

【月刊専門料理 2024 年 1 月号】目次

【特集】料理人の学びと教育

30 人のシェフに聞く

僕たちの学びと歩み

阿部修久（ジロトンド）／臼井元気（中華ダイニング 一途一心）／荻野聡士（赤坂おぎ乃）
／木嶋正明（中国菜 木燕）／久原将太（クバル）／栗田雄平（銀座レカン）／栗脇正貢（コ
コン）／古山幸正（ビストロ ラドレ）／斉藤貴之（オルタナティヴ）／佐藤崇行（マジカ
メンテ）／芝先康一（IZA）／白岩勝也（中国意境菜 白燕）／菅又純一（レーテ）／杉岡
憲敏（プレゼンテ スギ）／杉本功輔（リストランテ メラキ）／杉山乃互（茶懐石 温石）
／高尾僚将（TAKAO）／高木和也（アルス）／豊島雅也（TOYOSHIMA）／中江悠文（日
本料理 淡流）／中村俊徳（旬華 なか村）／野田雄紀（野田）／林亮平（てのしま）／平
田明珠（ヴィラ・デラ・パーチェ）／藤本義章（ディファランス）／前田庸光（アロセリ
ア・サル・イ・アモール）／前田元（MOTOÏ）／光安北斗（ウィル オ ウィスプ）／森永
宣行（ドロワ）／薮崎友宏（南青山エッセンス） *五十音順

オーナーシェフ&料理長 5 人が答える

料理人の育て方とスタッフ教育について考えること

奥野義幸（ラ・ブリアンツァ）／梅原陣之輔（八雲茶寮）／荒井昇（オマーージュ）／坂本
健（チェンチ）／田村亮介（慈華）

何を学び、どう生かすか？

RED U-35 グランプリ & 準グランプリ 4 人に聞くそれぞれの「学び」

糸井章太（オーベルジュ オーフ）／堀内浩平／酒井研野（日本料理 研野）／窪田修輔
（Omakase@Stevens）

《TOPIC》

- ・ **世界が注目する海藻の可能性** —— 「第2回 海藻サミット in 秋田男鹿」
- ・ 第1回 **持続可能なガストロノミーサミット** モナコにて開催
- ・ 第25回を迎えた **サンセバスチャン・ガストロノミカ**

《連載》

- ・ 京料理のこころみ 柴田日本料理研鑽会
第201回 プラントベース和食 [8]
- ・ 自分流で 野中靖幸 (ノナカ)
- ・ 色味追索 関達也 (関飯店)
- ・ 突撃インタビュー「やまけんが聞く!!」 山本謙治
第108回 土田雄一 (土田牧場)
- ・ 世界の注目レストランを巡る
vol.22 ユーフォリア (シンガポール)

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
第十回 縁起食 野崎洋光 (分とく山)

料理解説