

【月刊専門料理 2021年9月号】目次

【特集】 クリエイションを可能にするもの 食材と調味料

4店が今作る料理とその食材、調味料、器

坂本 健 (チェンチ) / 野田雄紀 (kiki harajuku) / 吉武広樹 (Restaurant Sola) /
松本一平 (ラ ペ)

識っておくべき食のトレンド

30店のシェフが使う食材を大公開！

【フランス料理】

アニエルドール / オマージュ / 祇園 呂色 / クロ デ グルメ / サンプリシテ /
シック プッテートル / シンシア / マルディ グラ / ラチュレ / ラ・ボンヌ・ターブル /
レスト K ヤマウチ / レストラン スノウ / レストラン ラ・フィネス / ロランジュ

【イタリア料理】

アルモニコ / ヴァッカロッサ / クインディ / ドンブラボー / RiVi /
リストランテ ナカモト / リストランテ山崎

【スペイン料理】

アカ / エニエ / レスピラシオン

【中国料理】

新富町 湯浅 / 中國菜 四川 雲蓉 / 中国旬菜 茶馬燕

【日本料理】

麻布 和敬 / 乃木坂 しん / 平等院表参道 竹林

新たな場所で、新たな挑戦

谷口英司（レヴォ）／山本健一（アルシミスト）

県産食材が紡ぐストーリー

濱崎龍一（レストランテ濱崎）／奥田 透（銀座 小十）／
下村浩司（エディション・コウジ シモムラ）／田村亮介（慈華）／清水崇充（L'EAU）

在来種の野菜を求めて雲仙に移住

「BEARD」原川慎一郎氏の選択

《連載》

- ・京料理のこころみ 食材の探求 柴田日本料理研鑽会
⑤シカ（前編）
- ・ヴィーガン・ガストロノミー 能田耕太郎（FARO）
⑥サステナビリティ
- ・自分流で 黒葛原 徹（ビストロニド）
- ・旬彩譜 山崎志朗（山崎）
- ・#シェフの SNS 活用術 vol.9 三輪学（三輪亭）
- ・大越基裕の「ロジカルペアリング」 vol.2 はじめの一步は「重さ」から
- ・突撃インタビュー「やまけんが聞く!!」 山本謙治
第 81 回 都築政起（広島大学）
- ・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