



016

巻頭特集

014 夏の酒と、つまみ レシピ集

016 新スタイルの店に教わる、 酒の出し方&つまみ術

- #01 池尻大橋「季節料理・酒処 さそう」
- #02 赤坂「beer public space sansa」
- #03 学芸大学「オステリアバル リ. カーリカ」
- #04 大阪・四橋「酒・料理 玉ねぎ」
- #05 中目黒「蓼」
- #06 麻布十番「Gen Yamamoto」

039 ニューオープンのクラフトビール店に教わる！ ビール×つまみ レシピ集

銀座「麦酒屋 るぶりん」 代々木「ウォータリング・ホール」
池袋「KRAFT WORK DINNING 万事快調」 麻布十番「クラフトハンズ」
神宮前「ガル・エデン」 淡路町「café104.5」 中野坂上「ザ・ハンクオーバー」
大阪・北浜「イエローエイブクラフト」 京都・四条堀川「バンガロー」
大阪・天王寺「レゼット」 大阪・心斎橋「日名田」



039

049 知らなきゃまずいぞ！ クラフトビール2013

- Part1 「目白 田中屋」ビール売り場の変遷に見る
世界のクラフトビール トレンド&キーワード
- Part2 クラフトビールの“今”を知る 24本テイステイング！
佐藤栄吾「志賀高原ビール」 永島 農「フェリチタ」 大場健志「バー カコイ」
- Part3 イタリアン&フレンチと共に味わうクラフトビール
青山「プリズマ」 神谷町「ダ オルモ」
銀座「マルディグラ」 中目黒「ラ・ブーシェリー・デュ・ブッパ」
- Part4 クラフトビール新勢力 Italy&Norway 現地ルポ
- Part5 ブルーパブの作り方
「ベイブルーイングヨコハマ」ができるまで



049



第2特集

073 シャルキュトリーの 手ほどき

073

- 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
北 京子
Kyoko Kita
松元美樹
Miki Matsumoto
- 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
伊波ひとみ(water_planet)
Hitomi Iha

- 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
amagroup

- 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 2013
禁無断転載・複写
Printed in Japan

073 [序章] シャルキュトリーにはまるシェフたち

河田勝彦「オーボンヴュータン」 吉田英明「リンデンバーム」
佐藤幸二「クリスチアノ」 齊藤輝彦「アヒルストア」
櫻井将司「キッチンバル エツ」

076 [第1章] シャルキュティエの仕事

楠田裕彦 兵庫・芦屋「メツゲライクスダ」

080 [第2章] シャルキュトリー・クッキング

桜井信一郎「ローブリュー」

084 [第3章] シェフたちの課外授業

目黒浩敬 宮城・仙台「アルフィオーレ」



073

090



098



102



連載

- 001 表紙のレシピ
- 005 TABLE WARE
- 007 KITCHEN WARE
- 009 FOOD
- 010 World Topics
——Los Angeles, Singapore, Brussel,
Paris, Torino, Madrid
- 012 クリエイション魂 ④——山下哲也
- 072 安くて旨くて、何が悪い! ⑦
——京都・元田中「ベルクール」
- 090 新米オーナーズ・ストーリー ⑦⑥
——「bépocah」
- 092 食の世界の美しき仕事人たち ⑦⑥
——山田司朗
(クラフトビール企画&流通&販売)
- 094 何でもテイステイング講座 ⑥⑤
——コーディアル

- 096 食のプロを刺激する店 ⑧
——「サンルーカル・バー」
- 098 絶対作れる! 挑戦レシピ ⑦①
——「マルディグラ」野菜とブラックペッパーのカレールー
- 102 世界に伝えたい日本の老舗 ⑤①——「山の茶屋」
- 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 WEB料理通信のご案内
- 110 月と星から学ぶ食の占星学
- 112 次号予告・編集後記

※「クリエイター・インタビュー」「続・これだけは知っておきたい
イタリア土着ブドウ品種」は休載します。