



巻頭特集

016

家でも、店でも

014

自家製しよう!

016 人気店の自家製物語

東京・東中野「ビスポーク」

東京・大山「晩杯屋」

東京・代々木八幡「マル・デ・クリスチアノ」

022 シェフに教わる 人気の自家製アイテム

「マルディグラ」和知 徹シェフ特製 ベーコン、コンビーフ

「レストウディ」ジョセップ・バラオナ・ビニェスシェフ特製 ボイルハム

「オルトレヴィーノ」古澤一記シェフ特製 サバのオイル煮

「ミャンカー」中新井 綾さん特製 塩レモン

「グルガオン」ソーバン・シンシェフ特製 パニール

「365日」杉窪章匡シェフ特製 粒あん

「竹内果樹園」竹内和恵さん特製 ドライフルーツ

「七草」前沢リカさん特製 野菜茶



022

028 ①自家製肉加工品

猪の生ハム、メルゲーズ、発酵ソーセージ、羊のボイルハム

031 ②自家製魚加工品

サバのスマーク、ボツタルガ、鮭の阿波番茶スマーク、アンチョビ

034 ③自家製調味料

ケチャップ、ウスターソース、柿酢、アリッサ

037 ④自家製モッツァレラチーズ

「ダール・ロワゾー」石崎まみさん、近江文彦シェフ

042 ⑤自家製スイーツ

グラノーラ、黒みつ、ソイヨーグルト、柑橘ピール

045 ⑥スパイスから作る自家製カクテル

「ベンフィディック」鹿山博康さん



028

046 秋から冬に仕込む和の自家製

ぼん酢(「山さき」山崎美香)

麦味噌(タカコナカムラ)

050 いぶりがっこ男子に教わる

いぶりがっこの作り方

052 全国発酵&自家製保存食 レシピ図鑑

055 ヨーロッパの最新 自家製粉モノ事情

フランス「Chambelland」、ドイツ「MehlStübchen」

イタリア「Azienda Agricola Bio Floriddia」、スペイン

061 シェフに教わる“自家製”レシピ集



055



067 大阪ディープイタリアン

068 関西のイタリアンは、なぜ、ディープなのか

「ダ・ジュンジーノ」八島淳次
 ×フードコラムニスト 門上武司
 ×「ワインショップフジマル」藤丸智史

070 藤丸さんが案内する 大阪ディープイタリアン

木津市場「イル ポーベロ ディアヴォロ」
 西天満「ピ・グレコ」、京町堀「ラ・チチェルキア」
 南森町「タベルナ デッレ トルマーケ」
 番外/西宮「リストランテ ダ・ルポ322」



070



Topic

084 孤高のシャンパーニュ



094



100



102

連載

- 001 表紙の店
- 005 TABLE WARE
- 007 KITCHEN WARE
- 009 FOOD
- 010 World Topics
—Melbourne, Ulvik, Milano, Paris, Barcelona, London, New York
- 012 クリエイション魂 66—石井真介「レストラン バカール」
- 087 安くて旨くて、何が悪い! 84
—京都・河原町荒神口「徳寿(のりひさ)」
- 088 クリエイターインタビュー
—成島出(映画監督)
- 090 絶対作れる! 挑戦レシピ 66
—「スモークサーモン」TERAKOYA
- 094 新米オーナーズ・ストーリー 88
—アニス
- 096 食の世界の美しき仕事人たち 89
—畠田 謙太郎(ベジター)
- 098 何でもテイasting講座 79
—コンビーフ
- 100 食のプロを刺激する店 102
—「POST」
- 102 【新連載】未来に届けたい日本の食材
—「羅臼昆布」
- 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

●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
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 Kameyama
加納史子
Fumiko Kano
藤井洋子
Yoko Fujii

●デザイン
片岡修一(PULL/PUSH)
Syuichi Kataoka
近藤正哉(キングデザイン)
Masaya Kondo
両澤絵里(キングデザイン)
Eri Morosawa
渡邊百合子
Yuriko Watanabe
庄司 誠(EBITAI DESIGN)
Makoto Shoji
伊波ひとみ(water_planet)
Hitomi Iha
白鳥かおり
Kaori Shirahara

●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 2014
 禁無断転載・複写
 Printed in Japan

※「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。