



058

052 Part3
2011年、日本酒は
ジェネレーションで飲み分ける!

日本酒ジャーナリスト・山同敦子×「鈴木三河屋」大熊 潤

054 ワイン好きの皆さん、30代・40代の
日本酒はいかがですか?

料理研究家・平野由希子×「アヒルストア」齊藤輝彦

058 30代が売る酒、40代が売る酒

「件」「江戸蕎麦手打處 あさだ」

060 2011年、知らなきゃいけない酒屋はここだ!

「リカーズのだや」「大塚屋」「坂戸屋」「いまでや」「矢島酒店」「依田酒店」「島酒店」
「深井中野酒店 深井駅前店」「酒商 吟SHIZUKU」「大和屋酒舗」「workshop ISSE」

064 ワインの好みからアプローチする 日本酒の選び方、頼み方

「横浜君嶋屋」君嶋哲至

066 酒がSAKEになる日 世界の日本酒事情レポート



054



014

巻頭特集

014

2011年、知らなきゃいけない
酒はコレだ!

～自然派ワイン、日本ワイン、日本酒を選ぶワケ～

「アオジ・ソシガヤ」「カフェイト」

018 Part1

ワインリストの達人に聞く、
自然派ワインの選び方

「ランジュ・ヴァン」中村 琢 「レストランテ宿屋」宿屋 中 「銀座レカン」大越基裕

Column 今こそ知らなきゃいけない自然派ワイン基礎知識

- [1] ところで「自然派」って何が違うの?
- [2] 自然派は臭い? 二日酔いしない? 素朴な疑問に答えます

028 from Paris 自然派ワインビストロの差別化が始まった!

「サチューヌ」「レ・ラシーヌ」

030 自然派ワインが売れている店

「ミャンカー」「レスキャリエ」「ピニオン」「焼鳥かなめ」
「菊花」「ランジュヴァン」「ル・ボワ」「食彩 マグノリア」

034 ニコラ・ジョリーさん、日本のビオディナミワインの実力は?

「クレド・セラン」ニコラ・ジョリー×「ルミエールワイナリー」小山田幸紀

036 現地ルポ アルザス自然派それぞれの選択

「ベルナル・ボーン」「オステルターグ」「ピエール・フリック」「ジェラル・シュラー」

038 Part2

2011年、日本ワインは
品種で飲み分ける!

039 主要品種23本を一挙テイasting!

「ボン・デュ・ガール」安生 浩×「もも」山下和枝

044 日本ワインが飲める店・買える店

「JIP」「スウィート・ウォーター」「ワインバー葵」「Kinasse」「タンブラン」「タ」
「ラ・ブーシェリー・デュ・ブッパ」「カモシヤ」「ラットンゾーロ・ドーロ」「たすく」

049 Column 「日本の風土に適した品種を見つける」ということ



030



034



039

077



090

トピック

077 21世紀のキャビア・カルチャー

076 家呑みバリュー・ボルドー×100文字つまみ

082 パリ「エコール・デ・ボザール」を一夜ジャックした
KRUGが伝えたかったこと



090



102

連載

001 表紙のレシピ

005 TABLE WARE

007 KITCHEN WARE

009 FOOD

010 World Topics
— Sydney, Bruxelles, Torino, London,
New York, Paris, Barcelona

012 クリエイション魂 28 — 島崎 大

074 CLOSE UP 21 — アラン・グリフィス

086 CLOSE UP 22 — フレデリック・コサール

087 これだけは知っておきたい
「イタリア土着ブドウ品種24」 3
— サンジョヴェーゼ(トスカナ州)

088 クリエイター・インタビュー 41 — 八木 保

090 新米オーナーズ・ストーリー 51 — 「酔香」

092 食の世界の美しき仕事人たち 50
— サカイ優佳子(フードコンサルタント)

094 絶対作れる! 挑戦レシピ 69
— 「洋食や“B”」カキフライ

098 食のプロを刺激する店 56

— 「レストランラグー」

100 SAKEは語る 14

— ランスマン コート・ロティ2006
(ミッシェル&ステファン・オジェ)

101 安くて旨くて、何が悪い! 43

— 東京・木場「河本」

102 世界に伝えたい日本の老舗 20

— 「中川木工芸」

104 Information

106 new open

107 バックナンバー

108 スペシャルプレゼント&定期購読

109 料理通信ONLINEのご案内

110 月と星から学ぶ食の占星学

112 次号予告・編集後記

※「何でもテイasting講座」は休載いたします。

044



●顧問	金井 満 Mitsuru Kanai
●発行人	坂西理絵 Rie Sakanishi
●編集顧問	齋藤 壽 Hisashi Saito
●編集長	君島佐和子 Sawako Kimijima
●副編集長	伊東由美子 Yumiko Ito 曾根清子 Kiyoko Sone
●編集	小倉 文 Aya Ogura 林 律子 Ritsuko Hayashi 八木京子 Kyoko Yagi 亀山小絵子 Saeko Karneyama
●営業企画	鳥山祐加子 Yukako Toriyama 村田征子 Yukiko Murata 千葉敦子 Atsuko Chiba 浅井裕喜 Yuki Asai

●デザイン	片岡修一(PULL/PUSH) Syuichi Kataoka 近藤正哉(キングコン・デザイン) Masaya Kondo 両澤絵里(キングコン・デザイン) Eri Morosawa 遠藤百合子 Yuriko Endo 中嶋香織 Kaori Nakajima 庄司 誠(EBITAI DESIGN) Makoto Shoji 関口佳香里(PULL/PUSH) Kagari Sekiguchi
-------	---

●発行	株式会社 料理通信社 〒160-0022 東京都新宿区新宿 1-19-7 6F TEL 03-5919-0445 FAX 03-5919-0448
-----	---

●発売	株式会社 角川春樹事務所 〒101-0051 東京都千代田区神田神保町 3-27 二葉第1ビル TEL 03-3263-5881 FAX 03-3263-6087
-----	--

●印刷・製本	凸版印刷株式会社
--------	----------

©料理通信社 2010
禁断転載・複写
Printed in Japan