



巻頭特集

イタリア系

014 小さな食の専門店

- #01 生ハム&サラミ 「サルメリア69」新町賀信
—コラム: Salumeria from Italy
- #02 トリッパ 「ワインバーame」浅原建
—コラム: Trippaio from Italy
- #03 フォカッチャ 「フォカッチェリア ローザ ネーラ」有藤寛海
—コラム: Focacceria from Italy
- #04 揚げピッツァ 「フリッツク」桂 稔
—コラム: Friggitoria from Italy
- #05 ジェラート 「ジェラテリア・アクオリーナ」茂垣綾介
—コラム: Gelateria from Italy
- #06 立ち飲み屋 「メッシタ」鈴木美樹
—コラム: Mescita from Italy
- #07 マルケ料理 「ラ・チチェルキア」連久美子



048



055



065

042 ワインの世界でも専門化が進行中

ショップ編「エノテカ イル ソッフィオーネ」/インポーター編「ディスコ・イタリア」

045 トレーラーハウスで始める 小さなピアダ専門店の作り方

代々木「パニーノニーノ」

048 いつか訪れたい イタリア各地の専門店

北イタリア: 生ハム、茹で豚、ファリナータ、ホットチョコレート、魚介の揚げ物
中部イタリア: パニーノ、ピアディーナ、塩ダラのフライ、仔豚の丸焼き、肉の炭火焼き、かき氷
南イタリア: 臓腑バーガー、パニーノ、グラニータ、揚げ物

052 現地専門店での修業経験あり! の3人が語る 「ニッチな世界へ突き進め!」

「オストウ」宮根正人シェフ × パン工房準備中・角谷聡さん × 「トラットリア29」竹内悠介シェフ

055 直球の旨さ! 専門店の味、レシピ集

溺れダコ「ピッツェリア エトラットリア ダーイーサ」
モンタナーラ/インサラータ・ディ・トリッペリア「タランテッラ・ダ・ルイジ」 ファリナータ「インカント」
セアダス「タロス」 ピアディーナ「リストランテ ペレグリーノ」 グリッシーニ「オストウ」

069



- 065 Pizza in Tokyo
- 067 Pizza in Paris
- 069 Pizza in New York

075 トレンドを創る! 進化を促す! 店づくりの裏方たち

<ダクト&板金職人>

宮村工作所 (Camino di MW) 宮村浩樹

<ブルワリー設備設計士>

ラフ・インターナショナル 堀輝也

<厨房設備設計士>

ぞう屋 竹元謙治

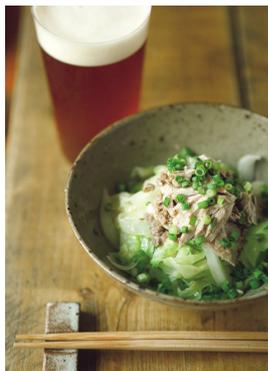


075

082 “モバイル型”店舗 3人の裏方たち



073



088



102

連載

- 001 表紙のレシピ
- 005 TABLE WARE
- 007 KITCHEN WARE
- 009 FOOD
- 010 World Topics
—— Beverly Hills, Ho chi minh, Sydney, Paris, London, Roma, Madrid
- 012 クリエイション魂 45 —— 大越基裕「銀座レカン」
- 073 これだけは知っておきたい
「イタリア土着ブドウ品種24」 20
—— ビアンコレッタ (カンパーニア州)
- 086 クリエイターインタビュー 56 —— 青木良太 (陶芸家)
- 088 新米オーナーズ・ストーリー 68 —— 「麦酒屋るぶりん」
- 090 食の世界の美しき仕事人たち 67
—— 鈴木鉄平、山代徹 (移動八百屋ユニット)
- 092 何でもテイस्टینگ講座 55
—— モルタデッラ
- 094 絶対作れる! 挑戦レシピ 61
—— 「ロツン・ルビーノ」お米のサラダ
- 098 食のプロを刺激する店 77 —— 「埼玉屋」
- 100 安くて旨くて、何が悪い! 63
—— 京都・知恩院前「ぎをん森草」
- 101 SAKE in the World 10
—— 「蓬萊泉 純米大吟醸 空」(関谷醸造)
- 102 世界に伝えたい日本の老舗 41 —— 「堺刀司」
- 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 料理通信サロンのご案内
- 110 月と星から学ぶ食の占星学
- 112 次号予告・編集後記

- 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
- 営業企画 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
鈴木貴亮
Takaaki Suzuki

- 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

©料理通信社 2012
禁無断転載・複写
Printed in Japan