

## 巻頭特集

# 自宅で作れる! ワインがすすむ!! 「肉仕事」のABC



017



021



025



057

054 「マルディグラ」和知 徹シェフに教わる  
牛肉の塩漬け術

057 「メゼババ」高山 大シェフに教わる  
“イタリア式”煮込みの方程式

062 中東・アジアの肉仕事

新疆ウイグル自治区「シルクロード ムラト」、イラン「BoiBoi」、トルコ「アンカラ」  
ベトナム「マイマイ」、タイ「ピラブカウ」、フィリピン「ニューカマヤン」

066 パリのヒットメーカーの  
「肉が主役」の店づくり

「Café des Abattoirs」

070 塊肉と気軽に付き合うススメ

「ロックフィッシュ」間ロー就

073 「肉仕事」の名脇役たち  
道具&調味料編

014 「肉仕事」のABC

016 パリ3大肉職人に聞く  
「肉の扱い」「焼き方」「仕込み術」  
“星付きシェフ御用達” ユーゴ・デノワイエ  
“長期熟成肉のカリスマ” イヴ=マリ=ル=ブルドネック  
“シャルキュトリーの巨匠” ジル・ヴェロ

3大職人に捧げる「肉仕事」

「ルキヤト=ズイエム」茂野 真、「中勢以」出浦 陽一郎、「メツゲライクスダ」楠田裕彦

029 巨匠に教わる肉焼きの基本

赤身肉のステーキ「カンテサンス」岸田周三、  
ローストチキン「ラベカス」渋谷圭紀、  
仔羊のロースト「Frederic Simonin Restaurant」  
フレデリック=シモナン

036 MOF職人に教わる  
シャルキュトリーの基本

043 小さくて強い店の  
「肉仕事」を大解剖

- #01 水天宮「ラピヨッシュ」
- #02 三軒茶屋「ブリッカ」
- #03 渋谷「サンジャン・ピエドポー」
- #04 西荻窪「organ」
- #05 神楽坂「神楽坂ヴェーリ」
- #06 神楽坂「十六公厘(ジュウロクミリ)」
- #07 大阪・靱公園「ビストロ・デ・シュナパン」
- #08 京都・麩屋町四条「オー・ディスコ」



036



054



066



# 076 ワインからひもとく 新しい日本酒の飲み方



083

- 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  
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 2014  
禁無断転載・複写  
Printed in Japan



082

## ワインインポーター×日本酒杜氏の交流

「ヴィナイオータ」太田久人×「竹鶴」杜氏石川達也

## ソムリエがつなぐ、日本酒とワイン

「ピルグリム」石井英史

## 新感覚! 日本酒とつまみ

「あめつち」「酒坊主」「和菓子薫風」

## 今、行くべきは酒フェス!

「日本酒固め」伊戸川 浩一／大西正哉／吉村康昌

「コラム」バリの酒フェス事情



075



096



102

### 連載

- 001 表紙のシャルキュトリー
- 005 TABLE WARE
- 007 KITCHEN WARE
- 009 FOOD
- 010 World Topics  
——Denver, Byron Bay, Hong Kong, Firenze, Paris, London, Alicante
- 012 クリエイション魂 ⑥2  
——小笠原 圭介「エケイリブリオ」
- 075 続・これだけは知っておきたい  
イタリア土着ブドウ品種 ③4  
——ラクリマネーラ(マルケ州)
- 089 安くて旨くて、何が悪い! ⑦9  
——東京・旗の台「じれっ亭」
- 090 新米オーナーズ ストーリー ⑧4 ——フード&カンパニー
- 092 食の世界の美しき仕事人たち ⑧5  
——ラオスラム栽培&醸造責任者 井上育三
- 094 何でもテイステイング講座 ⑦5  
——ミックスピクルス

- 096 絶対作れる! 挑戦レシピ ⑧1  
——「トマト卵炒め」梅香
- 100 食のプロを刺激する店 ⑦7  
——「パレド・トーキョー」
- 102 世界に伝えたい日本の老舗 ⑥1  
——「ぼん多本家」
- 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。  
※本誌内価格は特に記載がない場合、税込表示となっています。