



016

巻頭特集

ハンジャンルで、新ジャンル 新・小さな食の 専門店

014

- #01 チョリパン 代々木上原「ミ・チョリパン」
- #02 台湾粉もの料理 学芸大学「ピセロ」
- #03 タイ露店料理 渋谷「パッポンキッチン」
- #04 フォカッチャ 江戸川橋「アルタムーラ」
- #05 ベトナムおこわ 高円寺「ツバメおこわ」
- #06 ボカディージョ 六本木「フェルミンチョ・ボカ」
- #07 グラノーラ 代々木上原「ガノリ」
- #08 スリランカカレー 神戸「カラピンチャ」
- #09 タンドリーチキン 京都「セクションドール」
- #10 おはぎ 大阪「森のおはぎ」
- #11 ライスコロッケ 神戸「神戸リッコロツ」



019



022



025

053



052

048 老舗の味を継ぐ。「吉田パン」物語

050 スペイン発 世界に一つしかない
ガストロノミー×コロッケ専門店

[Gastro croqueteria de Chema]

052 パリ発 単品スイーツ専門店

シュークリーム「LA MAISON DU CHOU」
ミニカップケーキ「LES FÉES PÂTISSIÈRES」
シフォンケーキ「PÂTISSERIE CIEL」
トロペジェンヌ「LA TARTETROPEZIENNE」

056 東京発 単品スイーツ専門店

マカロン「マカロン エ ショコラ」
フロランタン「アトリエドフロレンティーナ」
プリン「プディング and スウィーツ アチョ」
パレタス「frozen fruit bar PALETAS」

056



063 欧州5カ国

村の料理、おばあちゃんの味

イタリア 「オストゥ」宮根正人
 スペイン 「カタルーニャ厨房 カサマイヤ」増淵友子
 ドイツ 「ビッテ」日見茂則
 フランス 「クーリ・ルージュ」石川資弘
 アイルランド 「自由が丘ベイクショップ」横山慎二



067

074 村の料理、おばあちゃんの味:イタリア編

文・写真 平松 玲(フォトジャーナリスト)
 プーリア州ガルガーノ 「ガルガーノのパンコット」
 ウンブリア州カステルツッチョ・ディ・ノルチャ 「レンズ豆の土鍋煮込み」
 サルデーニャ州ガヴォイ村 「茹で羊、茹でジャガイモ、茹でタマネギ」ほか

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 大保慶子 Keiko Daibo 狩谷俊介 Shunsuke Kariya
●営業企画	須賀智子 Tomoko Suga 鳥山祐加子 Yukako Toriyama 千葉敦子 Atsuko Chiba 鈴木貴亮 Takaaki Suzuki 佐藤成紀 Shigenori Sato
●web制作	佐野嘉彦 Yoshihiko Sano 浅井裕喜 Yuki Asai 亀山小絵子 Saeko Kameyama 藤井洋子 Yoko Fujii
●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 庄司 誠(EBITAI DESIGN) Makoto Shoji 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 2014 禁無断転載・複写 Printed in Japan	

089



090



096



連載

- 001 表紙の店
- 005 TABLE WARE
- 007 KITCHEN WARE
- 009 FOOD
- 010 World Topics
——Sydney, Ho Chi Minh City, Roma, Paris, London, Madrid, Warren
- 012 クリエイション魂 60——岸平典子「タケダワイナリー」
- 083 安くて旨くて何が悪い! 77——大阪・堂島「ボンジャンヌ」
- 089 続・これだけは知っておきたい
イタリア土着ブドウ品種 82
——サグランティエーノ(ウンブリア州)
- 090 新米オーナーズ ストーリー 82——ビスポーク
- 092 食の世界の美しき仕事人たち 83
——江戸前海苔店主「福田武司」
- 094 何でもテイスティング講座 78——シーザーサラダドレッシング
- 096 絶対作れる! 挑戦レシピ 79
——「シラスとフレッシュトマトのスパゲッティ」イ・ビスケロ
- 100 食のプロを刺激する店 95
——「鶴八」
- 102 世界に伝えたい日本の老舗 59
——「深川宿」
- 104 WEB料理通信のご案内
- 105 New open
- 106 Information
- 107 Book & Culture
- 108 バックナンバー
- 109 定期購読&電子書籍のご案内
- 110 月と星から学ぶ食の占星学
- 112 次号予告・編集後記

※「クリエイター・インタビュー」は休載します。

本誌内で紹介している商品の税込表示価格は、消費税改正前のもとなります。