



- 50 “メイド・イン・ニッポン”の魅力を世界に伝えるために
今宵は寿司を、英語で語ろう
 Let's talk about "Sushi" in English tonight
- 54 フードアナリスト限定 グラス講座をレポート
上質なシャンパンで楽しむ“利きグラス”のタベ
- 58 これを知っていれば、レストランでの食事はもっと楽しくなります
食の幸せを演出する名脇役
- 60 LESSON1 食器
 64 LESSON2 ワイン
 68 LESSON3 スイーツ
 72 LESSON4 音楽
 73 LESSON5 絵画
- 74 フードアナリスト・千葉正義さんが選んだ
“食”に魅力を味わい尽くせる映画
- 76 フードアナリスト 藤原浩がライブの料理人 HAL YAMASHITAに挑む
食べ手と作り手の華麗なる競演
- 84 真鍋かをりさん フードアナリストへの道
食の資格に挑戦します!
- 88 The Road to Food Analyst
フードアナリストになろう!

※本誌に記載されている料金は、すべて税込の表記になっております。
 ※本誌に掲載されている情報は、2008年12月現在のものになります。その後変更が発生する場合がありますが、あらかじめご了承ください。
 ※店舗における料理の代金には、サービス料が発生する店舗があります。事前にご確認ください。

- 06 真鍋かをりさん スペシャルインタビュー
「食べる」ことを自由に楽しみたい
- フードアナリストの資格活用術**
 12 「フードアナリストって、何ができるのですか?」
- 14 @nifty「厳選レストラン」の人気ガイド 瀬川あずささん
 自分らしい感覚と言葉で、これまでにない食の情報を伝える
- 20 ワイン輸入会社社長 扇谷まどかさん
 フードアナリスト同士の交流で広がる人の輪がマリアージュを生み出す
- 22 食文化・料理研究家 高島陽子さん
 栄養や、世界の料理についての知識を体が喜ぶ料理のエッセンスに
- 24 商品開発コーディネーター&モニター 金成姫さん
 食べ歩き経験とアイデアを活用して、商品の誕生をサポートする
- 26 フードアナリストの感性は、身近な食べ物の中で生きています
- 28 「おいしい!」だけでは伝えきれないから——
食を表現するさまざまな言葉
- 30 いつかは食べてみたい看板メニュー
スペシャリテはグラン・メゾンを語る
- 36 内田知子さんが教える レストランやパーティーでの食事&手土産選びのマナー
淑女としての心得と美しき振舞い
- 40 知っておきたいマナーの基本 実践編
- 44 伝統と四季が生み出す日本の精粹にもてなしの心を添えて——
懐石料理から学ぶ和の心とたしなみ

表紙・P3撮影協力 イグレック丸の内
 東京都千代田区丸の内1-5-1 新丸の内ビルディング5F TEL 03-3211-1909 <http://www.igrekmarunouchi.jp/>
 ランチ:11:00~14:30 デイナー 17:30~22:00 定休は新丸の内ビルディングの閉館日
 表紙撮影/風間ノリオ 料理撮影/青柳昌宏

