

巻頭特集

# 014 137通りのパンの食べ方・作り方

016 注目のパン職人に聞く「どう食べる？」を考えたパンづくり

### Part 1

東京・中目黒「トラスパレンテ」 神奈川・伊勢原「ムール ア・ラ ムール」  
神戸・北野「サ・マーシュ」

### 028 Part 2

東京・世田谷代田「トロ コーヒー&ベーカリー」 東京・池尻「トロバントウキョウ」  
大阪・香里園「ピエル」 東京・天王洲アイル「ブレッドワークス」 横浜・元町「ブラフベーカリー」  
大阪・北堀江「ブランジュリー P&B」 東京・成城学園前「ラトリエ・ドゥ・プレジール」

### 035 Part 3

東京・半蔵門「ブーランジュリー・アー」 東京・武蔵境「パサージュ・ア・ニヴォ」  
東京・原宿「ますだ製パン」 東京・田園調布「ベッカライ シュタインメッツ」 京都・長岡京「サンク」  
京都・四条「クロワ・ルース」 兵庫・夙川「コンセントマーケット」 大阪・本町「フル・ドゥ・アッシュ」

038 世界的大ブーム! おかずを挟んで食べる  
バインミー

「バインミー☆サンドイッチ」「マイマイ」

040 蓋をしないからこそその楽しみあり!

### タルティーヌ

「ル・パン・コティディアン」「アルチザン・テラ」  
「ブーランジュリー&パティスリー カルヴァ」「パンデュース」「アン・ブウ・ドゥ」

043 フラットブレッドの可能性

フォカッチャ——「オルトレヴィーノ」  
ピゼット——「自由が丘ベイクショップ」  
タルト・フランベ——「ブラスリー ラシゴーニュ」

050 Column from Milan / Bruxelles

052 トラットリアの自家製パン

「トラットリア29」

054 カフェの自家製パン

「カフェ コチ」「カフェ ルーツ」「カフェ初花」

056 デリのサンドイッチ

from London デリ先進国より最新レポート!  
from Tokyo 「トレトゥール・トロワ・コシオン」「エプロンズ・フードマーケット」

058 近頃なんだか「Bakery」が気になります。

061 英国伝統の味「ソーダブレッド」って何?

062 パン最新形の作り方

Part 1  
高加水パン——「バンドゥ・ロデヴ」  
オーガニック粉のパン——「サン・ジョン」  
Part 2  
米粉パン——「バゲット・ジャポネ」「クリームパン」「米粉のフォカッチャ」



018



030



050



051



058

第2特集

077 ジャンルを超える  
和の器。

078 Paris 最新レストランで活躍する、和の器  
「レストラン・ケイ」

080 NewYork 想像力を刺激するインド料理と和の器  
「デヴィ」

082 パリの「ローズベーカリー」で、  
日本の器が使われています。

084 Tokyo 和のニュアンスで、フレンチをカジュアルダウン  
「デュ・パリ」

086 Tokyo カフェを通して、日本の器と人が繋がる  
「茶日」



078

072 ルレ デセール ジャポン  
第2回若手技術者向け講習会



089



100



102

連載

- 001 表紙レシピ
- 007 TABLE WARE
- 009 KITCHEN WARE
- 011 FOOD
- 012 World Topics  
——Melbourne, Firenze, HongKong, London, NewYork, Paris, Valencia
- 088 安くて旨くて、何が悪い! ④  
——京都・川端二条「夢屋」
- 089 これだけは知っておきたい  
「イタリア土着ブドウ品種24」 ⑧  
——ピガート(リグーリア州)
- 090 クリエイター・インタビュー ④——神田山陽
- 092 新米オーナーズ・ストーリー ⑤  
——「SALuMERIA 69」
- 094 食の世界の美しき仕事人たち ⑤  
——平出淑恵(酒コーディネーター)

- 096 絶対作れる! 挑戦レシピ ⑤  
——「ビオディナミコ」リポッター
- 100 食のプロを刺激する店 ⑥——「トゥールモンド」
- 102 世界に伝えたい日本の老舗 ②  
——「神田川本店」
- 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

※「クリエイション魂」「何でもテイスター」は休載します。

- 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  
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  
岡田由衣 Yui Okada

- 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1-28-3 川辺第二ビル7F TEL 03-5919-0445 FAX 03-5919-0448
- 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 2011  
禁断転載・複写  
Printed in Japan