



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 ピコローレ 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・フィナム」／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





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(イーサイリューシャン)」

084 県庁職員、蔵元・杜氏が推選
県別対抗! ご当地鍋自慢

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
amagroup

- 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

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。