

014 巻頭特集

# 103人のパティシエ&ブーランジェが作る、132品のタルト&シュー



## Les Choux, nouvelle tendance シューの新トレンド

- 016 パリ“新古典菓子”最新レポート  
「ラ・パティスリー・デ・レーヴ」フィリップ・コンティシエニ、アンジェロ・ミューザ 「ジャック・ジュナン フォンドゥー・アン・ショコラ」ジャック・ジュナン 「ラデュレ」フィリップ・アンドリュウ 「アン・テ・リュ・スクリブ」エリック・バルネリアス 「フォション」クリストフ・アダン 「ユーゴ&ヴィクトール」ユーグ・ブジェ 「アシッド・マカロン」ジョナタン・プロ 「バンド・シユクル」ディディエ・マトレイ、ナタリー・ロベール 「オ・デリス・デ・ザンジュ」ジョフレイ・チュルバン 「レクルイユ」ラルフ・エドゥレ
- 020 サントノーレとルリジュース  
「ブロンディール」藤原和彦 「パリ セヴェイユ」金子美明 「アビニオン」佐藤孝典 「パティスリー・ミラベル」橋本望 「ル・ジャルダン・ブル」福田雅之 「パティスリー モンブリユ」林周平 「パティスリー ラヴィルリエ」服部勸央 「アンリ・シャルバンティエ」クリストフ・フェルデール
- 022 サントノーレの作り方  
「パティスリー・アカシエ」興野 燈
- 024 シュークリームとエクレア  
「オーボンヴェータン」河田勝彦 「オリジーンヌ・カカオ」川口行彦 「パティスリー 雪乃下 世田谷店」宇治田潤 「リュード パッシー」長島正樹「フォション」ニコラ・ジャンペール 「オークウッド」横田秀夫 「ミッシェルパッパ」須波宏晋 「ザ・ベニンシュラ プティック&カフェ 仲通り」野島 茂 「ティータイム 六甲本店」上田真嗣
- 026 シュー&エクレア レシピ  
「パーク ハイアット 東京 ベストリープティック」川内唯之 「ザ・リッツ・カールトン東京」武藤修司



## Les Tartes classiques et contemporaines タルトの伝統と革新

- 034 料理人×菓子職人 2人が見つめる先にあるものは——  
「アッカ」林 冬青×「ア コテ パティスリー」増沢正明
- 036 タルトに生きる女子  
「ひなた焼菓子店」森和子 「やきがしや シュシュクル」下永恵美 「焼き菓子 コティ」小笠原朋子 「菓子工房ルスルス」新田あゆ子
- 038 タルト アンフィニマン カフェの作り方  
「ピエール・エルメ・パリ 青山」ピエール・エルメ
- 040 伝統的タルト  
「メゾン・ド・プティ・フル」西野の朗 「アルカシオン」森本慎 「エーグルドゥース」寺井則彦 「オ・グルニエ・ドール」西原金蔵 「ケ・モンテペロ」橋本太 「シャルル フレーデル」門前 有 「アグネスホテル 東京 ル・コワンヴェール」上霜考二 「レビキュリアン」金子哲也 「パティスリーS」中元修平
- 042 進化形タルト  
「ラ・ヴィ・ドゥース」堀江新 「カカオエット パリ」ジェローム・ケネル 「ロートヌ」神田広達 「パティスリー タダシ・ヤナギ 八雲店」柳 正司 「アテスウェイ」川村英樹 「マ・ブリエール」猿橋英明 「フラウラ」桜井修一 「アン・プチ・パケ」及川太平 「ドゥー・パティスリー・カフェ」菅又亮輔
- 046 タルト・シトロン  
「カール・マルレティ」カール・マルレティ 「ル・ダリ/ル・ムーリス」カミーユ・ルセック 「ヴィロン渋谷店」大亀善孝 「アレグレス ピアンキューイト」塩谷茂樹 「パティスリーリョーコ」竹内良子 「オー・プティ・グルマン」阿部政樹 「ラ・プラージュ」林正人 「ル・パティシエ・ジュヴォー プロヴァンサル 広尾店」マガレス・ダビット
- 048 タルト・ショコラ  
「メゾン・ド・ショコラ」ジル・マルシャル 「ジャン＝ポール・エヴァン」ジヤン＝ポール・エヴァン 「パティシエ・シマ」島田進 「和光チョコレトサロン」山崎寛朗 「パレド オール」三枝俊介 「パティスリー カーヴァンソン」石井ヴァンソン敬子 「ピュイサンズ」井上佳哉 「オ・ブ・ティ・マタン」武井晴峰
- 050 タルト・ショコラ&タルト・シトロン レシピ  
「ラ プティック ドゥ ジョエル・ロブション 恵比寿店」高橋和久 「エコー・ヴァローナ東京」フレデリック・ボウ
- 054 タルト・サレがブームの予感  
「ブレット・アンド・ローゼス」オリヴィエ 「タルト・クルジェ」カトリヌ・クルジェ 「ラ・ヴィエイユ・フランス」木村成克 「ノリエット」永井紀之 「パティスリー コンセント」中島理恵 「パティスリー AKラボ」庄司あかね 「シトロン サレ」山本稔子 「オ・タン・ペルデュ」村上朋子
- 056 タルト・サレの作り方  
「パティスリー・サダハル・アオキ・パリ」青木定治
- 058 ブーランジェリーのチーズタルトの作り方  
「カタネベーカーリー」片根大輔
- 060 ブーランジェリーのタルト  
「ビゴの店 鷺沼店」藤森二郎 「ブーランジェリー・コバン」池田知嘉子 「クビド」東川司 「トラスパレンテ」森直史 「ボワド・ヴァンセンヌ」倉林秀明 「バーラー・江古田」原田浩次 「自由が丘ベイクショップ」浮田彩子 「ブーランジェリー・タカギ」高木政彦 「ブーランジェリー・リュンヌ」高木恵美 「ル・プチメック」西山逸成 「ブーランジェリー・イチ」市毛 理
- 063 実力派ニューオープン6店のシュー&タルト  
「スイーツガーデン ユウジ・アジキ」安食雄二 「マテリアル」林正明 「パティスリー・ブリーズ」高橋教導 「パティスリー・ルリス」須山真吾 「パティスリー ヴォワザン」広瀬達哉 「パティスリー ラブリコチエ」佐藤正人



