

【月刊専門料理 2022年4月号】目次

【特集】 レストランと料理人の新しいかたち

先を見据えた働き方とレストラン像

高橋隼人（ペレグリーノ）／野田達也（nôl）／石川秀樹（神楽坂 石かわ）／
船岡勇太（フナシェフ）／宮崎 辰（メートル・ドテル）／
篠原祐太（アントシカダ）／田窪大祐（TACUBO）／柴田秀之（ラクレリエール）／
吉田夏織（アグリスケープ）／大越基裕（ワインディレクター）／
井上裕一（ワインマン ファクトリー）／川手寛康（フロリレージュ）／
関谷健一朗（ガストロノミー “ジョエル・ロブション”）

30代の料理人&パティシエ

イートクリエイターでめざす、新たなシェフのスタイル

薬師神 陸（unis）×大山恵介（パティスリー イーズ）×
西 恭平（Neki）×森枝 幹（チョンプー）

イタリア料理人3氏、コロナ禍で見出したもの

長本和子（イタリア料理文化研究家）×高桑靖之（オステリア セルヴァジーナ）×
三輪 学（三輪亭）×岩本光史（ドメニカ・ドーロ）

《新連載》

- ・世界の注目レストランを巡る
vol.1 レオ（コロンビア）

《連載》

- ・オープン 17 年目！ ～これまでとこれから～
vol.18 リゴレッティーノ
- ・自分流で 松本裕輝（アルモニア）
- ・旬彩譜 荻野聡士（赤坂おぎ乃）
- ・わが店の衛生管理対策 vol.13 ヴォーロ・コズィ
- ・#シェフの SNS 活用術 vol.16 塩澤隆由（CAINOYA）
- ・大越基裕の「ロジカルペアリング」
vol. 9 日本酒とペアリング
- ・あたらしいキャリアのを見つけかた 田村浩二（Mr. CHEESECAKE）
vol.7 おいしさの作りかた
- ・突撃インタビュー「やまけんが聞く!!」 山本謙治
第 87 回 飯田結太（飯田屋）

今月の料理界

海外レポート（フランス、英国、アラブ首長国連邦、米国）

バックナンバー

定期購読のお知らせ

用語解説

次号予告

料理解説