

## 【月刊専門料理 2023年12月号】目次

### 【特集】日本料理を次代へ

《菊乃井》村田吉弘氏インタビュー

「和食」ユネスコ無形文化遺産の登録から10年。

これからの日本料理とは？

### 継承し、進化させる“東西の6人”

中村英利（明寂）／荻野聡士（赤坂おぎ乃）／北嶋靖憲（鎌倉 北じま）／

酒井研野（日本料理 研野）／月岡正範（青蓮院門跡前 月おか）／山田晃弘（お料理 山田）

### その土地を表現する5人

成田陽平（陽）／和賀靖公（日本料理 新茶家）／山貝真介・亮太（割烹 新多久）／

中江悠文（日本料理 淡流）／廣門泰三（日本料理 別府 廣門）

### 日本料理人として海外を選んだ2人

秋吉雄一郎（CHAKAISEKI AKIYOSHI）／大堂浩樹（odo）

スペイン、フランス、米国——

世界のトップシェフが語る「日本料理」と私

フェラン・アドリア（エル・ブジ）／ヤニック・アレノ（パヴィヨン・ルドワイヤン）／

ダニエル・フム（イレブン・マディソン・パーク）

日本のスパイスを訪ねて

1902年創業 やまつ辻田の鷹の爪種・山椒

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 200 回 プラントベース和食 [7]
- ・自分流で 天野智詞 (レストラン オリガミ)
- ・旬彩譜 洗川智也 (あらいかわ)
- ・突撃インタビュー「やまけんが聞く!!」 山本謙治  
第 107 回 ユ・ソンヨブ (三露)
- ・世界の注目レストランを巡る  
vol.21 ヤン (ドイツ)

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  
第九回 根菜 野崎洋光 (分とく山)

料理解説