

## 【月刊専門料理 2024年8月号】目次

### 【特集】仕込みのニューベーシック

#### 肉、魚、野菜一

##### 下準備が可能にする料理

渡辺雄一郎（ナベノイズム）／古屋壮一（ルカンケ）／相原薫（サンプリシテ）／  
渡邊幸司（渡辺料理店）／寺床雄一（タランテッラ ダ ルイジ）／河村神賜（エタップ）／  
海野元気（レストラン スノウ）

#### 日本料理に学ぶ、和え物仕事

荻野聡士（赤坂おぎ乃）／海原大（江戸前 芝浜）／下田哲也（悠々）

##### 《TOPIC》

みえガストロノミーツーリズム

##### 《連載》

- ・京料理のこころみ 柴田日本料理研鑽会  
第208回 苦み [後編]
- ・日本料理店の魚仕事 7. 西塚茂光（日本料理 ときわ）
- ・レストランの野菜料理 7. 松井昭憲（イル ノード）
- ・あの人のタイムマネジメント 7. 手島純也（シェ・イノ）
- ・自分流で 林裕樹（レグリエ）
- ・旬彩譜 三島立己（東山無垢）
- ・突撃インタビュー「やまけんが聞く!!」 山本謙治  
第115回 高取順（(株) Mizkan マーケティング本部 味確認室）

今月の料理界

海外レポート（フランス、英国、米国）

バックナンバー

定期購読のお知らせ

用語解説

次号予告

料理解説