

【月刊専門料理 2023年3月号】目次

【特集】シェフたちが今、注目していること

日本で活躍する料理人 20 名に聞く

「今注目していることと、料理界のこれから」

稲田俊輔 (エリックサウス) / 川田智也 (茶禅華) / 川手寛康 (フロリレージュ) / 小林寛司 (villa aida) / 坂本健 (チェンチ) / 笹森通彰 (オステリア エノテカ・ダ・サスィーノ) / 佐藤幸二 (クリスチアノ) / 庄司夏子 (été) / 高田裕介 (ラ シーム) / ダニエル・カルバート (セザン) / 田村亮介 (慈華) / 手島純也 (シェ・イノ) / 能田耕太郎 (FARO) / 林亮平 (てのしま) / 森枝幹 (チョンプー) / 山本征治 (日本料理 龍吟) / 米澤文雄 (No Code) / 米田肇 (HAJIME) / リオネル・ベカ (エスキス) / 和知徹 (マルディ グラ)

世界のトップシェフ 15 人にインタビュー&アンケート

インタビュー

レネ・レゼピ (ノマ) / マッシモ・ボットウーラ (オステリア・フランチェスカーナ)

アンケート

マウロ・コラグレコ (ミラズール) / ニコ・ロミート (レアーレ) / アンドニ・ルイス・アドゥリス (ムガリツ) / アルベルト・アドリア (エニグマ) / ホセ・アヴィレス (ベルカント) / ジュリアン・ロワイエ (オデット) / アンドレ・チャン (ロー) / ダレン・テオ (デワカン) / ファティ・トゥタック (ターク) / ドミニク・クレン (アトリエ・クレン) / ダン・バーバー (ブルーヒル) / ヴィルヒリオ・マルティネス (セントラル) / ロドルフォ・グスマン (ボラゴ)

フランス人 3 シェフ、新ステージで語る

アラン・パッサール (アルページュ) / ティエリー・マルクス (マンダリン・オリエンタル・パリ/オノー) / パスカル・バルボ (アストランス)

今、料理人が知っておくべきトピック 15

《TOPIC》

- ・日本人初の快挙！
関谷健一朗氏がフランスの国家最優秀職人章 M. O. F. を受章
- ・「ホテル・ドゥ・ミクニ」閉店
三國清三が今、思うこと

《連載》

- ・京料理のこころみ 柴田日本料理研鑽会
第 192 回 漬ける（前編）
- ・オープン 15 年目！ ～これまでとこれから～
最終回 和の食 いがらし
- ・自分流で 千葉稔生（ミル）
- ・色味追索 中村俊徳（旬華 なか村）
- ・突撃インタビュー「やまけんが聞く!!」 山本謙治
第 98 回 吉野慶一（ダリケー(株)）
- ・世界の注目レストランを巡る
vol.12 オシアーノ（アラブ首長国連邦）

今月の料理界

海外レポート（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