

【月刊専門料理 2026 年 1 月号】目次

【特集】プロの自家製

調味料・スパイス・香り油・常備菜・発酵食品

レストランの自家製レシピ

虎景軒（中国料理）／浪速割烹 崑川（日本料理）／KHAO（タイ料理）／
オールド ネパール（ネパール料理）／JONGJI（韓国料理）／
ポンテベッキオ（イタリア料理）／ラチュレ（フランス料理）

セントラルが紡ぐサステナブルな自家製

Central（ペルー）／Roots（フィリピン）

《連載》

- ・柴田日本料理研鑽会×現代作家 器を知る、盛る、遊ぶ 1. 染付 [前編]
- ・レストランの野菜料理 24. 柴田正幸（クレイジーブラボー）
- ・麺・飯！ 8. 臼井元気（中華ダイニング 一途一心）
- ・AROUND50 ミドルエイジの決断 11. 村島輝樹（Héritage by Kei Kobayashi）
- ・自分流で アントニー・バックル（ラパルテ）
- ・色味追索 花田洋平（atelier HANADA）
- ・厨房の彼女たち 2. 星野夏子（リ・カーリカ）

《TOPIC》

レキペ・アカデミア×湯河原

ロカボの旅 モニターツアー実施

海外レポート（フランス、米国）

今月の料理界

定期購読のお知らせ

バックナンバー

用語解説

次号予告

料理解説

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