

## 【月刊専門料理 2024年10月号】目次

### 【特集】美食と健康

軽やかさ、発酵、薬膳、消化促進、高タンパク、デトックス、  
スーパーフード、グルテンフリー、アンチエイジング

#### 味わい+αの料理

下村浩司（エディション・コウジ シモムラ）／唐渡泰（リュミエール）／  
加藤順一（ラルジャン）／今井和正（ペペロツ）／船岡勇太（フナシェフ）／  
前田克紀（旧雨）

### 料理人が知っておくべき“食と健康”

レストランにおける糖質コントロールの可能性を探る

#### ロカボ研鑽会 1. 油脂

米澤文雄（No Code）×山口祐介（虎景軒）×野田雄紀（野田）  
×山田悟（（一社）食・楽・健康協会 代表理事）

レキペ・アカデミア×専門料理 共催セミナー

### ガストロノミーから「おいしさ」と「健康」の両立を!!

30代、40代、50代に聞いた

#### シェフの健康意識調査

《連載》

- ・京料理のこころみ 柴田日本料理研鑽会  
最終回 研鑽会で学んだこと [後編]
- ・日本料理店の魚仕事 9. 加藤邦彦 (うぶか)
- ・レストランの野菜料理 9. カルミネ・アマランテ (アルマーニ/レストランテ)
- ・あの人のタイムマネジメント 9. 渡辺雄一郎 (ナベノ・イズム)
- ・自分流で 田中隆照 (ネリザ)
- ・旬彩譜 池田吉正 (鎌倉 ふくみ)
- ・突撃インタビュー「やまけんが聞く!!」 山本謙治  
第 117 回 鳥羽周作 (sio)

海外レポート (フランス、米国)

今月の料理界

定期購読のお知らせ

バックナンバー

用語解説

次号予告

料理解説