

この一冊で、肉焼きが上達する!

# 016 肉焼きレッスン

## 017 LESSON・1 スーパーの肉を“頂点の味”に!

「ダ・オルモ」北村征博シェフ  
 ・和牛とオージービーフ、どう焼き分ける?  
 ・豚の脂をどう生かす?どう焼き切る?  
 ・鶏の旨味をどう引き出す?  
 ・手頃でワインに合う、定番にしたいラム焼き

## 028 LESSON・2 塊肉でテンションの上がる肉を焼く

「ラ・フォルナーチェ」高山 大シェフ  
 牛モモ塊肉の転がし焼き／豚ロースの厚切りステーキ／  
 丸鶏のイタリア流押しつけ焼き

## 036 LESSON・3 ビジュアル系 ワンランク上の肉焼きに挑戦!

「オルトレヴィーノ」古澤一記シェフ「豚肩ロースのハーブ包み焼き」  
 「メッシタ」鈴木美樹シェフ「仔牛のカツレツ(揚げ焼き)」  
 「トラットリア29」竹内悠介シェフ「豚肩ロースの立方体焼き」  
 「北島亭」北島素幸シェフ「丸鶏のフライパン&ボウル焼き」

## 045 LESSON・4 肉焼きのバリエーションを広げる 自由自在なマリネ術

「マルディグラ」和知徹シェフ

## 048 LESSON・5 美しい断面に挑戦! カラダに優しい肉焼き術

清水将シェフ「仔羊のつま先立ち焼き」  
 「豚フィレ肉の転がし焼き」

017



028

## 052 この冬食べたい 炭火焼きカタログ

東京・麻布十番「プリンチピオ」／大阪・西梅田「アマ・ルール」／  
 東京・神楽坂「アサドル エル ブエイ」／東京・根津「76vin」／  
 東京・西荻窪「トラットリア29」／大阪・本町「エチョラ」／  
 東京・表参道「ローブリュー」／大阪・島之内「太庵」

## 056 肉焼きの真骨頂 薪火使いの達人たち

「ヌーダ」坂井剛／「ベッカッチャ」渡邊雅之／「アッカ」林冬青  
 NY「マス・ラ・グリラード」ゲイレン・ザマラ

## 035 column 品種別 家庭の肉料理に合う家飲みワイン

## 044 column 「かんだ」に習う「和の肉焼き術」

045



035





069

069



第2特集

# 泡×鍋

## 泡系日本酒×イタリアン&発酵鍋

069

- 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  
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

### 086 G9 東日本大震災復興支援 開催報告

096



098



102



#### 連載

- 001 表紙のレシピ
- 007 TABLE WARE
- 009 KITCHEN WARE
- 011 FOOD
- 012 World Topics  
—Sydney, Firenze, Ho Chi Minh, Oslo,  
New York, Barcelona, Paris
- 014 クリエイション魂 43  
—ピエール・オテイザ「ピエール・オテイザ」
- 063 安くて旨くて、何が悪い！ 66  
—京都・京阪三条「篠田屋」
- 085 CLOSE UP 23  
—フランク・ランギーユ
- 088 クリエイター・インタビュー 59  
—杉原有紀(噴水作家)
- 090 「新米オーナーズ・ストーリー」 70  
—エノテカ・アリーチェ/カンヴァス・ダ・ディエゴ
- 092 食の世界の美しき仕事人たち 69  
—佐々木章太(ジビエ肉狩猟&加工業)
- 094 何でもテイasting講座 53 — 即席味噌汁
- 096 食のプロを刺激する店 80 — 「晩杯屋」
- 098 絶対作れる！ 挑戦レシピ 64  
—「クリスチアノ」鶏手羽先のピネガー煮込み
- 102 世界に伝えたい日本の老舗 44 — 「いせ源」
- 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