

【月刊専門料理 2023年7月号】目次

【特集】ノンアルコールドリンク

泡・炭酸、ジュース・果汁ベース、お茶ベース、コンブチャベース、ホットドリンク

2023年ノンアルコールドリンクメニュー集 30

亀井崇広 (sio) / 児島由光 (白井屋ザ・レストラン) / 石崎優磨 (ユマニテ) /
田中智人 (ラペ) / 芝先康一 (IZA)

料理+ノンアルコールドリンク=新食体験

レストランのノンアルコールペアリング

栗田雄平、近藤佑哉 (銀座レカン) / ジェイカブ・キアー (ルーラ) /
根本憲一、寺島唯斗 (ネモ) / 杉岡憲敏 (プレゼンテ スギ) / nao、本橋健一郎 (JULIA)

お役立ちアイテム！

ノンアルコールの自家製品・調理器具 etc. 48点

ミクソロジスト&バーテンダー&日本茶スペシャリストが提案する

ノンアルコールの新世界

南雲主于三・佐藤由紀乃 (フォークロア) / 後閑信吾・永峯侑弥 (エスジークラブ) / 櫻井真也 (櫻井焙茶研究所)

すぐに使える！

ビール、ワイン、スピリッツ。

ジャンルで選べるノンアルコールドリンク 37選

《TOPIC》

新たな美食の世界＝メディカルガストロノミー

「レキペ・アカデミア」が提唱するおいしさを楽しむ糖質コントロール

《不定期連載》

- ・浪速割烹 伝統と創作 上野修三（文）／上野 修（料理）
第四回 夏

《連載》

- ・京料理のこころみ 柴田日本料理研鑽会
第 196 回 プラントベース和食 [3]
- ・自分流で 笹川慎平（roku）
- ・色味追索 梁慶彰（中華銘菜 慶）
- ・突撃インタビュー「やまけんが聞く!!」 山本謙治
第 102 回 畠中五恵子（(有)畠中育雛場）
- ・世界の注目レストランを巡る
vol.16 アトリエ・クレン（米国）

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

- ・新時代の料理咄 淡味一言
第四回 蓴菜 野崎洋光（分とく山）

料理解説