

【月刊専門料理 2026年5月号】目次

【特集】料理はパーツであふれてる!?

料理から分析する“パーツのトリセツ”

チップ・チュイル／サブレ・クレープ・ゴーフレット／カップ・タルト／
立体／飴・チョコレート／パウダー・クランブル／泡／シート／素材

シェフ&パティシエが愛用する

パーツ作りのお役立ちツール

橋本宏一（セララバアド）／安平次真史（アンペイジ）／杉岡憲敏（プレゼンテ スギ）／
江見常幸（エスピス）／平瀬祥子（レストラン ロープ）／浅井拓也（ヒルズハウス ダイニ
ング 33）

パーツ 101 品のレシピ

- ・創刊 60 周年特別企画—専門料理と私— 2. 高橋雄二郎（ル スプートニク）
- ・柴田日本料理研鑽会×現代作家 器を知る、盛る、遊ぶ 3. 織部 [前編]

料理人・研究者・生産者連携プロジェクト

第 1 回「海藻サミット」開催

- ・フランス料理、魚介のテクニック 1. 森茂彰（mori）
- ・麺・飯！ 12. 渡邊一敏（板前心 菊うら）
- ・AROUND50 ミドルエイジの決断 15. 西岡英俊（シノワズリ 372）
- ・自分流で 新井勇太（レストラン ディズヌフ）
- ・色味追索 高橋良輔（饗華）
- ・厨房の彼女たち 6. 木本陽子（表参道いえん）

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