

## 【月刊専門料理 2014年10月号】目次

### 【特集】 外食を識る、外食に学ぶ

#### 話題のあの店に潜入！ 料理人とめぐる5大トレンド

- trend 1 ワイン酒場 → 村山太一（ラッセ）
- trend 2 スタンディング → 生井祐介（シック・プッテートル）
- trend 3 クラフトビール → 岸本直人（ランベリー Naoto Kishimoto）
- trend 4 熟成肉 → 横崎 哲（オー グルマン）
- trand 5 個性派サービス居酒屋 → 松本浩之（レストラン FEU）

#### 外食のトップランナーに聞く

- 俺の（株） 代表取締役社長 坂本 孝（インタビュアー／加納雪乃）
- （株）エー・ピーカンパニー 代表取締役社長 米山 久（インタビュアー／山本謙治）

#### 外食を識る

- 日本の外食産業史をふり返る／知っておきたい外食の用語解説
- 料理人に贈る外食の金言 10

#### 外食産業を揺るがすニュースを読み解く

- 食品偽装／人材不足／食の安全・安心／海洋資源／和食の世界化

#### ビール、日本酒、ワイン etc. 酒に合う料理を作る

- 福嶋博志（Hiroya）／西岡英俊（チャイニーズタパス レンゲ）

#### 《連載》

##### フランス・巨匠からのメッセージ

- (10) パトリック・ジェフロワ（ロテル・ド・カランテック）

##### 三國清三のネオ・クラシック (10) エクルヴィスとり・ド・ヴォーのプティ・ラゲー

- 茶花と点心 神無月 高橋英一（瓢亭）

##### 京料理のこころみ (97) 高野豆腐（後編）柴田日本料理研鑽会

- 鮪職人の握りと酒肴 (22) 安田豊次（すし豊）

- 日本料理、献立の粋 (22) 小林雄二（青華こばやし）

##### 料理人の視点、科学者の視点「おいしさ」をデザインする

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

(14) 飯塚隆太 (レストラン リューズ) 後編  
自分流で 後藤大輔 (ラ・ローザ・デル・ヴィニエート)  
日本の伝統食品 (94) 鮎なれずし 陸田幸枝  
やまけんの「新編 日本の食を考える」(10) 山本謙治  
料理人のための1分間マネジメント (16) カ石寛夫 (トーマス アンド チカライシ)  
もっと過激に言い度い放題 上野修三 (浪速料理研究家)

#### 《技術講座》

素材別に見る 異ジャンルの技術と考え

(10) タラ 佐藤 譲 (トラットリア ビコローレ ヨコハマ)  
× 脇坂 尚 (サラマンジェ・ド・イザシ・ワキサカ)

今月の料理界

海外レポート フランス／デンマーク／米国

用語解説

料理解説