



第2特集

- 075 緊急特集 震災に負けるな!
- 076 現地ルポ 復興に懸ける生産者たち
- 080 生産者をシェフたちも応援!
- 082 JAPAN, ITALY, FRANCE 震災は、シェフたちに多くの問いを投げかけた。



- 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 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 岡田由衣 Yui Okada

- 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1-28-3 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 〒102-0074 東京都千代田区九段南2-1-30 TEL 03-3263-5881 FAX 03-3263-6087

- 印刷・製本 凸版印刷株式会社



085



090



102

連載

- 001 表紙のレシピ
- 007 TABLE WARE
- 009 KITCHEN WARE
- 011 FOOD
- 012 World Topics — Sydney, Bruxelles, Torino, London, New York, Paris, Barcelona
- 014 クリエイション魂 32 — 音羽和紀「オトワ レストラン」
- 085 SAKEは語る 17 — リキュール「マリエンホーフ リケール」(マリエンホーフ社)
- 086 安くて旨くて、何が悪い! 49 — 新宿「ベルク」
- 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」 9 — ピエディロツソ(カンパーニア州)
- 088 クリエイター・インタビュー 47 — JUJU
- 090 新米オーナーズ・ストーリー 56 — おおつか
- 092 食の世界の美しき仕事人たち 56 — 茂垣綾介(ジェラート職人)

- 094 何でもテイステイング講座 44 — トマトケチャップ
- 096 絶対作れる! 挑戦レシピ 46 — 「スーク」バジルご飯
- 100 食のプロを刺激する店 62 — 「ブラスリー・ドゥ・クワン」
- 102 世界に伝えたい日本の老舗 26 — 「大坂屋 砂場」
- 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

巻頭特集

016 赤身熟成肉から生ハムまで

肉に恋して♡♡♡



016

- 018 新世代肉職人① 日本人離れた肉仕事に密着 ソースのいらぬ肉仕事/味わい軽やかな加工品/挽き肉も肉々しい! 茂野真「祥瑞」&竹内悠介「トラットリア29」
- 026 肉屋が開いた新聖地 赤身肉を堪能できる店 麻布十番「ワカヌイ」 吉祥寺「バル・ボッカ」 新橋「かるびあ〜の」
- 030 新世代肉職人② 運命の出会い 豚モツの新しい世界 中野「久遠の空」
- 032 モツに魅了される新世代シェフ 茅場町「オステリア ウネット」 中目黒「ビストロTATSUMI」
- 034 新世代肉職人③ from NY “ブッチャー”の最新動向 ブルックリン「マールウ&ドーターズ」

036 肉系・食のプロのプライベート肉レシピ

焼く/炒める/煮る・蒸す/揚げる
 「鎌倉惣菜」阿部剛 「煙庵」林誠一郎 「ルカンケ」古屋社一 「美虎」五十嵐美幸
 「トラットリア・デッラ ランテルナ・マジカ」阿部之彦 「リストランテ ラ・バリック」坂田真一郎
 「インシエメ」金子真治 「ブルゴーニュワイン専門 小料理こもり」小森明

044 快適な夏肉ライフのためにマスターしたい 圧力鍋レシピ

三鷹台「三鷹バル」

048 2011年ミートボールの旅

中国、トルコ、ハンガリー、スウェーデン、イタリア、チュニジア、モロッコ、スペイン、イギリス、アメリカ
 レシピ:トルコ宮廷料理のミートボール 麻布十番「ブルガズ アダ」

052 今日から自宅で炭火デビュー

師匠「バードランド」和田利弘 弟子「フレンチカレー-SPOON」和田直樹

057 進化するシャルキュトリー

061 World Meat Topics “別腹の肉”を探せ!

066 気軽にワイワイ、太陽の下で飲もう! 肉と楽しむロゼ



057



066



018



030



034