

【月刊専門料理 2025年2月号】目次

【特集】プロの自家製

調味料・スパイス・香り油・常備菜……

和洋中 レストランの自家製レシピ

和知徹（マルディ グラ）／山本健一（アルシミスト）／前田元（MOTOÏ）／今井和正（ペペロッソ）／栗栖正博（たん熊北店）／山田晃弘（お料理 山田）／湯浅大輔（新富町 湯浅）／松島由隆（Matsushima）／酒井涼（アンチョア）

レネ・レゼピ氏による最新25アイテムを一挙公開

ノーマ京都の発酵クリエイション

【TOPIC】

柴田日本料理研鑽会 新メンバー座談会[後編]

～4代目研鑽会が果たすべきこと～

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）／荒木裕一郎（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 13. 海原大（江戸前 芝浜）
- ・レストランの野菜料理 13. 平山秀仁（アルテレーゴ）
- ・自分流で 小島三生（Mio Kojima）
- ・旬菜譜 西川雄二（魚喰 まつもと）
- ・突撃インタビュー「やまけんが聞く!!」 山本謙治
最終回 せきやてつじ（漫画家）

海外レポート（フランス、英国、米国）

今月の料理界

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