



070

第2特集

- 069 暑さに打ち勝つ
夏のスープ
- 070 熱い国に学ぶ、夏のスープ
ベトナム編/タイ編/インド編
- 080 ヨーロッパの夏は、伝統スープで乗り切る
イタリア編/スペイン編



016

巻頭特集

ご近所ピッツェリア

016 そば屋化するピッツェリア
小伝馬町「ピッツェリア イル タンブレロ」

020 使い方自由自在!
ご近所ピッツェリアガイド

EAST

吉祥寺「ピッツェリアGG」 白金高輪「タランテッラ・ダルイジ」
吉祥寺「ピッツェリア・パール・ナポリ」 元住吉「ピッツェリア・ファブbrica・1090」
祖師ヶ谷大蔵「アオジ・ソシガヤ」 鎌倉「ピッツェリア ラソスタ」
鎌倉「PIZZA DADA」 神泉「ピッツェリア メリ プリンチベッサ」 富ヶ谷「ルカナル」

WEST

名古屋・大須「チェザリ」 大阪・西天満「ピッツェリア ヴァ・ブー」
大阪・天神筋「ピッツェリア・スクニツォ・ダ・シゲオ」 大阪・天神橋「ピッツェリア&パール リッコ」
京都・岡崎円勝寺「ピッツェリア ナボレターナ・ダ・ユウキ」 大阪・中津「ラ・バルカッチャ」

030 1日400枚(週末は700枚!)焼く男の1日に密着!
中目黒「ダ・イーサ」の生地づくりを大公開!

027

036 「ダ・イーサ」のサイドメニューレシピ

045 Column 「ピッツァと一緒に何を飲む?」

046 新スタイルで挑む! 変化球ピッツェリア
逗子「薪窯焼きハイジピッツェリア」 三軒茶屋「セ・モア」

048 ピッツェリアの新展開
豊島園「タッポスト チャオラ」

050 「タッポスト」青木喜則さんに教わる
ピッツァ生地で作る新顔メニュー

053 Column「ピッツェリアのカフェに異変あり!」

055 Column「ピッツェリアのデザイン1 ~薪窯」

057 Column
「ピッツェリアのデザイン2 ~テイクアウトBOX、Tシャツ、看板etc.」

058 粉のプロフェッショナル、パオロ・アッジョさんの
粉から考えるピッツァづくり

060 パン職人がつくるピッツァ
九段下「ファクトリー」中目黒「トラスバレンテ」

062 NYのピッツァ&サイドメニュー

064 パリのピッツァ&サイドメニュー



021



030



088



098



100

046



050



- 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 Kameyama
- 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

連載

- 001 表紙のレシピ
- 007 TABLE WARE
- 009 KITCHEN WARE
- 011 FOOD
- 012 World Topics
— Sydney, Milan, Singapore, London, Dallas, Cáceres, Paris
- 014 クリエイション魂 ③
— 原田浩二「まちのパーラー」
- 083 安くて旨くて、何が悪い! ⑤
— 神戸「映ちゃん」
- 085 これだけは知っておきたい
「イタリア土着ブドウ品種24」 ⑩
— フラッパート(シチリア州)
- 086 クリエイター・インタビュー ⑧
— 中村史郎
- 088 新米オーナーズ・ストーリー ⑤
— メンタ
- 090 食の世界の美しき仕事人たち ⑦
— 中川原まゆみ(ワインテイスター/ライター)
- 092 何でもテイस्टイング講座 ④
— サイダー
- 094 絶対作れる! 挑戦レシピ ⑦
— 「フレンチ キッチン」エッグベネディクト
- 098 食のプロを刺激する店 ③
— 「富士屋本店」
- 100 世界に伝えたい日本の老舗 ⑦
— 「すし乃池」
- 102 Information
- 104 SAKEは語る【最終回】
— 球磨焼酎 長熟特吟「六調子」(六調子酒造)
- 105 特別アンケート&プレゼント
- 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