



巻頭特集

# 通いたくなる味がある 新「バル」 レシピ集

014

016

## 016 PART1 「洋×和」の新世代バル

西荻窪「キッチンバル エツ」 大塚「29ロティ」 新富町「蔵葡」

西荻窪「イトキチ」 大阪・福島「バーラー184」

大阪・江戸堀「(食)ましか」 兵庫・元町「鉄板バル クラブ」

## 032 PART2 日本酒が柱! 「和バル」新時代

学芸大学「学大角打」 西麻布「角屋」 吉祥寺「プラットスタンド 甑」

兵庫・御影「銀狐」



032

## 040 立ち呑みバルホッピング—EAST [銀座編]

「銀座君嶋屋」「KUNIZAKE-YA」「検校」「立ち呑み 庫裏」

## 042 立ち呑みバルホッピング—WEST [灘五郷編]

「西宮ツバメ家酒舗」「濱田屋」「ライオン堂」「へべれ家」

## 046 PART3 新「バル」レシピ集

その1 newアヒージョ

その2 変わりパテ&amp;リエット

その3 あったか小鍋&amp;汁物

## 052 バル レシピ図鑑

シンプル野菜料理 / ワインにも日本酒にも合う魚料理 / 酢の一品



042

046



052





074



第2特集

# テーブルウェア 自然主義

- 074 テーマ①【Nature】自然  
[HAJIME] [Fujiya1935]
- 078 テーマ②【Brut】素&粗  
パリ編 [Bones]  
東京編 [organ] [Winestand Waltz]
- 083 テーマ③【Earth Color】アースカラー  
自然界の色を持つ器たち
- 085 カフェの自然派テーブルウェア [Life son]

- 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
- 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  
佐野嘉彦  
Yoshikiko Sano

- 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  
中嶋香織  
Kaori Nakajima  
伊波ひとみ(water\_planet)  
Hitomi Iha  
白鳥かおり  
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  
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

## 074 食の文化遺産巡り①9——大分

### 連載

- 001 表紙のレシピ
- 005 TABLE WARE
- 007 KITCHEN WARE
- 009 FOOD
- 010 World Topics  
——Sydney, Torino, Singapore, London,  
New York, Barcelona, Paris
- 012 クリエイション魂 55——清水将「アニス」
- 058 安くて旨くて何が悪い! 73——東京・上野毛「トワ・プティルー」
- 059 料理通信オンラインショップのご案内
- 071 続・これだけは知っておきたいイタリア土着ブドウ品種 23  
——ネグロアマーロ(プーリア州)
- 088 クリエイター・インタビュー 67——みうらじゅん(イラストレーターなど)
- 090 新米オーナーズ・ストーリー 77——Forno a legna Panezza
- 092 食の世界の美しき仕事人たち 79——齊藤俊一・謙希知(日本酒蔵元)
- 094 何でもテイasting講座 63——サバ缶
- 096 食のプロを刺激する店 90——「企久太」
- 098 絶対作れる! 挑戦レシピ 74  
——「vivo daily stand 高田馬場」クロックムッシュ
- 102 世界に伝えたい日本の老舗 54——「梅園」
- 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



058



071



096