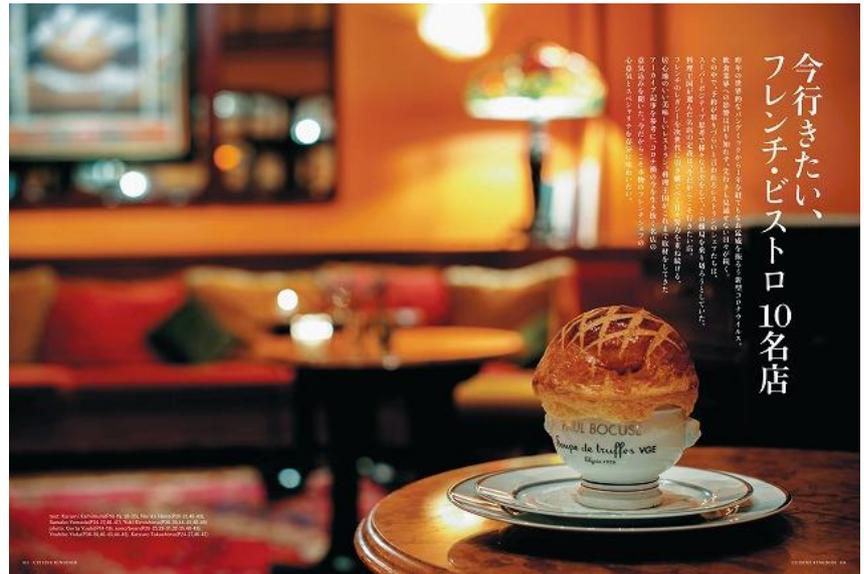


2021年5月6日

株式会社 J F L A ホールディングス

報道関係各位

料理王国 6月号（5月6日発売）コロナで変化した今行きたいフレンチ・ビストロ 10名店を特集！
有名フランス系料理雑誌を手がけた編集長の就任後初の新号を発売します



1994年シェフが発起人となり発行された料理誌『料理王国』（発行：株式会社 JFLA ホールディングス、本社：東京都中央区、代表取締役：檜垣周作）は2021年5月6日（木）に6月号を発売します。

新たに野々山豊純（ののやま とよずみ）が編集長に就任し、“料理はインテリジェンス”をコンセプトに、料理に関心のある読者を継続的に増やし、シェフをはじめとする主要コミュニティとの深い関係を再定義していきます。5月6日（木）発売の6月号では、過去の取材からコロナで変化した、「フレンチ・ビストロ 10名店」にフォーカスします。

■今行きたい、フレンチ・ビストロ 10名店 名店シェフが語るパンデミックの処世術とは

昨年の世界的なパンデミックから1年を経てもなお猛威を振るう新型コロナウイルス。飲食業界への影響は計り知れず、先行きも見通せない日々が続きます。その中で、予約が取りづらいと言われるレストランのシェフたちは、どのような思考でこの難局を乗り切ろうとしているのでしょうか。料理王国が選んだ名店の定義は、今だからこそ行きたい店を特集。料理王国がこれまで取材をしてきたアーカイブ記事を参考に、コロナ禍の今を生き抜く名店の意気込みを聞きました。今だからこそ味わいたい本物のフレンチシェフの心意気とスペシャリテに注目です。

【インタビュー抜粋】

「いつも変わらずそこにあるという存在になることが今の目標。3・11 やコロナのような有事においても、扉をくぐれば最高の気分になれる。レストランはそういう場所。変わらないためには、変わり続けなくてはいけない。それこそ長年愛されてきた“クラシック”なスタイルではないでしょうか。」

■料理王国がセレクトした世界の名店が使うブランド食器ガイド

人々を魅了してやまない世界の名店から愛される、7つの器ブランドを紹介。フランスのリモージュで生まれた名窯から、グランメゾンにオートクチュールの器を届ける日本の窯元、プリミティブな感性がほとぼしるペルーのアーティストまで、料理王国がセレクトしてご紹介します。



料理王国がセレクトした世界の名店が使うブランド食器ガイド

世界の名店が使うブランド食器ガイド

人々を魅了してやまない・世界の名店から愛される、7つの器ブランドを紹介。フランスのリモージュで生まれた名窯から、グランメゾンにオートクチュールの器を届ける日本の窯元、プリミティブな感性がほとぼしるペルーのアーティストまで、料理王国がセレクトしてご紹介します。

ベルナルドは、世界的に有名な名店から愛される、7つの器ブランドを紹介。フランスのリモージュで生まれた名窯から、グランメゾンにオートクチュールの器を届ける日本の窯元、プリミティブな感性がほとぼしるペルーのアーティストまで、料理王国がセレクトしてご紹介します。

