【月刊専門料理 2022 年 12 月号】目次

【特集】だし・うまみのエッセンス

東京の注目ガストロノミーで活躍する外国人シェフたちのだしと、その活用法

ダニエル・カルバート（フォーシーズンズホテル丸の内 東京「セザン」）／
サンティアゴ・フェルナンデス（MAZ）

だし・うまみのベースと料理の関係

石井 剛（モノリス）／梅原陣之輔（八雲茶寮）／斉藤貴之（オルタナティブ／Saito）／
加藤邦彦（うぶか）／本岡 将（restaurant KAM）／成毛幸雄（神田 雲林）

世界のうまみのエッセンス

ベポカ／アンドシノワーズ／イズミル／蓮香／日本料理 ときわ

パリのグランメゾン　新旧気鋭シェフの味のベースと料理

クリストフ・プレ（ル・クラランス）／
アモリー・ブウール（レストラン ル・ムーリス アラン・デュカス）

［実験］だしの引き方 最適解

川崎寛也、辻調理師専門学校

真昆布の危機 ――北海道・函館の真昆布産地を訪ねて――

佐々木ひろこ

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

《連載》
・京料理のこころみ　柴田日本料理研鑽会
　第 189 回　熟成（後編）
・オープン 16 年目！　～これまでとこれから～
　vol.26　彩雲瑞
・自分流で　河合鉄兵（ラ・トラットリアッチャ）
・旬彩譜　林 歩（赤坂互閃）
・突撃インタビュー「やまけんが聞く!!」　山本謙治
　第 95 回　土居純一（こんぶ土居）
・世界の注目レストランを巡る
　vol.9　キントニル（メキシコ）

今月の料理界
海外レポート（デンマーク、フランス、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

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