ユキノシタ・カマクラ

カフェタナカの“限定”クッキー缶

「アトリエうかい」に学ぶ、和素材&塩味のクッキー

ル・ビスキュイ・アラン・デュカスが提案する“料理仕立てのビスケット”

パリで人気沸騰中！ アメリカンタイプのソフトでチューイーなクッキー

今、このアイテムに注目！

サルカラが提案するマドレーヌの新しいかたち

ブリック ベイク ベイカーズ by パティスリー イーズの進化系フィナンシェ

パティスリー エマリユールのバラエティ豊かなバターサンド

「デリーモ」江口和明さんに聞くSNS運用の基本と応用

NEW OPEN

アンドーナツ

パティスリー リュンヌ

カフェタナカのサントメプロジェクトを密着取材

新年を彩るスイーツおせち2026

〈新連載〉

- ・サルカラ 大井博司さんが考える
ボーダレスなお菓子 みたらしり・オレ

〈連載〉

- ・スペシャリテ
パティスリー ブーランジェリー プレファレンスの「いけふくろうモナカ」
- ・2人で店を アヴランシュ・ゲネー
- ・パリセヴェイユの焼き菓子とヴィエノワズリー
サブレ・オランジュ・ラヴァンド、クリキュイ、
ショートブレッド・フロマージュ・バジリック
- ・最新パリ通信
- ・パリで活躍する日本人 レストラン ココロ 森 さくらさん
- ・和菓子、この味 紀の善 神楽坂の抹茶ババロア
- ・so good... 世界最先端のパティスリー
- ・はじまりの、菓子 フレンチトースト
リョウラ 菅又亮輔さん
- ・今日もお疲れさま！オーナーたちの仕事終わりのホンネ
アヴランシュ・ゲネー 杉本春奈さん／シャンドワゾー 茂木勇人さん／
アルタナティブ 太田晴佳さん
- ・「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
- ・広がる！ 深まる！ お菓子の仕事
(株)オザキ 営業一課 課長代理 高野修一さん
- ・いい店、いい話 ゾゾイ（川口葉子）
- ・定番菓子のこぼれ話（三浦裕子）

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