



巻頭特集

012

146通りのパン、 食べ方、作り方 2013年版

～今回のテーマは、食パンです



040

014 ただいま＜食パン会議＞開催中！
バゲットを究めた「ヴィロン」が、食パン専門店を開きます。

016 55人のブーランジェが作る、
65種類の食パン

東京・渋谷「ル バンドゥ ジョエル・ロブション」粉の特徴を生かした食パン
神奈川・元町「ブラフベーカリー」ターゲットに合わせた食パン
神戸・塚本「ブーランジェリー レコルト」食べ応えを求めた湯種食パン
大阪・都島「ハーバックストウーベ」 ドイツ風“ひと癖”ある食パン
大阪・谷町六丁目「ブーランジェリー グウ」個性ある素材を使った食パン

東西50軒 食パンカタログ



045

038 トップブーランジェに聞く、
「食パンとは何か？」

「ドンク」仁瓶利夫／山崎豊／「シニフィアン・シニフィエ」志賀勝榮
「ブーランジェリー スドウ」須藤秀男

040 パンラボ 池田さんと潜入！
紀ノ国屋「イギリスパン工場」へ

045 街で人気の実力店・新店に聞く、
生地から考えるパン作り

東京・中村橋「ヌクムク」東京・新桜台「ブーランジェリー・ジャンゴ」
東京・富士見ヶ丘「ヨシダベーカリー」神戸・御影「ブーランジェリー・ピアンヴェニュー」
大阪・茨木「ブーランジェリー ル ペトラン」

058 挟む！のせる！もっとおいしくなる！
パンの食べ方新提案

東京・つくし野「サンス エ サンス」東京・千駄ヶ谷「BiRd&rUbY」
東京・下北沢「cona sora」東京・三軒茶屋「Boulangerie Bonheur」
東京・代々木上原「Mi Choripan」京都・神宮丸太町「Le 14e」

042 From Paris 浸透するパリのパン・ド・ミ ワールド

044 Column パン屋の菓子に異変あり！
[vol.1] あんパン編

057 Column パン屋の菓子に異変あり！
[vol.2] パンスイーツ編



058



第2特集

077 現代人の食を救う 新・乾物レシピ

078 乾物は未来食!

サカイ優佳子 田平恵美

080 もどさず作れる乾物レシピ

庄司いづみ

084 ワインがすすむ乾物レシピ

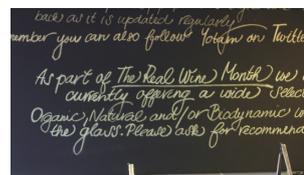
「ワインの樹」佐久間奈都子

077

064 【トピック】ファビオさんの日本ワイン体験ツアー

069 【トピック】イギリス現地取材 おいしくなったイギリスへ急げ!

086 【トピック】「DINING OUT」石垣島現地取材



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
北 京子
Kyoko Kita
- 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 2013
禁無断転載・複写
Printed in Japan



068



076



098

連載

- 001 表紙のレシピ
- 005 TABLE WARE
- 007 KITCHEN WARE
- 009 FOOD
- 010 World Topics
——Canberra, Milano, Hong Kong,
Oslo, Dallas, Madrid, Paris
- 068 続・これだけは知っておきたい
イタリア土着ブドウ品種 ②
——アルネイス(ピエモンテ州)
- 076 安くて旨くて、何が悪い! ⑦
——東京・梅ヶ丘「リトルツリー」
- 088 クリエイター・インタビュー ⑥
——大沢さとり(調香師)
- 090 絶対作れる! 挑戦レシピ ⑥
——「ラ・フォルナーチェ」豆と野菜のミネストローネ
- 094 何でもテイasting講座 ⑥——グラノーラ

- 096 食のプロを刺激する店 ⑥
——「とらや 銀座店」
- 098 新米オーナーズ・ストーリー ⑦
——「イブローニュ」
- 100 食の世界の美しき仕事人たち ⑦
——伊藤明子(日本酒マーチャンダイザー)
- 102 世界に伝えたい日本の老舗 ④——「銀座 立田野」
- 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 WEB料理通信のご案内
- 110 月と星から学ぶ食の占星学
- 112 次号予告・編集後記

※「クリエイション魂」は休載します。