

## 【月刊専門料理 2021年4月号】目次

### 【特集】人生100年時代の学び直し 肉料理編

生産～流通・安全まで

#### 料理人のための食肉要覧

CHAPTER 1 食肉とは

CHAPTER 2 家畜・家禽

CHAPTER 3 流通

CHAPTER 4 食肉の安全と家畜・家禽の病気

CHAPTER 5 食肉にまつわるキーワード

仏・伊・中・日

#### 肉料理、シェフたちのアプローチ

川手寛康（フロリレージュ）／高良康之（レストラン ラフィナージュ）／川田智也（茶  
禅華）／吉田佑真（ヨシダハウス）／沢藤 隆（ラルテ沢藤）／

和知 徹（マルディグラ）／葛原将季（レミニセンス）／山田直喜（リストランテ カス  
テッロ）／小林幸司（フォリオリーナ・デッラ・ポルタ・フォルトゥーナ）／

生井祐介（オード）／斉藤貴之（オルタナティブ）／上原浩一（リアン）／平 雅一（ド  
ンブラボー）／藤田政昭（ラチェルバ）／

北村竜二（ラ・グランテーブル ドゥ キタムラ）／坂本 健（チェンチ）／記村伸吾（ラ  
トリエ・ド・ギニョール・エ・マデロン）／

善塔一幸（ラ・メゾン・クルティエヌ）／鳥羽周作（sio）／手島純也（オテル・ド・ヨ  
シノ）／小池教之（オステリア・デッロ・スクード）／

深谷博輝（アルゴリズム）／花澤 龍（ボンシュマン）／山地陽介（山地陽介）／山本  
聖司（ラ・トゥーエル）／佐々木直歩（レクテ）／

伊藤延吉（リストランテ ラ・バリック トウキョウ）／高橋義弘（瓢亭）／掛川哲司（au  
deco）／大槻卓伺（Takumi）

ビジュアルで理解！

#### 調理の現場で役立つ肉図鑑

CHAPTER 1 牛

CHAPTER 2 豚

コラム 肉にまつわる道具集

CHAPTER 3 鶏

CHAPTER 4 仔羊

CHAPTER 5 ジビエ

『フランス料理の新しい前菜』より  
軽やかに仕立てる「肉の前菜」

## 肉料理を極めるための 13 冊

《新連載》

ヴィーガン・ガストロノミー 能田耕太郎 (FARO)

①じゃがいものスパゲティ

《連載》

・京料理のこころみ 食材の探求 柴田日本料理研鑽会

②エイ (後編)

・父子の遺伝子とガストロノミー 音羽和紀、音羽 創

最終回 鶏肉

・突撃インタビュー「やまけんが聞く!!」 山本謙治

第 76 回 石川達也 (榊月の井酒造店)

・浪速割烹にて候 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、スウェーデン、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)