

【月刊専門料理 2020年9月号】目次

【特集】五感 心を揺さぶる料理とは

味覚 聴覚 嗅覚 視覚 触覚

気鋭のシェフが創る“五感”がテーマの料理

石井 誠 (ル・ミュゼ) / 宮崎慎太郎 (ザ・リッツ・カールトン東京 アジュール フォーティーファイブ) / 田村亮介 (慈華) / 川手寛康 (フロリレージュ) / 葛原将季 (レミニセンス) / 宮木康彦 (モンド) / 斉藤貴之 (オルタナティブ)

料理写真は雄弁に語る

心を揺さぶるビジュアル料理集

人を操る5つの感覚

視覚、味覚、嗅覚、聴覚、触覚を知る

五感から料理をデザインする

川崎寛也 (味の素株)

劇場型レストランが種明かし!? お客の心を掴む技

セクレト/エランヴィタール

皿を跳躍するイマジネーション

——ラ・シーム 高田裕介が思い描く五感へのアプローチとこれからのレストラン——

<TOPIC>

エディション・コウジ シモムラ 下村浩司氏に見る

オーナーシェフの「対策」と「挑戦」

《特別連載》

柴田書店創業 70 周年記念企画

「外食・宿泊業 70 年史」

第 3 回 1980 年代

《連載》

- ・新・京料理のこころみ 柴田日本料理研鑽会
 - ⑥松風焼き（前編）
- ・自分流で 笹川尚平（ボッテガ）
- ・色味追索 湯浅大輔（新富町 湯浅）
- ・父子の遺伝子とガストロノミー 音羽和紀、音羽 創
 - ⑥豚肉
- ・わが店の衛生管理対策 vol.2 レストラン ラ・フィネス
- ・新連載 生産者とともに vol.1 石井真介（シンシア）
- ・新連載 テイクアウト・デリバリー・通販継続派！ vol.1 本多哲也（レストランテホンダ）
- ・京都・瓢亭 高橋英一氏と語らう
 - 32 福林文孝（（公財）京都伝統伎芸振興財団）後編
- ・突撃インタビュー「やまけんが聞く!!」 山本謙治
 - 第 69 回 沢登哲也（コネクテッドロボティクス株）
- ・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、ペルー、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）