ベルナルドは、世界的に有名な名店から愛される、7つの器ブランドを紹介。フランスのリモージュで生まれた名窯から、グランメゾンにオートクチュールの器を届ける日本の窯元、プリミティブな感性がほとぼしるペルーのアーティストまで、料理王国がセレクトしてご紹介します。



【コメント抜粋】

ドグレーヌの「陶器の重箱」は、フランスのある店では、リユース可能で上質なテイクアウト用の器としても活躍している。（前略）「購入すると蓋と器の間に、環境に配慮した蜜蝋ラップをつけてくれるので、テイクアウトの時も移動で傷がつかないように挟んでお客様に渡しています。」

■ ミシュラン店からも学べる！マスター料理動画チャンネル「FOOVER×料理王国」が本誌初登場！

「グルメスタジオFOOVER（フーパー）」は、2017年11月に大阪・南堀江に誕生した料理教室。美食家や食いしん坊を意味する「FOOD LOVER」という英語をアレンジした名称の示す通り、食通たちにさまざまな情報を発信する拠点となっています。教室では「プロから学ぶ」をコンセプトに、有名店シェフや話題の店のパティシエによるレッスンを開催。2020年「料理王国」とタッグを組み、シェフによるレシピのポイントをまとめた料理動画に本格的に着手しYouTubeにチャンネルを開設しました。今回「FOOVER」は誌面初登場となります。レシピの詳細は、「グルメスタジオFOOVER×料理王国」のYouTubeチャンネルで見ることができます。



FOOVER × 料理王国のチャンネル登録はこちらから
<https://www.youtube.com/channel/UCfUOJ3KybskczP3gTvaB2BQ>

[グルメスタジオFOOVER×料理王国]

<https://www.youtube.com/channel/UCfUOJ3KybskczP3gTvaB2BQ>

■ 『料理王国』2021年6月号 その他主なコンテンツ

- ・ ワールドニュース NY/バンコク
- ・ 美食の羅針盤 Road to noma 3.0 vol.4
- ・ 料理人 3.0 vol.4
- ・ TOP にインタビュー vol.1 タニコー／谷口秀一
- ・ 世界の料理コンクール
- ・ 料理王国の目利き vol.1
- ・ 料理王国 100 選 シェフの目と舌で選んだ逸品が買えるポップアップオンラインストア

[発売日] 2021年5月6日(木)
[価格] 1,100円(税込)
[販売書店] 全国の主要書店、ネット書店
[定期購読] <https://cuisine-kingdom.com/purchase>
[WEBでのご購入]

Amazon、富士山マガジンサービスにて、最新号からバックナンバーまでご購入いただけます。

- ・ 料理王国ウェブマガジン <https://cuisine-kingdom.com>
- ・ Facebook <https://www.facebook.com/cuisinekingdom>
- ・ Twitter <https://twitter.com/cuisinekingdom>
- ・ Instagram <https://www.instagram.com/cuisinekingdom>
- ・ [料理王国 100選] <https://ck-inc.net/100item2022>

料理王国

CUISINE KINGDOM

『料理王国』について

料理王国は、シェフが発起人となり1994年に料理専門誌を創刊して以来、料理人が真に求める情報をいち早く伝えてきたシェフメディアブランドです。食への知的好奇心が強く、ライフスタイルや文化への感度も高い、社会貢献意識や料理のインテリジェンスをもつ人をターゲットに、料理に関心のある読者を継続的に増やし、シェフをはじめとする主要コミュニティとの深い関係を促進しています。料理のコンテンツを中心に、食材、カルチャー、ビジネスなど今に生きる料理人たちのヒントとなるメッセージと明日へのイメージを高感度に発信します。

<画像使用に関するお願い>

プレスリリースに掲載している全ての画像は、本件の内容以外での使用、および2次的使用はご遠慮くださいますようお願い申し上げます。

■株式会社JFLAホールディングス

本社：東京都中央区日本橋蛸殻町1-5-6

代表者：代表取締役社長 檜垣 周作

事業内容：外食フランチャイズ本部及び外食店舗の運営、食品酒類製造・販売・輸入販売、加工 卸及び小売等

グループ総店舗数：560店舗（2021年3月31日現在）URL：<https://j-fla.com>

【本件に関するお問い合わせ】

料理王国 編集部 担当：池田（いけだ）

〒103-0014 東京都中央区日本橋蛸殻町1-5-6 3F

t.03-6861-6101 f.03-6861-6102 mail：info@cuisine-kingdom.com