

巻頭特集

料理人、サービスマン、ジャーナリストに聞く
あなたが尊敬する

012 食の世界の「レジェンド」は?



020



030



038



046



052

014 あなたが尊敬する 食の世界のレジェンドは?

「メゼババ」高山大→西川治

「ラス」兼子大輔→齊須政雄、トーマス・ケラー、アラン・サンドランス

「レフェルヴェソンス」生江史伸→ハロルド・マギー、フランソワ・クーブラン、伏木亨

「かんだ」神田裕行→セルジュ・デュブス、小野二郎、小田島稔

020 レジェンド列伝

齊須政雄／東京・三田「コート・ドール」

030 イヴ・カンドボルド／仏・パリ「ル・コントワール・デュルレ」

038 中東久雄／京都・銀閣寺「草喰なかひがし」

041 ジャンフランコ・ソルダーラ／伊・トスカーナ「カーゼ・バッセ」ワイン生産者

046 ダニー・マイヤー／NY「ユニオン・スクエア・ホスピタリティ・グループ」CEO

052 河田勝彦／東京・尾山台「オーボンヴェータン」

033 ジャン＝クロード・ヴリナ（パリ「タイユヴァン」元オーナー）

049 辻静雄（辻調グループ創設者、フランス料理研究者）



028

028 レジェンドに教わる、 一皿の深め方

「ラ・ブランシュ」田代和久

—こだわりたまねぎのポタージュ、フォウグラソテー添え—

036 「レスプリミタニアゲタリ」三谷青吾

—ロニオン・ド・ヴォー・オ・シャブリー—

044 「ラ・ベトラ・ダ・オチアイ」落合務—お魚のカルパッチョ—

050 「祇園 さ・木」佐々木浩

—鮑と筍の石窯焼き、パッションフルーツのソースと肝ソース—

060 「ル・マンジュ・トゥー」谷昇—ベジョータのロースト—

044



060





070



056 マチュー・パコーに聞く、父ベルナルド・パコーから受け継ぐ仕事

018, 026, 034, 042

料理人に聞く食の世界のレジェンド①～④

055 ワインのプロに聞く、食の世界のレジェンド

066 ジャーナリストに聞く、食の世界のレジェンド & 心に残るレジェンドの言葉

062 『あまから手帖』門上武司が語る、関西レジェンドの系譜

070 街場のレジェンド物語
東京・目黒「とんかつ とんき」

- 顧問 金井 満
Mitsuru Kanai
- 発行人 坂西理絵
Rie Sakinishi
- 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
古屋えり子
Eriko Furuya
松岡かすみ
Kasumi Matsuoka
- 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
- web制作 佐野嘉彦
Yoshihiko Sano
浅井裕喜
Yuki Asai
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(キングコンデザイン)
Masaya Kondo
両澤絵里(キングコンデザイン)
Eri Morosawa
中嶋香織
Kaori Nakajima
庄司 誠(EBITAI DESIGN)
Keiko Yasuda
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
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 2015
禁無断転載・複写
Printed in Japan

TOPIC

076 noma レネ・レゼピ
僕が料理を作る理由

082 日本一贅沢なお花見
DINING OUT NIHONDAIRA

076



082



091



092



098

連載

- 001 表紙のレシピ
- 005 TABLE WARE
- 007 KITCHEN WARE
- 009 FOOD
- 010 World Topics
——Sydney, Hong Kong, Firenze,
Oslo, Paris, Madrid, New York
- 089 続・これだけは知っておきたいイタリア土着ブドウ品種 ④
——トレッピアーノ(アブルツォ州)
- 091 安くて旨くて、何が悪い! ⑨
——京都・嵯峨嵐山「ル・プラ・プリュ」
- 092 絶対作れる! 挑戦レシピ ③
——「新じゃが煮」青山 ぼこい
- 096 何でもテイस्टング講座 ⑤——国産ドライフルーツ

- 098 食のプロを刺激する店 ⑩——「花・マリアージュ」
- 100 新米オーナーズストーリー ⑨——「Nomka」
- 102 未来に届けたい日本の食材 ⑧——「お茶」
- 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

※「クリエイション魂」「クリエイター・インタビュー」
「食の世界の美しい仕事人たち」は休載します。