



018

巻頭特集

パーティでも、日常でも活用できる

014

ワインがすすむ フレンチ惣菜のつくり方

016 ワインがすすむ 新世代ビストロのキーワード

018 新世代ビストロの
店づくり&仕込み術

018

東京・下北沢「ルミエルネ」
 東京・代々木上原「メゾン サンカントサンク」
 東京・下北沢「ディアログ」
 東京・渋谷「ビストロ ロジウラ」
 東京・銀座「ル ボーズ」
 東京・渋谷「アタ」
 東京・恵比寿「パピエドレ」
 大阪・上本町「アヴォロンテ」

038



065

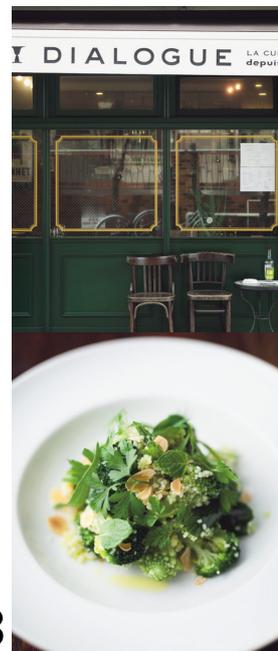
038 パリ「レ・ザンファン・ルージュ」
篠塚 大シェフに教わる
モダンビストロレシピ054 この冬予約したい
ワインがすすむビストロガイド

東京・四谷三丁目「レスプリミタニア ゲタリ」
 東京・虎ノ門「ピルエット」
 東京・三軒茶屋「ビストロ リゴレ」
 東京・小石川「トワリコ」
 東京・人形町「イレル 人形町」
 東京・中目黒「オー・コアン・ドゥ・フー」
 東京・広尾「レストラン オカダ」
 京都・河原町四条「ランカ」
 京都・東山三条「ラ・プティセヌ」
 大阪・西天満「ラ ボンヌ ターシュ」

056 「レスプリミタニア ゲタリ」
三谷青吾シェフに教わる
煮込みの極意

062 ワインがすすむビストロレシピ

065 ひと鍋で作れるビストロデザート



069 ディープ酒場に教わる すてきレシピ

070 PART1:食のプロが“酒場のつまみ”を熱く語る! ディープ酒場会談 2015

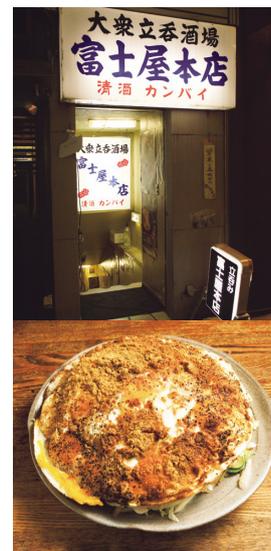
「ロックフィッシュ」間ロー就、「ユイット」「76vin」平野由希子、
「アヒルストア」齊藤輝彦

074 PART2:感動の味を自宅で再現 ディープ酒場のすてきレシピ

赤羽「鯉とうなぎの まるます家」、お花茶屋「東邦酒場」、
渋谷「富士屋本店」、立会川「モツ焼き道場 お山の大将」



070



074

- 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
- 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 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 2015
禁無断転載・複写
Printed in Japan

TOPIC

082 食の文化遺産巡り⑬ ——青森vol.3



090



096



102



082

連載

- 001 表紙の店
- 005 TABLE WARE
- 007 KITCHEN WARE
- 009 FOOD
- 010 World Topics
——Sydney, Singapore, Torino, Paris, Barcelona, London, Chicago
- 012 クリエイション魂 ⑧——成清 毅「ライラ」
- 068 安くて旨くて何が悪い! ⑧——兵庫・二宮「黍薨」
- 090 絶対作れる! 挑戦レシピ ⑧
——「肉豆腐」江戸川食堂
- 094 新米オーナーズ ストーリー ⑨——の弥七
- 096 食の世界の美しき仕事人たち ⑨
——フィリップ・ハーバー(杜氏)
- 098 何でもテイasting講座 ⑧——ピーナッツバター
- 100 食のプロを刺激する店 ⑩——「ネプラスウルトラ」
- 102 未来に届けたい日本の食材 ③——「米」
- 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。