

巻頭特集

居抜き・築古・マイナーエリア

この物件をどう活かす？

016 「小さくて強い店」 10のケーススタディ

018 ところで、東京の次なる“注目エリア”はどこなのか？

- #01 松陰神社「メルシー・ベイク」
- #02 荻窪「煮込みやまる。」
- #03 人形町「パーラー305」
- #04 蔵前「ゴローゾ」
- #05 兵庫・夙川「野菜料理 キツツキ」
- #06 京都・河原町五条「西富家コロッケ店」
- #07 京都・河原町丸太町「食堂ほかげ」
- #08 大阪・中津「ンケリコ」
- #09 兵庫・西宮「トラットリア ダ ゴイーノ」
- #10 戸越公園「ドウルセ オガール カフェ」



040



058

053



040 「アミニマ」に見る、店づくりの裏方たち。

外苑前「アミニマ」

046 アンケート実施！
物件選びの成功例&失敗例

048 あのエリアはいくら？ 4都市坪単価MAP

053 ロンドンもパリも“東”に注目です！

ロンドン「RITA'S」 パリ「Les Enfants Rouges」

058 エリアから見る
東京コーヒーショップ最前線

奥沢「オニバスコーヒー」 渋谷「アバウトライフ・コーヒーブリューワーズ」

目黒「スイッチコーヒーキョー」 清澄白河「オールプレス エスプレッソ 東京 ロースター&カフェ」

清澄白河「アライズコーヒー ロースターズ」 清澄白河「アライズコーヒー エンタングル」

062 小さくて強い店の珠玉レシピ20



第2特集

072

和菓子屋さん 弟子入り!

茗荷谷「一幸庵」水上 力×「バー歯車」濱本義人

青山「まめ」大八木恵子

長原「wagashi asobi」稲葉基大・浅野理生×「にほん酒や」高谷謙一

千駄木「和菓子 薫風」つくださちこ×「目白 田中屋」栗林幸吉

072

068



TOPIC

068 中嶋農法を知っていますか?

「ル・ブルギニオン」「アクアパッツァ」「ライフサン」「ドミニク・サブロン」
「ベリッターリア」「割烹 小田島」「中国料理 美虎」

- 顧問 金井 満
Mitsuru Kanai
- 発行人 坂西理絵
Rie Sakinishi
- 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
- web制作 佐野嘉彦
Yoshihiko Sano
浅井裕喜
Yuki Asai
亀山小絵子
Saeko Karneyama
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 Shirahara
- 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



090



094



102

連載

- 001 表紙の店
- 005 TABLE WARE
- 007 KITCHEN WARE
- 009 FOOD
- 010 World Topics
——Sydney, Hong Kong, Roma, Brussels,
Paris, Madrid, New York
- 012 クリエイション魂 ⑤⑦
——小林 圭「RESTAURANT KEI」
- 067 安くて旨くて何が悪い! ⑧⑤
——東京・渋谷「ドレスのテイク・アウト店」
- 090 絶対作れる! 挑戦レシピ ③⑦
——「揚げ出し胡麻豆腐」大益
- 094 新米オーナーズ ストーリー ⑧⑨——東京ワイナリー
- 096 食の世界の美しき仕事人たち ⑩
——高橋一也(古来種野菜 コーディネーター)
- 098 何でもテイasting講座 ⑧⑩——ブドウジュース
- 100 食のプロを刺激する店 ⑩⑩
——「リストランテ フィオレンツァ」
- 102 未来に届けたい日本の食材 ②
——「東京X」
- 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」、
「続・これだけは知っておきたいイタリア土着ブドウ品種」は休載します。