



巻頭特集



020



028



030

018 心地よい酔いを約束する 夏の酒と、つまみ レシピ集



044



020 新世代の酒場に教わる、 夏の酒とつまみ

- #01 東京・浅草橋「WINESHOP & DINER FUJIMARU」
- #02 東京・門前仲町「酒亭 沿露目」そろめ
- #03 東京・世田谷「蕎麦 Sycamore」シカモア
- #04 東京・牛込神楽坂「十六公厘」ジュウロクミリ
- #05 東京・大井町「テキーラバル Gatito」ガティート
- #06 大阪・中津「自然派ワイン居酒屋 稲」イナ
- #07 京都・御幸町三条「ブランカ」

036 ナチュラル系おつまみ名人の つまみ術

- 東京・駒沢大学「ミャンカー」ミャンカー
- 東京・学芸大学「あめつち」
- 東京・三鷹台「三鷹バル」

043 【日本酒編】新・日本酒の世界へようこそ！

044 PART1 自然派好きのための日本酒講座

- その1: 「米」の時間 「泉橋酒造」橋場友一×「エスキス」リオネル・ベカ
- その2: 「お燗」の時間 「にほん酒や」高谷謙一×「エスキス」リオネル・ベカ
- その3: 「BY」の時間 「にほん酒や」高谷謙一×「エスキス」リオネル・ベカ
- その4: 「生飴」の時間 「大塚酒店」「登酒店」

050 PART2 若手座談会—これからの「酸」とは？

「坂戸屋」武笠陽一／「大矢孝酒造」大矢孝&菊池譲／「フェリチタ」永島農／山本洋子

052



052 PART3 今旬の日本酒酒場に聞く、夏酒×夏つまみ

三軒茶屋「采」、代々木八幡「酒坊主」、調布「土と青」、渋谷「高太郎」
京都「まつもと」、大阪「あなぐま亭」、神戸「ぼでが」、神戸「いたぎ家」

060 ナチュラル系の酒が買える店

東京・中目黒「ワインストア」 大阪・樟葉「フジマル醸造所」
東京・目黒「ル・ヴェール・ヴォレ・ア・東京」 神奈川・大磯「ワインカウンター&ショップ apero」
京都・岡崎「エーテルヴァイン 岡崎店」 東京・新橋「臍酒店」
東京・中目黒「でぐちや」 奈良・天理「登酒店」

064 ヘルシーな夏のつまみ フィッシュショナルキュトリー 世界のSURIMI最新事情

060



075



第2特集

075

和食の原点 江戸の食

076 小説に描かれた江戸の料理

文:重金敦之
東京・銀座「御料理いまむら」

080 『みをつくし料理帖』に見る 東西「江戸の食」くらべ

東京・西麻布「真由膳」

082 一目でわかる! 調味料が進化させた「江戸の食」

084 簡単! 美味! 現代の食卓に生かしたい 夏の江戸レシピ

東京・吉祥寺「にほん酒や」



075

072

Topic

DINING OUT TAKETA

時空を超え、自然に溶け込む



088



090



096

連載

001 表紙の酒

007 TABLE WARE

009 KITCHEN WARE

011 FOOD

012 World Topics

——Sydney, Berlin, Roma, Ixelles, Paris,
Alicante, New York

014 クリエイション魂 ③——森田一頼「リベラテーブル」

088 続・これだけは知っておきたいイタリア土着ブドウ品種 ③
——グレーコ・ディ・トゥーフォ (カンパーニア州)

089 安くて旨くて、何が悪い! ③
——京都・四條河原町「割烹 三栄」

090 新米オーナーズ・ストーリー ⑤
——北出食堂

092 食の世界の美しき仕事人たち ⑥
——ビオチーズ・インポーター 廣瀬貴士

094 何でもテイスティング講座 ⑦
——ホットソース&ペースト

096 絶対作れる! 挑戦レシピ ⑧
——「英国大使館」サマーブディング

100 食のプロを刺激する店 ⑨
——「雨と休日」

102 世界に伝えたい日本の老舗 ③——「前川」

104 WEB料理通信のご案内

105 new open

106 Information

107 book & culture

108 バックナンバー

109 定期購読&電子書籍のご案内

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」は休載します。

●顧問	金井 満 Mitsuru Kanai
●発行人	坂西理絵 Rie Sakanishi
●編集顧問	斎藤 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 大保慶子 Keiko Daibo 狩谷俊介 Shunsuke Kariya
●営業企画	須賀智子 Tomoko Suga 鳥山祐加子 Yukako Toriyama 千葉敦子 Atsuko Chiba 鈴木貴亮 Takaaki Suzuki 佐藤成紀 Shigenori Sato
●web制作	佐野嘉彦 Yoshihiko Sano 浅井裕喜 Yuki Asai 亀山小絵子 Saeko Kamayama 藤井洋子 Yoko Fujii

●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
庄司 誠 (EBITAI DESIGN)
Makoto Shoji
中嶋香織
Kaori Nakajima
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
amona group

●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 2014
禁無断転載・複写
Printed in Japan