

## 【月刊専門料理 2021年7月号】目次

### 【特集】プレゼンテーションとプロモーション

小林 圭が語る

ゲストを魅了するために私が意識していること

#### 魅せる皿、魅せる演出

上野宗士（ル・シーニュ）／山内賢一郎（レスト K ヤマウチ）／原 隆司（ノノカ レストラン）／杉岡憲敏（プレゼンテ スギ）／大原正雄（ロランジュ）

#### おまかせコースと掴む表現

加藤順一（ラルジャン）／工藤 健（メゾン ラフィット）／田淵 拓（サッカパウ）／大槻卓伺（Takumi）

12 カ国から 35 品をピックアップ！

#### 海外ガストロノミーの多彩な料理表現

ロランジュリー／アポニエンテ／セントラル／ホワイト・ラビット／ムガリツ／ラビリス／アルケミスト／VEA レストラン／ズーリング／レストラン・シュトゥッキ／DiverXO／ヌーリ／アル・サリェー・ダ・カン・ロカ／レ・カランドレ／ボラゴ／ディスフルタール／ジャーン／ノマ／ヴァンドーム／ノア／サン・ピエール

#### プレゼンテーションとプロモーション それぞれの距離感

村田吉弘（菊乃井）／小林寛司（villa aida）／田村浩二（Mr. CHEESECAKE）／和知 徹（マルディグラ）

やってよかった PR から、SNS での失敗談まで

## 全国 27 店に聞く プロモーションにまつわる 10 個の質問

ボンシュマン／モノリス／アンフュージョン／オード／アビス／レストラン アルティザン／シェ・ケンタロウ／山地陽介／aki nagao／Hagi フランス料理店／レストラン トエダ／KAWASAKI／イルプレーション／コンヴィヴィオ／ポンテベッキオ／レストランテ ラッフィナート／TAKAO／チェルニア／ペシコ／サルデスカ／レスピラシオン／赤坂 四川飯店／O2 / 楽・食・健・美 クロモリ／てのしま／赤坂 渡なべ／直心房 さいき

30 店超の実例を一挙に紹介！

## レストランのプロモーション事例集

ラ・シーム／The Burn／ラ・ボンヌ・ターブル／ラルテ沢藤／JULIA／ミチノ・ル・トゥールビヨン／シュングルマン／オテル・ドゥ・ミクニ／アクアパッツァ／乃木坂しん／HAJIME／ル・ミュゼ／マッシュルーム／レストラン ローブ／ディファランス／三輪亭／CAINOYA／シンシア／ラ ペ／日本料理ときわ／賛否両論／Fukushima／コンヴィヴィオ／チェンチ／レストラン・タニ／フロリレージュ／ラクレリエール／レストラン アルティザン／伊勢 すえよし／オトワレストラン／ローブリュー／ナベノイズム

特別師弟対談 EC サイトの可能性を探る [後編]

## 「デザインと宣伝について」

下村浩司（エディション・コウジ シモムラ）×田村浩二（Mr. CHEESECAKE）

《連載》

- ・ヴィーガン・ガストロノミー 能田耕太郎（FARO）
  - ④発酵 1/自家製うまみ調味料
- ・自分流で 馬堀直也（ユヌパンセ）
- ・旬彩譜 中野寿孝（日本料理 寿こう）
- ・#シェフの SNS 活用術 vol.7 白井崇裕（ポワソンルージュ）

- ・突撃インタビュー「やまけんが聞く!!」 山本謙治  
第 79 回 山口未花子（北海道大学 大学院文学研究院）
- ・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）

定期購読のお知らせ

バックナンバー

用語解説

次号予告

料理解説