

【月刊専門料理 2020年10月号】目次

【特集】シェフのアイテム 315

21 シェフ×12 アイテム

高良康之 (レストラン ラフィナージュ) / 篠原裕幸 (ShinoiS) / 和知 徹 (マルデ
ィグラ) / 笠原将弘 (賛否両論) / 高橋雄二郎 (ル スプートニク) / 吉武広樹
(Restaurant Sola) / 堀江純一郎 (レストランテ イ・ルンガ) / 東 鉄雄 (アカ) /
小林武志 (赤坂 桃の木) / 石井 誠 (ル・ミュゼ) / 笹島保弘 (イル ギオットーネ)
/ 櫻井信一郎 (ローブリュー) / 杉本敬三 (レストラン ラ・フィネス) / 田村亮介 (慈
華) / 仲田高広 (ボルト) / 西塚茂光 (日本料理 ときわ) / 飯塚隆太 (レストラン
リューズ) / 藤本義章 (ディファランス) / 平 雅一 (ドンブラボー) / 朝比奈 悟 (ア
サヒナ ガストロノーム) / 工藤 健 (メゾン ラフィット)

パリの三ツ星 RESTAURANT KEI の厨房・アイテム

小林 圭

海外3都市 気鋭シェフの愛用品

- デンマーク・コペンハーゲン ラスムス・コフォード (セラニウム)
- スウェーデン・ストックホルム ヨナス・ラーゲルストローム / ダニー・ファルケ
マン (エトワール)
- 英国・ロンドン ジェイソン・アサートン (ポーレン・ストリート・ソーシャル)

料理人と道具

荒井 昇 (オマーージュ) / 山本征治 (日本料理 龍吟) / 塩澤隆由 (CAINOYA) / 秋山能
久 (六雁)

TERAKOYA のラボと機器

間 光男

《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 4 回 1990 年代

《連載》

・新・京料理のこころみ 柴田日本料理研鑽会

⑦松風焼き（後編）

・自分流で 野田一寿（Hitotsu -ひとつ-）

・旬彩譜 谷本征治（多仁本）

・父子の遺伝子とガストロノミー 音羽和紀、音羽 元

第 7 回 カボチャ

・わが店の衛生管理対策 vol.3 ナベノ- イズム

・生産者とともに 第 2 回 日高良実（リストランテ アクアパッツァ）

・テイクアウト・デリバリー・通販継続派！ vol.2 小玉弘道（レストラン ヒロミチ）

・新連載 #シェフの SNS 活用術 vol.1 米澤文雄（The Burn）

・突撃インタビュー「やまけんが聞く!!」 山本謙治

第 70 回 羽生雄毅（インテグリカルチャー(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、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）