



018



030

12

December 2012 | vol.78

Contents



巻頭特集 すぐ出せる・仕込んでおけるレシピ44

016 バル・クッキング VS カフェ・クッキング



036



018 2人の店主に聞く、
カフェとバルの「空間」と「料理」

東京・渋谷「カフェ・ブリュ」 兵庫・元町「カルド」

023 バルとカフェの「キーアイテム」を比較する

キーアイテム1 パン

CAFE「ターブル・オギノ」、BAR「エノテカ クリッカ」

カフェのタルティーヌ、バルのパテ&ペースト

キーアイテム2 自家製

CAFE「サンフランシスコビークス」、BAR「ビアンカーラ」

肉系、魚・野菜系自家製バリエーション

キーアイテム3 煮込み&ココット

CAFE「TASTE&SENSE」、BAR「マチルダ」

ココット&煮込みバリエーション

キーアイテム4 自家製漬け込みドリンク

CAFE「カフェリゼッタ」、BAR「夜木」

自家製ドリンクバリエーション

042



048



051

058



063



036 カフェとベーカリーの、シェアする店づくり

東京・参宮橋「ライフサン」

051 新顔バル&カフェ レシピ対決

BAR「ヴィノバル ルーナ ピッコラ」「グリーンズ」

CAFE「サンデー」「カフェド シャンパーニュ」

058 「店＝賑わい」はどう作る？
カフェ&バルで町を活性化する！

060 自家製メニューのレシピ集&ショップデータ

065 カフェの仕事着、バルの仕事着

063 From PARIS
旬のオーナー4人の小さなワインバー

「Vivant Cave」「Au Passage」「Au comptoir de Brice」「L'ILLOT」



076

第2特集

073 明日が待ち遠しくなる 真夜中のキッチン —晩秋編

- 074 第一夜<パン> クラフト・エヴィング商会
076 第二夜<スープ> 渡辺有子
078 第三夜<カレー> 水野仁輔
080 第四夜<南蛮漬け> オカズデザイン

080



●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 加納史子 Fumiko Kano
●営業企画	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 鈴木貴亮 Takaaki Suzuki

●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 伊波ひとみ(water_planet) Hitomi Iha
-------	--

●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



088



096



102

連載

- 001 表紙のレシピ
007 TABLE WARE
009 KITCHEN WARE
011 FOOD
012 World Topics
——Sydney, Trino, HongKong, London, Chicago, Barcelona, Paris
014 クリエイション魂 47
——関根進「ビストロ・ド・ラ・シテ」
084 クリエイター・インタビュー 53
——山田健(サントリー エコ戦略部 チーフスペシャリスト)
086 安くて旨くて、何が悪い! 65
——大阪・伝法「克政」
087 CLOSE UP 27
——ジュディ・レイスナー
088 「これだけは知っておきたい イタリア土着ブドウ品種24」 21
——ティンティエーリア(モリーゼ州)
089 SAKE in the World 12
——「古酒 華鳩 貴醸酒 八年貯蔵」(榎酒造)
090 何でもテイスティング講座 57——豆乳
092 「新米オーナーズ・ストーリー」 69——BEARD
094 食の世界の美しき仕事人たち 68
——勝又聖雄(ミックススパイス専門店主)
096 食のプロを刺激する店 79——「ラミティエ」
098 絶対作れる! 挑戦レシピ 63
——「潮」牡蠣の茶碗蒸し
102 世界に伝えたい日本の老舗 43——「鳥つね」
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 料理通信サロンのご案内
110 月と星から学ぶ食の占星学
112 次号予告・編集後記