

■ 料理・レシピ・食エッセイ・サブカルチャーご担当者様 [11月新刊]

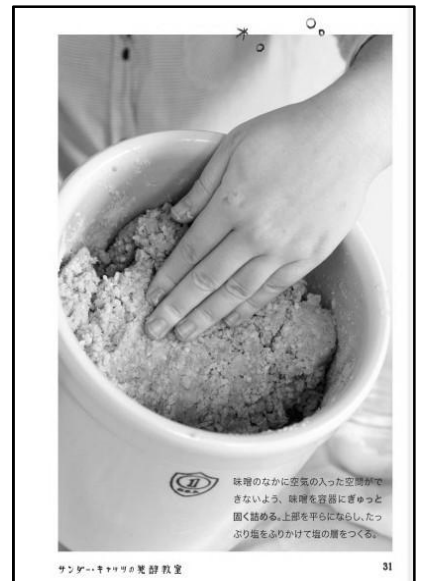


ファーマメント  
ブックス  
新刊のご案内



著者 サンダー・E・キャッツ

- ★料理界のアカデミー賞と言われる「ジェームズ・ビアード賞」の受賞者。
- ★権威ある「ニューヨークタイムズ・ベストセラー」にも著者がリストされたことがある。
- ★アメリカ発酵食カルチャーのリーダー。
- ★発酵食品に関する世界的名著と言われる『発酵の技法』（オライリー・ジャパン）、『天然発酵の世界』（築地書館）の著者でもある。



★原書は『スペクテーター』誌でも紹介されたポートランドのカウンターカルチャーな出版社「マイクロコズム・パブリッシング」の歴史的一冊『Basic Fermentation』。

★麴料理研究家、おのみさによる日本語版特別記事を収録。

★表紙は手描きアーティスト、チョークボーイが担当。



ザワークラウト、サワードウのパン、蜂蜜酒、ヨーグルト、味噌、甘酒などの作り方と発酵カルチャーコラム。

貴店番線印	担当	注文数	<p><b>サンダー・キャッツの発酵教室</b></p> <p>サンダー・エリックス・キャッツ[著] 和田侑子、谷奈緒子[訳]</p> <p>発行 ferment books (ファーマメント・ブックス)</p> <p>ISBN 978-4-9908637-1-5 C0077 本体 1,600 円+税</p> <p>並製、B6版、144ページ、オールカラー</p>	ファーマメント ブックス 新刊
貴店番線印	担当	注文数	<p><b>味の形 迫川尚子インタビュー</b></p> <p>迫川尚子、(よ) [著]</p> <p>発行 ferment books (ファーマメント・ブックス)</p> <p>ISBN 978-4-9908637-0-8 C0077 本体 800 円+税</p> <p>並製、B6版、160ページ</p>	既刊 新宿ベルクの本

ご注文・お問い合わせはJRCへ FAX : 03-3294-2177

TEL : 03-5283-2230 E-mail : info@jrc-book.com

●全取次へ出荷可能 ●返品は長期にてお受けします (了解者JRC後藤)