

巻頭特集

# “焙く”&“焼く”を探求する 016 コーヒーとスイーツ

東京のカフェをリードする2人が語る  
コーヒーとスイーツの引き付け合う関係

「フレンチウキョウ」小島賢治×「自由が丘ベイクショップ」浅本 充



027



030



018



## 018 コーヒー&スイーツは、 パリがお手本!

「Ten Belles」「Café Lomi」「Fondation Café」  
「Café Kitsune」「Emperor Norton」「Noglu」

## 024 「メルシーベイク」が考える、 新世代パティスリーのカタチ。

東京・松陰神社「メルシーベイク」

## 027 “BAKE”はこんなに楽しい! +αで広がる焼き菓子の世界

東京・初台「サンデーベイクショップ」

## 030 シンプルスイーツで学ぶ “BAKE”の基本

東京・学芸大学「パティスリー ジュンウジタ」

## 036 ブーランジェに教わるお菓子

東京・参宮橋「タルイベーカリー」  
東京・江戸川橋「アルタムーラ」  
東京・代々木公園「365日」  
東京・三軒茶屋「ボネダヌ」

## 040 味をつくるロースターの仕事

東京・南千住「カフェ・バッハ」

## 042 東西8人 新世代ロースターファイル

東京・深沢「カフェテナンゴ」栢沼良行  
東京・武蔵小山「アマメリアエスプレッソ」石井利明  
東京・清江白河「アライズコーヒーロースターズ」林大樹  
東京・高円寺「コーヒーアンプ」江木寛之  
東京・久が原「HONO ROASTERIA」村井達哉  
東京・恵比寿「猿田彦珈琲」大塚朝之&都築尚徳  
兵庫・岡本「カフェラヴェニール」橋本和也  
大阪・江戸堀「タカムラ ワイン&コーヒーロースターズ」藤山博康

## 046 「淹れる」と「焼く」のレシピ付き! コーヒーショップでスイーツを。

東京・国立「OYATSUYA SUN WORKS」 東京・上井草「SLOPE」  
東京・奥沢「OYATSUYA SUN」 東京・原宿「THE ROASTERY」  
東京・神楽坂「MOJO COFFEE」  
東京・六本木「BE A GOOD NEIGHBOR COFFEE KIOSK ROPPONGI」  
東京・渋谷「ABOUT LIFE COFFEE BREWERS」  
東京・六本木「IMA Café」  
大阪・堺「エルマーズグリーン コーヒーアンドベイクス」  
京都・一乗寺「アカツキコーヒー」 京都・二条「クランプコーヒー サラサ」

## 055 SWEETS TOPICS カカオ豆から始まるBean to Bar 2014

## 056 ドリップで! 水出しで! 家で楽しむ夏のコーヒー

東京・目黒「スイッチコーヒーキー」

## 058 VIVAが案内する GEEKのための道具案内

## 060 COFFEE TOPICS スチームパンクって、何だ?

東京・富ヶ谷「THE COFFEE SHOP ROAST WORKS」  
東京・西麻布「丸山珈琲西麻布店」  
東京・表参道「クチューム」



056



077

第2特集

豆好き男子がナビゲート!

# 世界のヘルシー豆レシピ集

077

078 中東男子に学ぶ豆レシピ入門  
ロンドン「ハニー&コー」

082 ごはんと味わう豆レシピ  
東京・代々木公園「クリスチアノ」、東京・渋谷「ロスバルバドス」

086 和食男子は大豆を深める!  
東京・渋谷「高太郎」

- 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  
渡邊百合子  
Yuriko Watanabe  
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 Shirohata

●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

Topic

「エルメさんのための日本の小麦講座」  
072 エルメさん、美瑛の小麦畑へ。



088



089



102

連載

- 001 表紙のコーヒーとスイーツ
- 007 TABLE WARE
- 009 KITCHEN WARE
- 011 FOOD
- 012 World Topics  
——Sydney, Hong Kong, Torino, Paris, Barcelona, London, Boston
- 014 クリエイション魂 64 ——川手寛康「フロリレージュ」
- 088 続・これだけは知っておきたいイタリア土着ブドウ品種 36 ——ヴェルメンティーノ(サルデーニャ州)
- 089 安くて旨くて、何が悪い! 32 ——東京・武蔵新城「(食)越南」
- 090 新米オーナーズ・ストーリー 86 ——鈴しろ
- 092 食の世界の美しき仕事人たち 37 ——クラフトビールインポーター 杉山弥保
- 094 何でもテイステイング講座 78 ——砂糖
- 096 絶対作れる! 挑戦レシピ 84 ——「イズミル」ナスのメゼ
- 100 食のプロを刺激する店 100 ——「ナショナル麻布スーパーマーケット」
- 102 世界に伝えたい日本の老舗 64 ——「小田原 鈴廣」
- 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。