



069

トピック

063 ウィーンから1時間半のワインの旅

069 ブルゴーニュ 春への胎動



063



078

- 顧問 金井 満 Mitsuru Kanai
- 発行人 坂西理絵 Rie Sakanishi
- 編集顧問 齋藤 善 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 八木京子 Kyoko Yagi 亀山小絵子 Saeko Karneyama
- 営業企画 鳥山祐加子 Yukako Toriyama 村田征子 Yukiko Murata 渡邊由美 Yumi Watanabe 千葉敦子 Atsuko Chiba
- 業務 高橋妃砂子 Hisako Takahashi

第2特集

だしこそ 万能調味料

～恐るべき「鰹と昆布だし」のカ～

078 「だし」の基礎知識①

食材や調味料にこだわるよりも「だし」を引くのが近道です
「銀座 小十」

080 「だし」の基礎知識②

削りたての鰹節で頂点のだしを目指す!
「鰹節 伏高」

082 天然だしは、人生を明るくします

「八木長本店」

083 春の野菜と魚で だしを満喫するレシピ

「蓮」



092



096

連載

001 表紙の酒

005 TABLE WARE

007 KITCHEN WARE

009 FOOD

010 World Topics
—Sydney, Bruxelles, Milan, London, Paris, New York, Barcelona

012 クリエイション魂 ① —河野 遼（オリーブ）「惣酒造」

056 何でもテイasting講座 ② —スパークリング日本酒

076 CLOSE UP ⑩ —ダニ・ガルシア

089 安くて旨くて、何が悪い! ⑥ —大阪・北新地「山守屋」

090 クリエイター・インタビュー ③ —深川栄洋

092 新米オーナーズストーリー ④ —「ピッツェリア エトラットリア ダイーサ」

094 食の世界の美しき仕事人たち ④ —平林聖子(セイコ・ルルベル・ヒラバヤシ)

096 絶対作れる! 挑戦レシピ ① —「割烹 牧野」メバルの煮つけ

100 食のプロを刺激する店 ④ —「武寿司」

102 世界に伝えたい日本の老舗 ⑫ —「長命寺 桜もち」

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 料理通信ONLINE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



015

巻頭特集

ワイン好きのための 日本酒案内

015 ピエール・エルメと学ぶ ワイン好き 初心者のための日本酒講座

講師:「横浜君嶋屋」君嶋哲至

- Step1 主原料は、米と水です。
- Step2 仕込みで、タイプが変わります。
- Step3 仕上げで、キャラが立ちます。

column

- [1] エルメさんも飲んだ 日本酒を知るための24本
- [2] お米が日本酒になるまで / 用語解説
- [3] ラベルの読み方



022 日本ワイン×日本酒 造り手ウォッチャー対談

024 注目の新世代蔵元杜氏 1975年(1人74年)生まれの4人

「而今」大西唯克 「七本鎗」富田康伸 「貴」永山貴博 「宝剣」土井鉄也

032 ヴィニュロン×杜氏 栽培醸造家の交流

「小布施ワイナリー」曾我彰彦 ×「寺田本家」藤波良貴

036 ワイン好きのための 日本の酒と料理が旨い店ガイド

「あて」さかなのさけ「案山子」福松「じどりや 穂座」
「尊尊我無」酒肴人 三味人「馳走いなせや」

044 全国から参杯者が訪れる 聖地の料理、教わりました。

046 5分でできる、家呑みつまみ

ITALIAN 「パッソア パッソ」有馬邦明×「はせがわ酒店」長谷川浩一
FRENCH 「グレープ・ガンボ」西岡義乗×「日本名門酒会」飯田永介

050 チーズには日本酒でしょ! 「成城石井」

052 イタリアン、フレンチで日本酒を!

ソムリエ・日本酒スタイリスト 木村克己
「ロドラント ミルナキジン」「スオロ」「ピッコロジャルディーノ」「ジョカトーリ」

055 column 「三重」が結ぶ フレンチ×日本酒の出会い「シェ・イノ」

058 菊正宗 嘉宝蔵の生飴造り

060 温度で遊ぶ日本酒 「天乃川」

062 column 海外日本酒事情① —ロンドン

068 column 海外日本酒事情② —パリ



024



050