



069

第2特集

069 **スパイス別 徹底使いこなし術**

「インカント」「ルカンケ」「カフェイト 青葉台店」「ライクライクキッチン」

070 ジャンル別 料理店の常備スパイス5

072 スパイス別 徹底活用レシピ14

080 from Paris パリの料理人は今、コショウに夢中
「ギー・マルタン」

トピック

084 **今年の夏は
クール・アロマティック系で行こう!**

～世界が気づいた南オーストリアの銘醸地
シュタイヤーマークを訪ねて

084



094



102



巻頭特集

肉は、焼きで決まる。

014 **焼肉屋で「頂点の味」を極める!**

肉を出す人：焼肉「ゆうじ」店主 樋口裕師
肉を焼く人：「インシエメ」オーナー・ソムリエ 金子眞治

018 **2010年、肉焼きの旅**

銀座「マルディグラ」和知 徹
南青山「ベッカッチャ」渡邊雅之
西麻布「イタリア料理 テラウチ」寺内正幸
白金台「カンテサンス」岸田周三
六本木「龍吟」山本征治
中目黒「ラ・ブーシェリー・デュ・ブッパ」神谷英生
六本木「祥瑞」茂野眞
上野「厳選洋食 さくらい」長谷山光則
赤坂「赤坂璃宮」高山浩
大阪・北新地「やまがた屋」山形 崇
大阪・中之島「やきとり ばかや。」石倉知信
大阪・心斎橋「ステーキハウス 久」後岡久五郎
京都・四条「トラットリア レオーネ」脇田 優



014



028 **駆け込みOKのステーキ大図鑑 EAST & WEST**

036 **夏はやっぱりタルタルでしょ!**

042 **牛100%が「ハンバーグ」を変える!**

044 **アロゼに挑戦!**

「ベージュ アラン・デュカス 東京」小島 景

048 **普通の豚で作る、
天下一品のポークソテー**

「ル・マンジュ・トゥー」谷 昇

050 **色気のある肉焼き術**

「アンティーカトラットリーア ノスタルジーカ」小林幸司

051 **パリのウイスキー漬け長期熟成肉**

052 **ちゃんと知りたい 熟成肉講座**

「さの萬」

054 **夏の夜は「肉系」おつまみレシピ**

「Mitani-ya」「マツケン食堂」

058 **シェフ、ソムリエが集まる
深夜の焼肉会に潜入!**

062 **手切りしてこそ、肉屋でしょ。**

「はぶか牛肉店」

018



036



054



- 顧問 金井 満
Mitsuru Kanai
- 発行人 坂西理絵
Rie Sakanishi
- 編集顧問 齊藤 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
八木京子
Kyoko Yagi
亀山小絵子
Saeko Kameyama
- 営業企画 鳥山祐加子
Yukako Toriyama
村田征子
Yukiko Murata
渡邊由美
Yumi Watanabe
千葉敦子
Atsuko Chiba

- 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
遠藤百合子
Yuriko Endo
中嶋香織
Kaori Nakajima
庄司 誠(EBITAI DESIGN)
Makoto Shoji
関口佳香里(PULL/PUSH)
Kagari Sekiguchi

- 発行 株式会社 料理通信社
〒160-0022
東京都新宿区新宿1-19-7 6F
TEL 03-5919-0445
FAX 03-5919-0448
- 発売 株式会社 角川春樹事務所
〒101-0051
東京都千代田区神田神保町
3-27 二葉第1ビル
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 2010
禁無断転載・複写
Printed in Japan

連載

- 001 表紙のレシピ
- 005 TABLE WARE
- 007 KITCHEN WARE
- 009 FOOD
- 010 World Topics
— Sydney, Milan, Hong Kong, London,
Vermont, Paris, Madrid
- 012 クリエイション魂 24 — 中村 綴輔 悠「レストランFEU」
- 088 クリエイター・インタビュー 66 — 服部 一成
- 090 食の世界の美しき仕事人たち 45
— 鈴木 裕 (ワインコーディネーター)
- 092 何でもテイasting講座 35 — バジルのペースト
- 094 絶対作れる! 挑戦レシピ 34 — 「流石」揚げ花そば

- 098 食のプロを刺激する店 51 — 「わさ」
- 100 私が見てきたフランス料理40年 — 齋藤 壽 8
- 101 安くて旨くて、何が悪い! 68 — 神戸・元町「樂園」
- 102 世界に伝えたい日本の老舗 15 — 「麩嘉」
- 104 Information
- 106 new open
- 107 バックナンバー
- 108 スペシャルプレゼント&定期購読
- 109 料理通信ONLINE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

※「新米オーナーズストーリー」は休載いたします