



第2特集

080 “新・ガストロノミー”へようこそ。

082 世界が「NARISAWA」に注目する理由とは?

084 鼎談「ガストロノミーの最前線で何が起きている?」
木村真季×犬養裕美子×齋藤壽

087 「ムガリッツ」の最新クリエイション from SPAIN

089 「アストランス」の最新クリエイション from FRANCE

090 注目の若手5人 素材へのアプローチ

佐藤伸一「Passage53」／生江史伸「レフェルヴェソンス」
福本伸也「カ・セント」／ダヴィッド・トウタン「アガベ・シュブスタンス」
アクラム・ベナラル「レストラン アクラム」

090

●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) Sjujichi 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 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
--------	----------

©料理通信社 2012
禁無断転載・複写
Printed in Japan

102



109



110



連載

001 表紙のシェフたち

005 TABLE WARE

007 KITCHEN WARE

009 FOOD

010 World Topics
——Melbourne, Milano, Singapore, Bruxelles,
New York, Barcelona, Paris

102 絶対作れる! 挑戦レシピ 56 ——「アンリ・ルルー」ショコラショー ユズマツチャ

106 食のプロを刺激する店 72 ——「ホールトーンシティ横浜」

108 安くて旨くて、何が悪い! 69 ——大阪・難波「一芳亭本店」

109 SAKE in the World 6 ——秀松 朱【市島酒造】

110 世界に伝えたい日本の老舗 36 ——「みつばち」

112 Information

114 new open

115 バックナンバー

116 スペシャルプレゼント&定期購読

117 料理通信ONLINEのご案内

118 月と星から学ぶ食の占星学

120 次号予告・編集後記

※「クリエイション魂」「クリエイターインタビュー」
「新米オーナーズ・ストーリー」「イタリア土着ブドウ品
種24」「食の世界の美しき仕事人たち」「何でもテイ
スティング講座」は休載します。



巻頭特集

012 100人のシェフが考える

必要とされる店

になるために

016 必要とされる店 8つのポイント

1: 料理を前進させる

大阪・松屋町「Fujiya1935」
大阪・江戸堀「ハジメ レストラン ガストロノミック オオサカ ジャパン」

2: 技術・文化を伝承する

東京・神楽坂「神楽坂 石かわ」東京・白金「タランテッラ・ダ・ルイジ」

3: 食材・生産者の価値を高める

東京・六本木「かんだ」神奈川・鎌倉「binot(ビーノ)」

4: 地域を活性化する

和歌山・岩出「ヴァイラ アイダ」山形・鶴岡「アル・ケッチャーノ」

5: 家食から外食までを担う

東京・池尻大橋「オキノ」神奈川・鎌倉「オルトレヴィーノ」

6: レストランをスリム化する

東京・目黒「メシタ」東京・表参道「L'AS(ラス)」

7: 新しいスタイルを提示する

長野・軽井沢「フォリオリーナ・デッラ・ボルタ・フォルトウーナ」
東京・中目黒「ビストロ Tatsumi」

8: 人材を育成する

東京・表参道「ラ・ブランシュ」
東京・表参道「トラットリア シチリアーナ・ドン チッチョ」

030 1: 料理を前進させる

「アッカ」「修伯」「カンテサンス」「アキューール」「カ・セント」
「レストランテ アコルドゥ」「フロリレージュ」「ラール・エラ・マニエール」
「ア・ニュ ルトゥルヴェ・ヴェー」「ラ・シーム」「ユニッソン・デ・ケール」
「レフェルヴェソンス」「プリズマ」「スリオーラ」「レストラン・アルシミスト」

037 2: 技術・文化を伝承する

「ラ・ベカス」「ル・マンジュ・トゥー」「太庵」「コム・アラ・メジ」
「マルディ グラ」「ローブリュー」「オステリア オジラソーレ」「小十」
「老四川 飄香」「ヴォーロ・コズィ」「レストラン・フウ」「オストウ」
「エディション・コウジ シモムラ」「インカント」「ルグドゥノム・ブション・リヨネ」
「トラットリア・ブリッコラ」「タロス」「イカロ・ミヤモト」「ラ バレンヌ」
「祇園 大渡」「ルカンケ」「ピッツェリア・エ・トラットリア ダ・イーサ」
「ページュ アラン・デュカス 東京」「イル・リフージョ・ハヤマ」
「レストラン・リュース」「オステリア イル・カント・デル・マッジョ」

050 3: 食材・生産者の価値を高める

「分とく山」「ル・ゴロワ」「ラトオルトゥーガ」
「イル・ギオットーネ 丸の内店」
「ランベリー ナオト・キシモト」「レストラン アイ」
「プレストンコート ユカワタン」「ラ・ビオグラフィ…」

054 4: 地域を活性化する

「エルルカン ビス」「オトワ レストラン」「リストランテ イルンガ」

056 5: 家食から外食までを担う

「ラ・ブーシェリー・デュ・ブッパ」

057 いま、注目すべき支配人9人

「レストラン レカイヨ」「ル・ヌー・バビオン」「レストラン バカール」
「カラベティ バトゥバ!」「デュバリー」
「リストランテ・ラ・バリック トウキョウ」
「イル テアトリーノ ダ サローネ」「フェリチタ」「ラ・フォルナーチェ」

062 6: レストランをスリム化する

「大西亭」「ル コック」「レストラン バカール」「銀座 シェトモ」
「ビストロ・エビス」「アノニム」「リストランテ ヤギ」

065 7: 新しいスタイルを提示する

「北島亭」「祇園さ々木」「アロマプレスカ」「中国菜 一碗水」
「ベッカッチャ」「山さき」「七草」「レ・ストウディ」「五指山」
「じき 宮ざわ」「マサズ・キッチン47」「美虎」「北新地 弧柳」
「フレンチカレー-SPOON」「チャイニーズタバス レンゲ」「NUDA」
「祥瑞」「オルタシア」「トラットリア・ヴェンティノーヴェ(29)」

075 8: 人材を育成する

「ボンテベッキオ」「アクアパツツァ」「ラ・ベットラ・ダ・オチアイ」
「ル・ブルグニオン」「カーサ・ヴェッキア」

