

第2特集

062 これからのチーズの選び方



【第1部】自分だけの“頂点の味”を求めていざ、チーズショップへ!

- 063 お買い物完全シミュレーション「アルパージュ」
- 068 秋の夜長の簡単チーズプレート「セイ・チーズ」
- 069 教えて、チーズのプロ!

【第2部】どうなの、日本チーズ!?

- 070 百花繚乱! 玉石混交!? チーズ工房177
- 071 日本チーズの“今”を徹底食べ比べ〜2010年9月編〜
- 074 ユニークなシェーブルの作り手たち「ギャルソンチーズ工房」熊井淳一「風の谷ファーム 白馬」ロバート・アレキサンダー

074

- 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 Karneyama
- 営業企画 鳥山祐加子 Yukako Toriyama 村田征子 Yukiko Murata 千葉敦子 Atsuko Chiba 浅井裕喜 Yuki Asai

- 078 KRUG×Cool Japan 「クリュッグ」6代目当主と三ツ星日本料理人が語る“土への想い”
- 080 進化した10皿のフードマッチング体験ディナー報告 オーストラリアワイン×「アル・ケッチャーノ」奥田政行

トピック

- 081 “頂点の味”はこうして作られる 熟成の郷を訪ねて〜パルマハム&パルミジャーノ・レッジャーノ〜

連載

- 001 表紙のレシピ
- 005 TABLE WARE
- 007 KITCHEN WARE
- 009 FOOD
- 010 World Topics —Seattle, Paris, Sydney, Bruxelles, London, Milan, Barcelona
- 012 クリエイション魂 ⑦ —山井 望「青草寮」
- 057 【新連載】これだけは知っておきたい「イタリア土着ブドウ品種24」① —ドルチェット(ピエモンテ州)
- 086 クリエイターインタビュー ③⑨ —鹿島 茂
- 088 新米オーナーズ・ストーリー ④⑨ —「トレットウールトロワ コシヨシ」
- 090 食の世界の美しき仕事人たち ④⑧ —荒井康成 (料理道具コンサルタント&アドバイザー)
- 092 何でもテイステイング講座 ③⑧ —スライスチーズ

- 094 絶対作れる! 挑戦レシピ ⑦ —「ジーテン」レモンとトマトの酢豚
- 098 食のプロを刺激する店 ⑤④ —「福島屋」
- 100 SAKEは語る ⑫ —貴醸酒 陽乃鳥(新政酒造)
- 101 安くて旨くて、何が悪い! ④① —大阪・西天満「とと〇」
- 102 世界に伝えたい日本の老舗 ③⑧ —「並木藪蕎麦」
- 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



057



014



081



090



098



052

巻頭特集

014 ワインがすすむ イタリア惣菜



024



- 014 イタリア発「ロングセラーな味」の作り方 「オルトレヴィーノ」古澤一記

- 022 緊急現地ルポ「進化する惣菜店が現代人の食を救う!!」 「ラ・ピストロミア」「サンタ・ポレンタ」

- 024 イタリアのロングセラー食材活用術 「ピアッティ」岡田幸司

- 028 イタリアのお宝食材店ガイド レシピ付! 「ノンナアンドシディショップ」「ロッソ・ルビーノ」「69デリカテッセン」「SASUKE STORE」「ヴォングスト」「ジュリエッタ」「輸入食材屋 ポルコパッチョ」「VERA@ITALIA」

- 035 イタリアの根っこを掴んだ若手シェフ 「イル・リフージョ・ハヤマ」渡辺 明 「KIOKITA」島村恭子 「リストランテ デイ カッチャトーリ」永田匡人

- 042 気になる食材No.1 国産生ハムの実力は? 「セラーノ工房」「グランピア」「パーレンテッシ」「ラ・ブーシェリー・デュ・ブッパ」

- 044 国産生ハムが食べられる・買える店 「コルヴィエラ」「ピストロ・マルカッサン」「ミューゼオデラファリーナ」「オーガニックワイン専門店Mavie」

- 045 現地リポーターが案内する「イタリアの味」

- 052 作って食べる、作って贈る 今日から始める自家製ライフ サルシッチャ&イタリアパン

- 058 「郷土料理×地ワイン」で掴むイタリア20州