



016

巻頭特集

旅からはじまる

014 スープと粉もの

016 旅は料理人を刺激する

「マルディグラ」和知徹 「ピニョン」吉川倫平 「クリスチアノ」佐藤幸二

025 スープと粉もので巡る旅

ヨーロッパ編① 修業先で出会った土地の味

フランス「イブローニュ」有馬裕孝

イタリア「トラットリア ビコロレ ヨコハマ」佐藤護

スペイン「アメッツ」服部公一

ヨーロッパ編② 暮らして覚えた家庭の味

アイルランド「自由が丘ベイクショップ」横山慎二

アジア編 辺境に求める、土着の味

中国「茶馬燕」中村秀行

ベトナム「オーセンティック」中塚雅之&森泉麻美子

スリランカ「デッカオ」中川誠



025



052

040 旅する料理家 HORO Kitchenの、 スープを巡る旅と記憶

042 北欧の素顔が見える 長い冬を越すスープと粉もの スウェーデン「リラ・ダーラナ」

046 世界の粉もの、包むもの

048 トルコは東西粉もの交差点 「ブルガズ・アダ・カフェ」

052 在日シェフに聞く、我が家の味

モンゴル「シリングル」/マレーシア「ベナンレストラン」

ネパール「サジロクローブ」/チュニジア「ハンニバル」/ペルー「ペボカ」

ハンガリー「アズ・フィンム」/イギリス「ブロードハースト」

057 column ルーマニア・ママのキッチンから

058 旅で出会うストリートフード

New York, Paris, Torino, Roma, Barcelona

058





075

- 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
北 京子
Kyoko Kita
大保慶子
Keiko Daibo
- 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
佐野嘉彦
Yoshihiko Sano

- 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
中嶋香織
Kaori Nakajima
伊波ひとみ(water_planet)
Hitomi Iha
白畠かおり
Kaori Shirahata

- 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

第2特集

075 ワンランク上のひと鍋クッキング

076 「さだ吉 鋤[カスガイ]」「アニス」「モロッコ料理の台所 エンリケ・マルエコス」
「溢彩流香(イーサイリューション)」

084 県庁職員、蔵元・杜氏が推選
県別対抗! ご当地鍋自慢

062 トピック

草上の晚餐 DINING OUT SADO

064 食の文化遺産巡り⑮——福井



092



096



102



064

連載

- 001 表紙のレシピ
- 005 TABLE WARE
- 007 KITCHEN WARE
- 009 FOOD
- 010 World Topics
——Redwood Valley, HongKong, Sydney, Brussels, Paris, Roma, Madrid
- 012 クリエイション魂 56
——金山康弘「ハイアットリージェンシー 箱根 リゾート&スパ」
- 073 続・これだけは知っておきたいイタリア土着ブドウ品種 29
——ボナルダ(ロンバルディア州)
- 089 安くて旨くて何が悪い! 74——神戸・元町「トクサン」
- 090 クリエイター・インタビュー 68——佐藤正幸(グラフィックデザイナー)
- 092 新米オーナーズ・ストーリー 78——Sakeria 酒坊主
- 094 何でもテイasting講座 69——肉まん
- 096 食のプロを刺激する店 91——「鮨 和さび」
- 098 絶対作れる! 挑戦レシピ 75
——「牛ホホ肉の赤ワイン煮」北島亭
- 102 世界に伝えたい日本の老舗 55——「よし梅」
- 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

※「食の世界の美しき仕事人たちは」は休載します。