

【月刊専門料理 2026 年 2 月号】目次

【特集】肉の火入れ、魚の火入れ

仏・伊・中

私が辿り着いた火入れの現在地

西健一（馳走 西健一）／溝口真哉（ムレーナ）／安達一平（一平飯店）

【技術公開】

肉と魚の加熱を紐解く

山口義照（パトゥ）／堀田大樹（ヴィラ コムニコ）／菊地佑自（ビストロシンバ）／
長谷川幸太郎（KOTARO Hasegawa DOWNTOWN CUISINE）／信太竜馬（レラン）

《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 [後編]
- ・レストランの野菜料理 25. 野田達也（8go）
- ・麺・飯！ 9. 野田駿太郎、美生（コノコネコノコ）
- ・AROUND50 ミドルエイジの決断 12. 福山剛（Goh／GohGan）
- ・自分流で 辻勝也（Restaurant Tsujiya）
- ・旬彩譜 井上長嗣（郷土料理 嗣味）
- ・厨房の彼女たち 3. 斎藤あつみ（つるとかめ）

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