071

- 028 COLUMN1 英国アフタヌーンティー事情
- 033 COLUMN2 ルレ・デセール講習会が開かれました
- 045 COLUMN3 このタルトとコーヒーの組み合わせ、最強かもしれません!
- 066 ショップデーター一覧

トピック

### 071 ポートワインへの招待

第2特集

## 075 江戸から学ぶ夏レシビ

～膳飯屋「塩梅屋」の献立(小説『料理人季蔵捕物控』)より～

- 076 料理人季蔵は、いかに生まれたか?
- 078 料理から見えてくる! 大江戸食事情 料理再現「七草」
- 080 短い旬を食べ尽くす!“尽くし”の発想力 「神楽坂 石かわ」
- 082 万能調味料 煎り酒の使いこなし術 「分とく山」
- 084 夏の酒を進ませる 和のスパイス&ハーブ使い 「青」
- 100 イベント報告 「ワイン好きのための日本酒セミナー」が開かれました

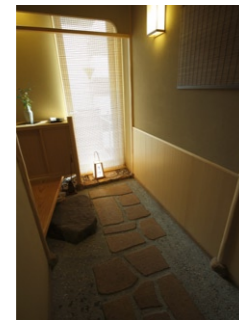


075

- 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 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

連載

- 001 表紙のレシビ
- 005 TABLE WARE
- 007 KITCHEN WARE
- 009 FOOD
- 010 World Topics ——Sydney, Milan, Hong Kong, London, Brookfield, Paris, Madrid
- 012 クリエイション魂 25——川邊輝明「件」
- 086 クリエイターインタビュー 57——中村義洋
- 088 新米オーナーズ・ストーリー 47——「喜作」
- 090 食の世界の美しき仕事人たち 46——コリー・ブラウン(フード&ワインジャーナリスト)
- 092 何でもテイステイング講座 36——魚醤
- 094 絶対作れる! 挑戦レシビ 35——「ホテルオークラ東京」フレンチトースト
- 098 食のプロを刺激する店 32——「京漆匠 象彦」
- 101 安くて旨くて、何が悪い! 39——京都・新町三条「楽酒菜 まゆめ」
- 102 世界に伝えたい日本の老舗 16——「天安」
- 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



088



094

- 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