

【月刊専門料理 2021年8月号】目次

【特集】料理人×肉料理

カンテサンス 岸田周三が

今、見せる新たな“和牛”へのアプローチ

肉と肉料理 シェフたちの変遷と現在地

高橋雄二郎（ル スプートニク）／石井 誠（ル・ミュゼ）／生井祐介（オード）

肉とどう向き合うか

「プリズマ」斎藤智史の視点

肉料理、コースでの表現

大石義壺（銀座 大石）／湯浅大輔（新富町 湯浅）／nao（JULIA）

特別座談会

牛肉の「これまで」と「これから」

高良康之（レストラン ラフィナージュ）×渡邊雅之（ヴァッカロッサ）×山本謙治（(株)グッドテーブルズ）

マルディ グラ 20年

なぜ肉の名手はコロナ禍で“カツレツ”を作ったのか

和知 徹

《連載》

- ・ ヴィーガン・ガストロノミー 能田耕太郎 (FARO)
⑤発酵 2/コンブチャ
- ・ 自分流で 井関 誠 (アニコ)
- ・ 色味追索 大城昌宏 (胡同三崙)
- ・ #シェフの SNS 活用術 vol.8 今橋英明 (レストラン ロープ)

《新連載》

- ・ 大越基裕の「ロジカルペアリング」 vol.1 ロジカルペアリングを学んでいく
- ・ 突撃インタビュー「やまけんが聞く!!」 山本謙治
第 80 回 島村雅人 (アマノフーズ)
- ・ 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、シンガポール、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