



015



018

巻頭特集

とれたてピチピチの最新情報満載!

014 「魚仕事」の新ABC

015 名人に教わる新魚仕事

「ヌキテパ」田辺年男シェフ

「鳴神」鳴神正量シェフ

「マル・デ・クリスチアノ」佐藤幸二シェフ

018 人気店に教わるお魚レシピの新定番!

東京・中目黒 「オー・コアン・ドゥ・フー」山口 潤シェフー海の幸のタルタル

東京・外苑前 「アミニマ」阿部真子シェフーサバのリエット

東京・青葉台 「オランダ」小串貴昌シェフーカツオのコンフィ

大阪・中津 「ラ・バルカッチャ」宮本一典シェフー海の生ハム

大阪・西梅田 「アマ・ルール」中村篤志シェフー甘鯛、しろ菜の煮込みアーモンド風味

東京・代々木上原 「フレッシュ・シーフード・ビストロ SARU」平田明珠シェフーフィッシュボロネーゼと野菜のラザニア

京都・河原町御池 「ボキート」廣岡寿規シェフーブリのカツレツ

東京・砧 「アンディー」島田敬子さんーサバのバインミー



057

026 タルタル&マリネ

029 魚介シャルキュトリー

035 煮込み&スープ

038 パスタ&ごはん

041 パン&タルト

044 主菜

045 新世代 魚仕事人ファイル

東京・代官山「アタ」掛川哲司シェフ、東京・新橋「オステリア・ダ・カップ」磯貝勝成シェフ

東京・参宮橋「サンドサンド」中田陽シェフ、東京・白山「シチリア屋」大下竜一シェフ、

東京・神楽坂「バルマコ」今村真シェフ、東京・高円寺「レストランホエール」米内祐亮シェフ

京都・三条高倉町「アカ」東 鉄雄シェフ

046 「アニス」清水将シェフに教わる
万能包丁で魚を美しくおろすコツ048 アジア・アフリカの新・お魚レシピ
タイ料理研究家・長澤恵、「ロスバルバドス」上川大助、真弓

052 魚種別 人気店に教わるお魚レシピ集

057 「カ・セント」福本伸也シェフの
新・魚仕事<ガストロノミー編>

062 ヨーロッパでお魚革命進行中!

パリ編 「セプチム」「リュイトラード」「アラン・デュカス・オ・ブラザ・アテネ」「ジロデ」

ロンドン編 「ウム」



062





第2特集

071 クラフト酒と自然派カクテル

071

- 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
古屋えり子
Eriko Furuya
- 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
中嶋香織
Kaori Nakajima
伊波ひとみ(water_planet)
Hitomi Iha
安田桂子(RAFT design)
Keiko Yasuda

- 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

072 世界に広がるボタニカルブーム! クラフトジン

東京・渋谷「GOOD MEALS SHOP」

076 マイクロディスティラリーの新時代 クラフトウイスキー

東京・代々木上原「ランタン」

080 大地の恩恵を受けたスピリッツ クラフトテキーラ

東京・大井町「ガティート」

084 海外レポート ロンドン編・パリ編



071



087



090



100

連載

- 001 表紙のレシピ
- 005 TABLE WARE
- 007 KITCHEN WARE
- 009 FOOD
- 010 World Topics
——Sydney, Singapore, Roma, Paris, Barcelona, London, Chicago
- 012 クリエイション魂 70——目黒浩敬「アルフィオーレ」
- 086 安くて旨くて何が悪い! 89——東京・武蔵小山「豚星」
- 087 続・これだけは知っておきたいイタリア土着ブドウ品種 88
——ラグレイン(トレンティーノ=アルト・アディジェ州)
- 088 クリエイター・インタビュー——内館牧子
- 090 絶対対れる! 挑戦レシピ 91
——「イワシのマリネ」ラ・ベットラ・ダ・オチアイ
- 094 新米オーナーズストーリー 94——「TeF」
- 096 食の世界の美しき仕事人たち 92
——坪内知佳(まき網船団 取締役社長)
- 098 何でもテイasting講座 83——バーニャカウダソース
- 100 食のプロを刺激する店 107——「リストランテ アンジェロ」
- 102 未来に届けたい日本の食材 6——「黒岩土鶏」
- 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