

第2特集

068 お爛上手になる!
温かい酒と
冬のつまみ

070 日本酒/焼酎
074 ワイン/ウィスキー/ビール/カクテル
082 酒屋に教わる「温めるならこのボトル!」



096



100



102

- 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 Kameyama
加納史子 Fumiko Kano
- 営業 須賀智子 Tomoko Suga
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 1-28-3 川辺第二ビル7F TEL 03-5919-0445 FAX 03-5919-0448 amanagroup
- 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



074



064 Cook It Raw
—“自然との共生”が“食の未来”を導く。

連載

- 001 表紙の店
- 005 TABLE WARE
- 007 KITCHEN WARE
- 009 FOOD
- 010 World Topics
—Sydney,Biella,Hong Kong,Bruelles,Michigan, Barcelona,Paris
- 012 クリエイション魂 39—楠田裕彦「メツゲライ・クスダ」
- 084 CLOSE UP 26—ティボー・デスパルニュ
- 085 安くて旨くて、何が悪い! 57
—京都・富小路通錦「本家 尾張屋 錦富小路店」
- 086 クリエイターインタビュー 54—三谷純
- 088 新米オーナーズ・ストーリー 63—レストランテ 鎌倉フェリーチェ
- 090 食の世界の美しき仕事人たち 62—矢嶋文子(青果店 店主)
- 092 何でもテイस्टینگ講座 51—ポー・クリエツト
- 094 絶対作れる! 挑戦レシピ 54—「ビストロ エビス」アンディープのグラタン
- 098 食のプロを刺激する店 70—「みかわは山居」
- 100 これだけは知っておきたい
「イタリア土着ブドウ品種24」 15
—アルバーナ・白(エミリア=ロマーニャ州)
- 101 SAKE in the World 3—梵【加藤吉平商店】
- 102 世界に伝えたい日本の老舗 34—「言問団子」
- 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

014 シェフの「手仕事」
いただきます。

016 今、なぜ「パテ」なのか?
カフェ、飲み屋、パン屋の主が語る「手仕事」の魅力

018 東京の「パテ」レベルアップ作戦!
「organ」紺野真シェフが「ル・マンジュ・トゥー」谷昇シェフに弟子入り!

022 from PARIS
パテ・アン・クルート世界チャンピオンに習う華麗なる手仕事

024 手仕事が光る店のパテカタログ

026 「オカズデザイン」の手仕事、3つのキーワード。

028 2012年、注目の「手仕事」をレベルアップ

029 【注目の手仕事1】
スープ・ド・ガルビュ—「コムアラメゾン」涌井勇二シェフ

031 スープと食べたいサラダカタログ

032 【注目の手仕事2】
カスレ—「マルディグラ」和知徹シェフ

035 カスレ&シュークルートカタログ

036 【注目の手仕事3】
トマトソース/ボロネーゼソース
—「タランテッラ・ダ・ルイジ」寺床雄一シェフ、「トラットリア29」竹内悠介シェフ

026



032



024



039



031



035



035



050

039 【注目の手仕事4】
酢漬け&オイル漬け—「ラ・フォルナーチェ」小串貴昌&藤森賢吾シェフ

042 【注目の手仕事5】
トリッパの煮込み—「メッシタ」鈴木美樹シェフ

044 【注目の手仕事6】
ランプレドットのパニーニ—「オルトレヴィーノ」古澤一記シェフ

046 部位別内臓料理カタログ

044 【注目の手仕事7】
タルト・フランベ—「アトリエ・ド・アイ」太田圭ニシェフ

050 手仕事が光るジャガイモ料理カタログ

051 手仕事が光る店ガイド
「トスカネリア」「ビストロTATSUMI」「リベルタン」「ル・ベルクレイ」「ビストロ アンクウー」
「麻布れとろ」「ビストロヤナギハラ」「アンティカトラットリア・トスカネリア・ラ・パリーナ」「ジュメル29」

056 シェフの仕事を持ち帰る
「ル・ボン・マルシェ」のヴェリーヌレシピ

058 シェフの手仕事レシピ集

063 べの手仕事「コムアラメゾン」の食後のカヌレ