

## 【月刊専門料理 2024年12月号】目次

### 【特集】おいしい相性

味、香り、食感を重ねて創る新表現

#### シェフの相性理論

川島宙（アコルドゥ）／高橋雄二郎（ル スプートニク）／高橋恭平（マンサルヴァ）／  
信太竜馬（レラン）／斉藤貴之（オルタナティヴ）／山田直良（リヴィ）／福嶋博志（Hiroya）  
／福島隆幸（Fukushima）

#### 相性とは何か？ おいしいとは何か？

川崎寛也

エビ、トマト、アユ、ビーツ……

#### 素材別 十人十色のアプローチ

#### 【TOPIC】

柴田日本料理研鑽会 特別座談会

#### 研鑽会が果たしたこと。～第3期の22年間を終えて～

村田吉弘（菊乃井）×高橋拓児（木乃婦）×高橋義弘（瓢亭）

#### 追悼 服部幸應氏 インタビュー再録

「ガロファロ」と「アカデミア・ニコ・ロミート」が  
料理人向けに体験型講座を開催

《連載》

- ・ 日本料理店の魚仕事 11. 石田伸二 (乃木坂 しん)
- ・ レストランの野菜料理 11. 横井拓広 (フィーコディンディア)
- ・ あの人のタイムマネジメント  
11. 佐藤護 (ガストロノミア ヘリテージ ヨコハマ/マモルディーニ)
- ・ 自分流で 鈴木剛志 (エンシア)
- ・ 旬彩譜 佐藤大介 (日本料理 蘭)
- ・ 突撃インタビュー「やまけんが聞く!!」 山本謙治  
第 119 回 西居豊 ((合) 五穀豊穰代表)

海外レポート (フランス、英国、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