

【月刊専門料理 2019年6月号】目次

【特集】新時代の料理考

インタビュー

料理界の未来のために今 我々が取り組むべきこと

米田 肇 (HAJIME) / 山本征治 (日本料理 龍吟)

未来を描く料理人、今を見つめるレストラン

米澤文雄 (The Burn) / 菰田欣也 (ヨンセン チャイニーズ レストラン) / 篠原武将 (銀座 しのはら) / 目黒浩太郎 (アビス) / 関口晴朗 (TXOKO) / 鳥羽周作 (sio) / 進藤佳明 (レストラン ラリューム) / 井上 憲 (レストラン ソルト)

レストランを辞めて料理人の新しい働き方を探る。

33歳・元「ティルプス」シェフ、田村浩二の場合

TOPIC

30人近いシェフが来日する COOK JAPAN PROJECT が始動
初回はヤニック・アレノが登場

2019年版「アジアベストレストラン50」リスト発表

「麻布長江 香福筵」がフィナーレを飾る

“長江魂” コラボレーションディナーを開催

《連載》

- ・技術講座 フランス・トップシェフのスペシャリテ
第13回 イヴ・カンドボルド (ル・コントワール)
- ・産地を訪ねる、生産者に聞く すこやかな食べもの
第6回 泣かせる和からし 陸田幸枝

- ・京料理のこころみ 柴田日本料理研鑽会
153 ユリネ (後編)
- ・看板を背負うということ
第十八回 大村龍一郎 (Q.E.D.CLUB)
- ・自分流で 石田充義 (日本料理 美くりや)
- ・色味追索 大津光太郎 (O2)
- ・オープン15年目! ~これまでとこれから~
vol.6 クーリルージュ
- ・あの店の“顔”が教える 私のサービステクニック
⑥藤本 智 (イル プレージョ)
- ・調理師学校を訪ねる
第18回 なら食と農の魅力創造国際大学校
- ・京都・瓢亭 高橋英一氏と語らう
17 高橋拓児 (木乃婦) 後編
- ・突撃インタビュー「やまけんが聞く!!」
第54回岡部一己 (レストラン アロム) 山本謙治
- ・ただいまホテルで修業中
Vol.18 ザ・ペニンシュラ東京
- ・浪速の味にて御座候 上野修三 (浪速料理研究家)

今月の料理界

海外レポート (フランス、英国、米国)

用語解説

定期購読のお知らせ

バックナンバー

次号予告

料理解説 (後ろページからはじまります)