



024



030



032

巻頭特集

【100号記念 完全保存版】

シェフ97人が考える、

018

「プレミアム食堂」開店します。

020 プレミアム食堂メニュー

〔野菜料理〕

新世代農家に注目!

「アニス」清水 将×「アトリエノマド」池田達哉
 「プレストンコート ユカワタン」浜田統之×「軽井沢サラダふぁーむ」依田義雄
 「Fujiya1935」藤原哲也×「GG FARM」カルマル ゲルゲイ
 「OGINO」荻野伸也×「佐々木ファーム」村上貴仁
 「レストラン・リュース」飯塚隆太×「NOTO高農園」高 利充、博子

野菜の目利き

「L'AS」兼子大輔×「ルコラステーション」畝田謙太郎
 「ダ・オルモ」北村征博×「うえのはらハーブガーデン」長田恵美子
 「ラ・トオルトゥーガ」萬谷浩一×「セレクト」住本佳英

ナポリ、京都、中国野菜のプロ

「オステリア・オ・ジラソーレ」杉原一禎×
 「テヌータ カンピ フレグレイ」シルビオ・カラナンテ&花田愛
 「五指山」和田真二×「西川ファーム」西川圭二
 「イル・ギオットーネ 丸の内店」笹島保弘×「田鶴農園」田鶴 均

普通の野菜ほど違いがわかる

「レストラン バカール」石井真介×「金子農園」金子徹
 「ル・ブルギニオン」菊池美升×「広川農園」広川祐司
 「レストランテ イルンガ」堀江純一郎×「村上農場」村上知之

実力派シェフを支える野菜

「ル・マンジュトゥー」谷 昇×「恵みの庭 柴田農園」柴田照子
 「プリズマ」斎藤智史×「竜土自然農園 おひさまの里」菅原文太
 「アノニム」加古拓央×「大村農園」大村 明

シェフを刺激するハーブ農家

「梶谷農園」梶谷 謙×「ラ・シーム」高田裕介、「Fujiya1935」藤原哲也
 「point」中多健二、「アノニム」加古拓央
 「トラットリア・ヴェンティノーヴェ」竹内悠介×「ニクラファーム」新倉大次郎
 「ルカンケ」古屋壮一×「ふじや青果」久家博和

040 プレミアム食堂レシピ〔野菜料理〕

046



052



041 Column1

築地の目利きに教わる野菜の選び方

「政義青果」近藤義春

042 プレミアム食堂メニュー

〔魚料理〕

魚の目利き&必殺仕事人

「ダ・オルモ」北村征博×「林鮮魚店」林ともみ
 「ラ・シーム」高田裕介×「カネナカ水産」中井一統
 「レストラン バカール」石井真介×村 公一

044 北島素幸シェフに教わる
皮パリッ 身ふっくらな火入れの秘訣

東京・四谷「北島亭」

045 Column2

築地の目利きに教わる魚の選び方

「尾辰商店」志賀仁一

046 プレミアム食堂メニュー

〔牛肉料理〕

赤身肉の時代

「マルディグラ」和知 徹×「短角考房 北風土」佐々木 透
 「レストランテ イルンガ」堀江純一郎×「株式会社ELEZO社」三澤圭季
 「レストランテ アクアパッツァ」日高良実×「三谷ミート」三谷高志

048 プレミアム食堂メニュー

〔豚肉料理〕

豚は思い入れ

「イル・リフージョ・ハヤマ」渡辺 明×「湘南ミート」氏家 亮
 「トラットリア シチリアーナ・ドン チッチョ」石川 勉×「高源精麦」高橋 誠
 「大西亭」大西敏雅×「大同公司」施専務

026



028



050



●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 加納史子 Fumiko Kano 藤井洋子 Yoko Fujii
●デザイン	片岡修一(PULL/PUSH) Syuichi Kataoka 近藤正哉(キングデザイン) Masaya Kondo 両澤絵里(キングデザイン) 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
●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	

050 プレミアム食堂メニュー

〔羊料理〕

羊好きの愛情

「ル・ゴロワ」大塚健一×「茶路めん羊牧場」武藤浩史
「ル・マンジュ・トゥー」谷 昇×「ゴーシユ羊牧場」草野秀剛
「プレヴナンス」静井弘貴×「石田めん羊牧場」石田直久

052 プレミアム食堂メニュー

〔鶏料理〕

フランスに負けない品質

「point」中多健二×「石黒農場」石黒幸一郎
「プレストンコート ユカワタン」浜田統之×「オオサワ農園」大沢重夫
「オトワレストラン」音羽和紀×「伊達物産」清水建志

054 プレミアム食堂メニュー

〔卵料理〕

基本の食材

「オトワレストラン」音羽和紀×「稲見商店」稲見智之
「エルルカンピス」伊東淳一×「(有)昔の味たまご農場」田中 亮
「ラ・ビオグラフィ」滝本将博×「京都大原山田農園」山田良介
「リストラテ アクアパッツァ」日高良実×「安田養鶏農場」安田勝幸

056 プレミアム食堂レシピ〔魚、肉、卵料理〕



092



100



102

061 プレミアム食堂
シェフ32人のshop data

062 シェフ65人の
プレミアム食材ファイル108

068 食のプロが考える「心豊かな食」

070 いただきます・プロジェクト
始動!

074 アメリカ西海岸に学ぶ
「コンフォートフード」の
作り方

明治神宮前「レストラン イートリップ」、渋谷「ピニオン」
学芸大学「チニャーレ エノテカ」、目黒「ピアード」

074



084



Topic

084 モエ・エ・シャンドンが切り拓く
新しい味と体験

連載

- 001 表紙の料理
- 007 TABLE WARE
- 009 KITCHEN WARE
- 011 FOOD
- 012 World Topics
——Sydney, Singapore, Berlin, Firenze, Paris, Catalunya, New York
- 014 クリエイション魂 65
——デイビッド・ユデル「ハイアット ホテルズ コーポレーション
アジア太平洋地区グループプレジデント」
- 091 安くて旨くて、何が悪い! 83——大阪・堂島「new KOBE 堂島店」
- 092 絶対作れる! 挑戦レシピ 65——「鮨 とさび」メサバ
- 096 新米オーナーズ・ストーリー 37——アミニマ
- 098 食の世界の美しき仕事人たち 88——林 周作(郷土菓子ハンター兼パティシエ)
- 100 食のプロを刺激する店 101——「ラ・カーブ・デ・パピーユ」
- 102 世界に伝えたい日本の老舗【最終回】——「瓢亭」
- 104 WEB料理通信のご案内
- 105 new open
- 106 100号記念スペシャルプレゼント
- 107 Information
- 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」「続・これだけは知っておきたいイタリア土着ブドウ品種」「何でもテイステイング講座」は休載します。