



COLUMN

- 033 from Paris
ブレンドスパイスでスイーツの未知なる味へ誘う
- 043 from New York
深遠なるスパイスの世界をビスケットで表現する

033

第2特集

077 肉食も虜にする ベジタリアン・クッキング

NY「ダート・キャンディ」「ダヴィテル」 SYDNEY「マーク レストラン」
東京「エディション・コウジ シモムラ」

088 World Vegetarian Topics

076



077



- 顧問 金井 満 Mitsuru Kanai
- 発行人 坂西理絵 Rie Sakanishi
- 編集顧問 齊藤 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
千葉敦子 Atsuko Chiba
浅井裕喜 Yuki Asai

092



100



- デザイン 片岡修一(PULL/PUSH) Syuichi Kataoka
近藤正哉(キングコングデザイン) Masaya Kondo
両澤絵里(キングコングデザイン) Eri Morosawa
遠藤百合子 Yuriko Endo
中嶋香織 Kaori Nakajima
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

©料理通信社 2012 禁無断転載・複写 Printed in Japan

巻頭特集

014 発酵男子 vs スパイス男子

真逆のベクトルから味を築く「にほん酒や」vs「カッチャル バッチャル」

- 016 密かに連日満席です 「発酵男子」と「スパイス男子」の店づくり
- 018 常連達を虜にするレシピ3本勝負!
- 024 まだまだ<レシピ革命>は続きます

025 スパイス男子編

- 026 モロッコ、ポルトガル、アフリカetc. 異国のレシピに見るスパイスの法則 吉川倫平「ピニオン」 佐藤幸二「クリスチアノ」 上川大助「ロス バルバドス」

- 034 インド系スパイス男子に学ぶ 絶品魚介カレー入門 北村正「カマルプール」 小城正樹「インド富士」

- 037 [何でもテイステイング 特別講座] ガラムマサラでミックススパイスの基礎を知る 和知徹「マルディグラ」 井桁良樹「老四川 飘香」

- 040 スパイス錬金術師が伝授! マジックなミックススパイス3本勝負

- 046 番外編 割って愉しむスパイスドリンク 成田博昭「フラクタス」



047 発酵男子編

- 048 プロも愛用! 注目の塩麴使い 小河雅司「元赤坂 ながずみ」 村津徳洋「厨央林爛 徳」 高山いさ己「カルネヤ」

- 053 とことん活かす! 発酵男子のアイデアレシピ

- 054 甘酒&甘酒レシピ 寺田優「寺田本家」

- 056 日本酒蔵の発酵男子直伝! 酒粕&麴の発酵レシピ 五十嵐哲朗「天青」 宮森義弘「寫樂」 梶田隆一郎「満寿泉」 森谷康市「天の戸」 前垣壽宏「賀茂泉」 本田龍祐「龍力」 永山貴博「貴」 ×居酒屋料理人 川邊輝明「件」

- 059 新・発酵男子新聞 紺野真「organ」 竹内悠介「トラットリア29」 清水 将「ラール・エ・ラ・マニエール」 スコット・プリマー「プリマーブルーイング」 鈴木真也「BAY YOKOHAMA BREWING」 吉田茂「クラフトリカーズ」 丹羽智「アウトサイダーブルーイング」 中井茂雄「ピッツェリア・スクニツォ・ダ・シゲオ」 高橋万太郎「職人醤油.com」 葉萁正幸「古町靴製造所」 川島祥平「千年こうじや」

- 062 育てて使う 世界の自家製発酵レシピ フランス 榎高伸「ブラッスリー・ジョンティ」 イタリア 永松信一「アンティカ・トラットリア・トスカーナ・ラ・パリーナ」 トルコ メフメット・ディキメン「ブルガス・アダ」 韓国 ジャン・ジェ・ファン「素齋齋」

- 066 発酵男子+スパイス男子のレシピ集

※「安くて旨くて、何が悪い!」は休載します。