



巻頭特集

# アメリカ 東・西海岸発 店づくりの「ネタ本」vol.3

012 これまでなかった店づくり 共通項は「アメリカ」でした

参宮橋「Paddlers Coffee」 麻布十番「Gen Yamamoto」 京都「kiln」

034



014 「新しく強い店」は、どう作る？

NY、ブルックリン発 自分の売り方、煮つめ方

「Dear Bushwick」「CATA」「aska」「ALDER」「Achilles Heel」「TORST」「Maison Premiere」  
「Lafayette」「Morris Kitchen」「Kings County Jerky」「Ample Hills Creamery」

034 スモールフードビジネスのヒントを探せ！

「スモーガスバーグ」2013ルポ

036 ブランチメニューの新潮流

040 「ポートランド緊急ルポ」

～雨降りの小さな街が、  
世界に注目されるガストロポリス(食都)になるまで～

John Taboada / Giovanna Parolari (「navarre」「Luca」オーナーシェフ)  
Joel Domreis (「Courier Coffee」オーナーロースター)  
John Dovydenas (「picnic」オーナーシェフ兼「Dovydenas」オーナーワインメーカー)

048 「Stumptown Coffee Roasters」創設者

デュエン・ソレンソンの  
ディヴィジョン通り開拓物語

「The Woodsman Tavern & Market」「Ava Gene's」「Roman Candle」

051 ポートランド在住フードジャーナリストKaren Brooksに聞く、  
この街の強さの秘訣

052 「スタンプタウン」の心臓部に潜入！

054 まだまだいるよ、  
ガストロポリスの住人たち

「Gigantic Brewing」「Nong's Khao Man Gai」「din din」

033 NEW YORK GUIDE MAP

055 PORTLAND GUIDE MAP



056

048



051



056 バークレーに新風を吹き込む親子カフェ  
「Bartavelle」

058 独学の粉もの職人  
「The Mill」「delancey」

060 シアトル系に異変あり！  
ビターズ&コーヒーの最新事情をレポート  
「Scrappy's Bitters」「Analog Coffee」

062 アメリカ東・西海岸に学ぶ  
魚の食べ方、選び方



第2特集

073 **世界は今、南米料理に夢中!**

外苑前「ベボカ」

074 [CHAPTER 1] from PERU  
世界を魅了する「セビチェ」を徹底解説!

077 [CHAPTER 2]  
アヒが決め手のペルー料理  
新橋「荒井商店」

082 [CHAPTER 3] from NY, London, Barcelona  
世界に広がるラテンアメリカワールド

084 from CHILE  
日本の裏側へ  
——細くて長い国、チリ・グルメツアー旅日記。



084

074

- 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  
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  
白畠かおり  
Kaori Shirahata
- 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



096



098



102

連載

- 001 表紙のレシピ
- 005 TABLE WARE
- 007 KITCHEN WARE
- 009 FOOD
- 010 World Topics  
——Sydney, Firenze, Ho Chi Minh City, Oslo, Minneapolis, Madrid, Paris
- 090 クリエイター・インタビュー 66  
——藤原 大  
(クリエイティブディレクター/デザイナー)
- 092 食の世界の美しき仕事人たち 78  
——竹内義治  
(国産ラム蒸留所オーナー兼製造者)
- 094 何でもテイスティング講座 67  
——サルサソース
- 096 食のプロを刺激する店 89  
——「三州屋」
- 098 絶対作れる! 挑戦レシピ 78  
——「エノテカ・クリッカ」カンノーリ
- 102 世界に伝えたい日本の老舗 63 ——「さぼろう」
- 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

※「クリエイション魂」「安くて旨くて、何が悪い!」「続・これだけは知っておきたいイタリア土着ドウ品種」「新米オーナーズ・ストーリー」は休載します。