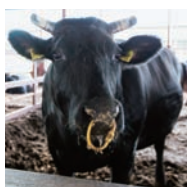


## CONTENTS

title design by  
Ikko TANAKA  
cover photo by  
Yasutaka HOSHINO



### 連載

- 002 名匠のスペシャリテ  
「ラ・ベトラ・ダ・オチアイ」落合 務  
「新鮮なウニのスパゲッティ」
- 005 新店のこのひと皿  
港区・三田  
「イゾラ デル ノルド」
- 098 高森修の「すべてはゲストのために」  
今月のキーパーソン／小谷悦郎さん
- 093 開業指南 第17回  
スタッフを何人集めるか  
「リストランテ ツツキ」
- 107 巻末レシピ集  
(最終ページからはじまります)

### INFORMATION

- 057 料理王国主催「トップシェフに学ぶ」  
セミナーのお知らせ
- 072 「料理王国」人材バンク
- 092 スイーツ最新ニュース
- 096 お役立ち情報掲示板+プレゼント
- 097 バックナンバー&定期購読
- 100 イベントリポート
- 103 レストランイベント情報
- 104 料理王国100選エントリースタート
- 105 納涼シェフ交流会のお知らせ
- 106 次号予告・編集室から

## 006 大特集

# 輸入&国内の食材 徹底研究

008 トップシェフ5人が語る

## 日本産では代用できない輸入食材

ルカ・ファンティンさん「ブルガリ イル・リストランテ」  
山田宏巳さん「リストランテ ヒロソフィー」  
リオネル・ベカさん「エスキス」  
北島素幸さん「北島亭」  
谷 昇さん「ル・マンジュ・トゥー」

024 フレンチとイタリアン トップシェフ10人に聞く  
これだけはゼツタイ! 輸入食材

## 028 北海道・十勝 農業と食卓を結ぶ

新しい食材に挑む4人のチャレンジャー  
「十勝ベーカリーキャンプ 2013」

040 トップシェフに学ぶ 十勝の食材の活かし方  
佐藤真一さん「イル デジデリオ」

042 日本 食材図鑑【柑橘】 多彩な日本の柑橘類  
調味料マイスター神谷禎恵さんに聞く ゆずこしょうの作り方

046 料理マスターズ受賞者が使う日本の食材  
宮本健真さん「リストランテ・ミヤマト」  
数崎友宏さん「ナチュラルチャイニーレストラン Essence」

## 注目の食材

- 050 「旨い雑穀」「ヘルシー」時代の救世主!  
山下春幸さん「HAL YAMASHITA東京」
- 061 いま、注目を集める「トルコ産ヘーゼルナッツ」  
香り、食感を活かした使い方
- 068 北イタリア・モデナの伝統食材「バルサミコ酢」
- 058 日本 食材図鑑【海苔】 産地を知って料理に活かす
- 070 世界の食材を知るフランス人シェフが作る秋の新作スイーツ  
ステファン・ヴェーさん「デカダンス ドゥ ショコラ」

073 小特集

## 日本のオイル 世界のオイル

- 074 日本のオイル ごま油 太白胡麻油  
アラン・ヴェルゼロリさん、渡辺雄一郎さん「ジョエル・ロブション」
- 078 日本ならではの「個性派オイル」5種
- 079 世界のオイル オリーブオイル  
原田慎次さん「アロマフレスカ」
- 086 アルテネロ 有機エキストラ・ヴァージン・オリーブオイル
- 089 レシピを世界初公開!  
秘伝のロカイユ&伝統のペルランゴ飴  
ティエリー・ヴィアルさん「Confiserie du Mont Ventoux」  
ピエール・ジュヴォーさん「Jouvaud」

