

【月刊専門料理 2023年10月号】目次

【特集】一周まわって豆

動物性→植物性たんぱくの時代へ

豆の力、豆の可能性

乾燥豆から豆の加工品まで大活躍

世界の豆料理 45

【ヨーロッパ】

フランス アンフィクレス

イタリア オステリア デッロ スクード

スペイン アロセリア サル イ アモール

【中東・アフリカ】

トルコ ブルガズ アダ

チュニジア・モロッコ カルタゴ

ナイジェリア アフリカン レストラン&バー エソギエ

【東アジア】

中国 中国菜 四川 雲蓉／中国旬菜 茶馬燕

韓国 Kenzo ズ

【東南・南アジア】

インドネシア チャベ目黒店

ミャンマー ノング インレイ

インド ナイルレストラン

【南米】

ブラジル レストラン ブラジル

ペルー エル・ケーロ

豆料理、ガストロノミックな表現

下村浩司（エディション・コウジ シモムラ）／能田耕太郎、浜本拓晃（FARO）／
荒井昇（オマージュ）

小林圭氏がザ・リッツ・カールトン東京を舞台に新たな挑戦

《TOPIC》

特別連載 第3回

「ロカボ」×ガストロノミー

《連載》

- ・京料理のこころみ 柴田日本料理研鑽会
第199回 プラントベース和食 [6]
- ・自分流で 杉本功輔（メラキ）
- ・旬彩譜 宮永賢一（割烹みやなが）
- ・突撃インタビュー「やまけんが聞く!!」 山本謙治
第105回 尾藤光一（(株)尾藤農産）
- ・世界の注目レストランを巡る
vol.19 シュタイレレック（オーストリア）

今月の料理界

海外レポート（フランス、英国、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
第七回 新米 野崎洋光（分とく山）

料理解説