



075

第2特集

075 フルーツ革命進行中！
ジュース&フレーバーウォーター

076 ジュース界の革命児アラン・ミリア
ジュース界の“ロマネコンティ”はいかにして生まれたのか

081 フルーツで作る自家製フレーバーウォーター
福田里香

085 ワイナリーのナチュラルジュース

- 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 龜山小絵子 Saeko Kameyama
- 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 高澤絵里 (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1-28-3 川辺第二ビル7F 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



094



098



102

連載

- 001 表紙のレシピ
- 005 TABLE WARE
- 007 KITCHEN WARE
- 009 FOOD
- 010 World Topics —Melbourne, Milan, Hong Kong, London, Montreal, Paris, Madrid
- 072 何でもテイस्टイング講座 40—ラスク
- 074 これだけは知っておきたい「イタリア土着ブドウ品種24」④ —プティ・ルージュ (ヴァッレ・ダオスタ州)
- 088 クリエイター・インタビュー 42—内野聖陽
- 090 新米オーナーズ・ストーリー 52—「デセール ル コントワール」
- 092 食の世界の美しき仕事人たち 51— 泰国力 (中国茶文化研究家・高級茶藝師)
- 094 絶対作れる! 挑戦レシピ 41—「シェ・アズマ」オニオングラタンスープ
- 098 食のプロを刺激する店 57—「曙商店」
- 101 安くて旨くて、何が悪い! 44— 神戸・JR神戸「海月食堂」
- 102 世界に伝えたい日本の老舗 24—「大多福」
- 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

※「クリエイション魂」は休載いたします。



016



025

巻頭特集

012 これがスイーツの
新・定番だ!

014 “僕たちの新・定番”ふだん着のフランス菓子
興野 燈「パティスリー・アカシエ」×菅又亮輔「ドゥー・パティスリーカフェ」

016 〈第1部〉新・定番は、モダン・クラシック
サヴァラン&ババ、ムラング・シャンティイ、ルリジュース、クグロフ
「ソレルヴァンテ」「JOUVAUD (ジュヴォー)」「ケ・モンテペロ」「アビニオン」
「ブロンディール」「ブロードハースト」「ラ プティック ドゥ ジョエル・ロブション」
「パティスリー・ラブリコチエ」「シャルル フレーデル」「パティスリー モンブリュ」「パティスリー ラヴィ ルリエ」

024 PARIS COLUMN 2つの表現で素材の可能性を拓ける

025 〈第2部〉今一番注目のサレとスパイス
塩味クッキー&ケーキ・サレ、パン・デビス&スペキュロス
「パティスリー・ヴォワザン」「ラ・ヴィエイユ・フランス」「パティスリー・ブリーズ」「パティスリー雪乃下」「ノリエット」
「ル ガリュウム」「ル・スーヴニール」「シトロン・サレ」「パティスリー オ・グルニエ・ドール」「ドゥブルベ・ボレロ」
「オ・タン・ベルデュ」「ラ プティック ドゥ ジョエル・ロブション」「アグネスホテル東京 ル・コワンヴェール」
「オー・プティ・グルマン」「アルカシオン」

034 CHOCOLAT COLUMN [1] カカオ産地に向かうシェフたち

036 〈第3部〉パティシエが作るおやつ

クリームパン「パティスリー スリール」
スコーン「パティスリー・エス」
ジャスミンティーのプティ・ボット「パティスリー オ・グルニエ・ドール」
カステラ「パティスリー・ブリーズ」

042 CHOCOLAT COLUMN [2] ショコラにもっと驚きを

043 〈第4部〉“永遠の定番”のココが変わった!

ショートケーキ、モンブラン、チーズケーキ
「パーク ハイアット 東京 ベストリー プティック」「マ・プリエール」「ラ・スブランドワール」
「ル・ボミエ」「マテリアル」「アルカシオン」「ケ・モンテペロ」
「パティスリー雪乃下」「フィオレンティーナ ベストリー プティック」

052 ほぼ原寸大 ラベル&シール図鑑

055 ピエール・エルメ 金沢の金箔職人を訪ねる!

060 見逃せない!
スイーツ界の新勢力
「東京パティスリー」

- case-1: 2坪パティスリー「焼き菓子 コティ」
- case-2: 居抜き→自分の城「エイミーズ・ベイクショップ」
- case-3: 屋台パティスリー「NOAKE」
- case-4: 通販半分、カフェ半分「Cura²」
- case-5: 日曜日は店、平日はイベント「サンデーベイクショップ」

068 おやつの新定番は、“おやつ本”をチェックせよ!



043



036

060



055