

【月刊専門料理 2021年5月号】目次

【特集】人生100年時代の学び直し 魚料理編

魚食の歴史・生産と流通・調理科学・サステナビリティ

料理人が知っておくべき魚介の知識

CHAPTER 1 日本人と魚

CHAPTER 2 生産・流通

CHAPTER 3 種類

CHAPTER 4 食味・テクスチャー

CHAPTER 5 サステナビリティ

シェフは魚介をどう仕立てるか？

50人50品の魚料理

小林 圭 (RESTAURANT KEI) / 平松大樹 (レストランひらまつ 広尾) / 楠本則幸 (kamoshiya Kusumoto) / 山本征治 (日本料理 龍吟) / 深田 裕 (サルデスカ) / 佐々木泰広 (アルモニコ) / 谷口大明 (エル・セビチェロ) / 福田祐三 (フランチ) / 仲嶺淳一 (ラカンロ) / 井上清彦 (中国菜 火ノ鳥) / 佐藤 剛 (レストラン アルティザン) / 笠原将弘 (賛否両論) / 川島 宙 (アコルドゥ) / 打矢 健 (ウシマル) / 朝比奈 悟 (アサヒナガストロノーム) / 前田 元 (MOTOI) / 沖 知充 (ラメゾン フィニステール) / 稲崎匡彦 (イナカーザ) / 池田辰之 (ラ・マティエール) / 矢島直樹 (レストランテ山崎) / 吉田洋平 (レストランテ マッサ) / 山田直良 (RiVi) / 濱口昌大 (セル サル サーレ) / 山根大助 (ポンテベッキオ) / 大石義一 (銀座 大石) / 宮内信一 (レストラン FEU) / 大塚勝也 (ルディック) / 石井 誠 (ル・ミュゼ) / 松本浩之 (東京會館 レストラン プルニエ) / 村山太一 (ラッセ) / 松本博史 (星野リゾート 軽井沢ホテルブレストンコート ユカワタン) / 安田翔平 (kabi) / 藤本義章 (ディファランス) / 藤田晃成 (アニエルドール) / 福嶋博志 (Hiroya) / 大土橋真也 (クラフタル) / 高田裕介 (ラ・シーム) / 酒井 涼 (アルドアック) / 後藤祐輔 (アムール) / 東 浩司 (AUBE) / 中東久人 (美山荘) / 秋山能久 (六雁) / 澤田州平 (中国菜 エスサワダ) / 大津光太郎 (O2) / 小霜浩之 (祇園 呂色) / 樋口宏江 (志摩観光ホテル) / 下村浩司 (エディション・コウジ シモムラ) / 原島忠士 (アリエ) / 村上理志 (シエル・ドゥ・リヨン) / 徳吉洋二 (Ristorante TOKUYOSHI)

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階

魚、イカ・タコ、貝にエビ・カニまで、総勢 101 種

味や調理法もわかる魚介ガイド

CHAPTER 1 魚

CHAPTER 2 魚介のおろし方

CHAPTER 3 イカ・タコ・貝類

CHAPTER 4 エビ・カニ類

『フランス料理の新しいソース』より

ソースで生かす魚介料理

魚料理を極めるための 13 冊

《連載》

- ・京料理のこころみ 食材の探求 柴田日本料理研鑽会
③とり貝（前編）
- ・父子の遺伝子とガストロノミー 音羽和紀、音羽 元、音羽 創
特別座談会「レストラン業を継ぐということ」
- ・ヴィーガン・ガストロノミー 能田耕太郎（FARO）
②卵を使わない手打ちパスタ
- ・突撃インタビュー「やまけんが聞く!!」 山本謙治
第 77 回 笹井清範（商い未来研究所）
- ・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、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