



第2特集

058 第3回 全国お宝食材コンテスト 結果発表!

060 選定品はこの24品に決定! ~食材紹介&現地ルポ

070 有識者審査員による講評

フードジャーナリスト 向笠千恵子
岡山「平翠軒」社長 森田昭一郎
日本総研 創力戦略センター研究員 田嶋亨基

072 料理人審査員による講評&レシピ

「かんだ」神田裕行
「トシ・ヨロイツカ」鎌塚俊彦
「鎌倉惣菜」阿部剛

- 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
加納史子 Fumiko Kano
- 営業 須賀智子 Tomoko Suga
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

- 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 amanagroup

- 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



072



078



092



100

連載

- 001 表紙の店
- 005 TABLE WARE
- 007 KITCHEN WARE
- 009 FOOD
- 010 World Topics —Sydney,Trino,Ho Chi Minh, Bruxelles, New York, Barcelona,Paris
- 012 クリエイション魂 37 —藤原哲也「Fujiya 1935」
- 078 食の文化遺産巡り 10 —大分
- 088 【新連載】SAKE in the World
- 089 安くて旨くて、何が悪い! 55 —東京・蒲田「うえ山」
- 090 クリエイター・インタビュー 52 —井上荒野
- 092 新米オーナーズ・ストーリー 61 —レストランテ ヤギ

- 094 何でもテイस्टング講座 49 —ポテトチップス
- 096 絶対作れる! 挑戦レシピ 52 —「レストランラゲ」シャリアピンハンバーグ
- 100 食のプロを刺激する店 68 —「グランピエ」
- 102 世界に伝えたい日本の老舗 32 —「かんだやぶそば」
- 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

※「イタリア 土着ブドウ品種24」は休載します。

巻頭特集

2012年は、「ビアバル」が日本を元気にする! 西新橋「クラフトビア マーケット」

018 世界同時多発! クラフトビールがブームです。 NewYork, Barcelona, Copenhagen, Milan, Bruxelles, Sydney, London, Parisの最新動向

020 クラフトビールは、自然派ワイン、シングルモルトと同列で語れるビールです。 イタリアン「ロッシ」「イタリア料理Y」「タロス」 ピッツァ&ワイン「アオジ・ソシガヤ」モルトバー「ザ・マッシュタン」 バー「バー・カコイ」 酒飯店「目白 田中屋」

022 アヒルとウグイスがクラフトビール・デビュー 齊藤輝彦「アヒルストア」× 紺野真「ウグイス」「オルガン」

024 ようこそ! クラフトビールの世界へ

026 「顔の見えるビール」職人ガイド 「湘南ビール」筒井貴史 「箕面ビール」大下香緒里 「ベアードビール」ベアード・ブライアン&さゆり 「サントガーレン」岩本伸久 「志賀高原ビール」佐藤栄吾

032 ニッポン・クラフトビア・フェスティバルに潜入! 「顔の見えるビール」職人、22人アンケート

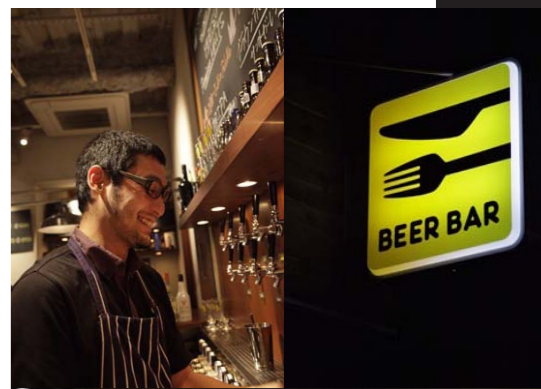
038 WORLD BEER TOPICS マイクロブルワリーが目指す味 U.S.A.「Kelso」 ITALY「Pratorosso」 AUSTRALIA「Stone & Wood」 BELGIUM「OWA」

041 Column「ナショナルブランドならではの贅沢仕込み」

042 これだけ知っていればOK! 自分好みの1杯の見つけ方

044 クラフトビール・デビューしたい 東西14軒ビアバルガイド EAST 神田「デビルクラフト」 高円寺「萬感BANKAN」 中目黒「中目黒タッブルーム」 神田「蔵くら」 大塚「麦酒と牡蠣とおぼんざい 麦酒庵」 六本木「アントンビー」 国分寺「ガンプリヌス」 渋谷「クラフトヘッズ」 丸の内「バーバー東京」 WEST 愛知「KEG NAGOYA」 大阪・堺「CRAFT BEER DINING eni-bru」 京都・六角富小路「Beer Cafe 麦潤」 京都・四条高倉「燻製と地ビール 和知」 兵庫・西宮「ビアカフェ バーレイ」

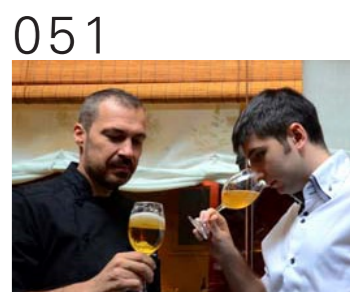
050 タップサーバーカタログ
051 from SPAIN ビール×料理のペアリング
052 総額500万円! 超マイクロブルーパブの作り方 高円寺「高円寺麦酒工房」



014



044



051