

071



第2特集

071 酒屋に教わる「さ・し・す・せ・そ」

東京・武蔵関「大塚屋」 東京・千駄木「リカーズのだや」 奈良・天理「登酒店」 神奈川・溝の口「坂戸屋」 兵庫・明石「たなか屋」

080 酒屋が選んだ「さ・し・す・せ・そ」活用レシピ

東京・駒沢大学「miankah」 神奈川・鎌倉「binot」 東京・学芸大学「件」 大阪・高槻「溢彩流香」



080

- 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 千葉敦子 Atsuko Chiba 浅井裕喜 Yuki Asai

連載

- 001 表紙の店
- 005 TABLE WARE
- 007 KITCHEN WARE
- 009 FOOD
- 010 World Topics — Sydney, Firenze, Ho Chi Minh, London, San Antonio, Barcelona, Paris
- 012 クリエイション魂 42 — 杉本敬三「レストラン ラフィネス」
- 070 安くて旨くて、何が悪い! 60 — 京都・寺町通竹屋町「食堂とん」
- 088 これだけは知っておきたい「イタリア土着品種24」17 — カタラット・白(シチリア州)
- 089 SAKE in the World 7 — 磯自慢酒造【磯自慢 WAKU-GHIN オリジナルM】
- 090 クリエイター・インタビュー 55 — 宮田 識
- 092 新米オーナーズ・ストーリー 66 — 町田 カタルーニャ厨房 カサマイヤ
- 094 食の世界の美しき仕事人たち 65 — 浅沼幸子(紅茶卸&製造)
- 096 絶対作れる! 挑戦レシピ 58 — 「ロス バルバドス」野菜のクスクス
- 100 食のプロを刺激する店 74 — 「KAPITAL」
- 102 世界に伝えたい日本の老舗 38 — 「船橋屋」
- 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

※「何でもテイasting講座」は休載します。



014

017

巻頭特集

2012年最新版 148通りのパンの食べ方・作り方

「トラスパレンテ 学芸大学店」

017 街で人気の実力店・新店8軒に教わるパンの食べ方・作り方

東京・世田谷「ブーランジェリー スドウ」 東京・大岡山「ベッカライ ヒンメル」 埼玉・七里「ブーランジェリー クルミ」 大阪・中崎「ブーランジェ エス・カガワ」 京都・出町柳「ナカガワ小麦店」 大阪・都島「ハーバックストウーベ」 兵庫・夙川「トリコ」 大阪・高槻「コントレイル」

035 渋谷ヒカリエ 「ル パンドウ ジョエル・ロブション」 潜入ルポ!

040 バーガーブーム、世界を席卷中!

Hong Kong, Paris, Ho Chi Minh, Bruxelles London, NewYork, Milano, Barcelona

044 TOKYO BEST BURGER

広尾「バーガーマニア 広尾店」 牛込柳町「カルネヤ」 神楽坂「マティーニバーガー」 若松河田「峰屋」

046 『パンラボ』×『料理通信』 イングリッシュマフィン テイasting!

池田浩明 パンラボ主宰 × 橋本宣之 目白「かいじゅう屋」

046



064



060

050 腕利きブーランジェと考える 食パン大研究

山崎豊×井上克哉「ブーランジェリー オーヴェルニュ」

052 食パンフェスティバル in Facebookに参加しませんか?

054 本当においしい 天然酵母の育て方・天然酵母パンの作り方

藤森二郎「ビゴの店」

056 天然酵母パンをもっとおいしく食べる!

東京・参宮橋「TARUI BAKERY」 東京・武蔵境「しげくに屋55ベーカリー」 東京・吉祥寺「Bakery&Cafe Restaurant MUSUI」 兵庫・夙川「アミーンズオープン」 長野・松本「プロートヒューゲル」

060 増えてます! 素朴系&職人系 女子ベーカリー。

東京・仙川「ベーカリー プロテア」 京都・東向日「フィグ」 大阪・西長堀「キルシュブリュエテ」 千葉・みどり台「ブーランジェリー-dodo」 東京・白金高輪「ラトリエコッコ」 大阪・西大橋「バンカフェ フィセル」

064 ル・パン・コティディアンのお菓子レシピ

039 column1 イタリア人のパンの食べ方、パニーノの作り方

053 column2 パンが2倍おいしくなるラッピング術



044