

## 【月刊専門料理 2025年1月号】目次

### 【特集】仕事ができるシェフの仕事術

#### 心を掴むレストラン、そのノウハウ全部見せます！

坂本健（チェンチ）／大津光太郎（O2）／渡邊幸司（渡辺料理店）／藤生拓実（ニューディー）／上原浩一（リアン）／関達也（関飯店）／荒井昇（オマージュ）／高木祐介（goffo）／杉岡憲敏（プレゼンテ スギ）

#### 【TOPIC】

### 柴田日本料理研鑽会 第4期が発足！

#### 新メンバー座談会 [前編]

高橋拓児（木乃婦）／高橋義弘（瓢亭）／村田知晴（菊乃井）／小西雄大（有職料理 萬亀楼）／徳岡尚之（京都吉兆）／荒木裕一朗（魚三楼）／中村元紀（一子相伝なかむら）／栗栖熊一（たん熊北店）

#### 《連載》

- ・日本料理店の魚仕事 12. 山貝真介・亮太（割烹 新多久）
  - ・レストランの野菜料理 12. 岸本直人（naoto.K）
  - ・あの人のタイムマネジメント 12. 野田雄紀（野田）
  - ・自分流で 金子武尊（Add）
  - ・色味追索 糸田崇宏（自然派ワインと中華のお店 カントナ）
  - ・突撃インタビュー「やまけんが聞く!!」 山本謙治
- 第120回 村田好平（江戸前ハーブ代表）

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