



014

巻頭特集

012

53人のパティシエの いい菓子、 いい仕事。

東京・北綾瀬「アンブリル」

043



018



014 「いい店、いい菓子、いい仕事」 のための第2のスタート

下高井戸「ノリエット」、目白「エーグルドゥース」、吉祥寺「アテスウェイ」

018 注目の若手パティシエ、 「基本の仕事、見せてください!」

東京・桜新町「パティスリー ビガロー」

東京・赤坂「リベルターブル」

埼玉・川口「シャンドワゾー」

東京・芦花公園「ルラシオン」

埼玉・さいたま新都心「アングランパ」

東京・恵比寿「パティスリー レザネフォル」

043 「いい菓子、いい仕事」鑑賞会

東京の部: 「ブーランジェリー スドウ」須藤秀男、「パティスリー・アカシエ」興野 燈、
「レストラン バカール」石井真介大阪の部: 「ル・シュクレクール」岩永 歩、「アシッド・ラシーヌ」橋本 太、
「ランデヴー・デ・ザミ」大谷哲也

050 パリの人気パティスリーの“仕事”拝見!

「リベルテ」、「セバスチャン・ゴダール」

054 ベテランに教わる「いい仕事」レシピ

神奈川・江田「アン・プチ・パケ」、神奈川・鎌倉「ル・ミュウ」、
兵庫・神戸「パティスリー モンプリュ」

060 ショコラティエによる 本格Bean to Bar始動!

062 間口は狭く、奥は深く。 パティシエールの菓子仕事。

東京・学芸大学「メゾン ロミ・ユニ」、東京・学芸大学「エイタブリッシュ」

066 店を持たない 移動菓子屋の仕事哲学。

鎌倉「ポンポンケイクス」、学芸大学「きのね堂」、青山「スマイルスイーツ クー」、
丸太町「ノーホエアマン」、東大宮「テトテ」、吉祥寺「マルト / タイムフォーティー」

050

066



第2特集

073 ビストロで教わる
“男前デザート”
の作り方

東京・代々木上原「ル・キャバレ」
東京・下北沢「ディアログ」
東京・目黒「ル・ヴェール・ヴォレ・ア・東京」
大阪・野田「大西亭」



073

- 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
- 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

● 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

042 「ためしてみて、美味しいイギリス」
駐日英国大使館×料理通信創刊100号記念
コラボレーションディナー

042

084 食の文化遺産巡り⑩
——鳥取vol.2



084



094



100



102

連載

- 001 表紙のレシピ
- 005 TABLE WARE
- 007 KITCHEN WARE
- 009 FOOD
- 010 World Topics
——Sydney, Berlin, Firenze, Bruxelles,
Paris, Madrid, Beverly Hills
- 083 安くて旨くて何が悪い! 87——京都・押小路西洞院「マドラグ」
- 092 クリエイターインタビュー——柳家喬太郎
- 094 絶対作れる! 挑戦レシピ 89——「ラヴィオリ」ペレグリーノ
- 098 新米オーナーズストーリー 95——シチリア屋
- 100 食のプロを刺激する店 105——「メゾン・デュ・ウイスキー」
- 102 未来に届けたい日本の食材 4——「有機野菜&大豆」
- 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

※「クリエイション魂」、「続・これだけは知っておきたいイタリア土着ブドウ品種」
「食の美しき仕事人たち」「何でもテイストリング講座」は休載します。