

【月刊専門料理 2025 年 5 月号】目次

【特集】料理人のための配色デザイン学

構図と配色の意図

料理を色の視点から

今帰仁実（ロドラント ミノルナキジン）／紺野真（オルガン）／神保佳永（ジンボ ミナミ
アオヤマ）／北岸寿規（シナジェ）／黒葛原徹（ビストロ ニド）／松永和之（ロワゾー・
パー・マツナガ）／國長亮平（トワヴィサージュ）／小川慎二（オルケストラ）

赤・黄・緑・白・黒

パーツに見る発色テクニック

唐渡泰（リュミエール）

料理人 YouTuber 「Chef Ropia」 が教える

時代を生き抜くための SNS 動画戦略

後編：実践編

《連載》

- ・ 4 代目メンバー 8 氏 8 店を探訪！ 3. 京都吉兆 嵐山本店 柴田日本料理研鑽会
- ・ 日本料理店の魚仕事 16. 高橋宜浩（日本料理 ましの）
- ・ レストランの野菜料理 16. 勇崎元浩（ル・トリスケル）
- ・ AROUND50 ミドルエイジの決断 3. 荒井隆宏（荒井商店）
- ・ 自分流で 加藤光一（シリウス）
- ・ 色味追索 九鬼修一（香噴噴 XIANG PEN PEN）

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