

2024.11.21 解禁

2024.11.15 狩猟解禁



# ボージョレ・ヌーヴォー & いい肉の日 フェア

## 『105のテーマから学ぶ ビギナーズワイン』



セバスチャン・デュラン=ヴィエル/著  
仕様：A5 並製  
定価：1,800円（税別）  
ISBN：978-4-7661-3560-2

3560-2

すべてイラストつきで、わかりやすい！  
知っておきたいことだけ集めたワインの入門書！



## 『WINE ブラインドテイस्टングの教科書』



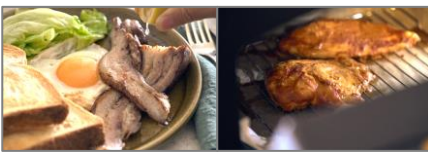
鈴木明人/著  
仕様：A5 並製  
定価：2,700円（税別）  
ISBN：978-4-7661-3792-7

3792-7

科学的アプローチでワインを理解して品種を当てる！  
ソムリエやワインエキスパート資格試験対策にも！



## 『低温オーブンの肉料理』



今井真実/著  
仕様：B5 並製  
定価：1,600円（税別）  
ISBN：978-4-7661-3845-0

3845-0

余熱なし！100℃で90分焼くだけ！拍子抜けする  
ほどかんたんなのに絶品な“常備肉”レシピ！



## 『低温真空調理のレシピ』



川上文代/著  
仕様：B5 並製  
定価：1,800円（税別）  
ISBN：978-4-7661-3248-9

3248-9

難しいローストビーフやチャーシューも失敗なし！  
おうちでレストラン級の食事を味わおう！



## 『バターは調味料。ほんの少し使うだけでおいしくなる』



上田淳子/著  
仕様：B5変形 並製  
定価：1,500円（税別）  
ISBN：978-4-7661-3355-4

3355-4

理論派料理家による、料理をぐんとおいしくする  
バターの使い方を紹介！



## 『樋口直哉のあたらしいソース』



樋口直哉/著  
仕様：B5 並製  
定価：1,800円（税別）  
ISBN：978-4-7661-3734-7

3734-7

家庭料理がピストロの味に！いつもの料理が劇的に  
おいしくなる、ヘルシーで作りやすいソースを紹介！



フェア

書店印

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

搬入希望日： 月 日

※受注状況により、出荷部数を調整させていただく場合がございます。  
あらかじめご了承ください。

g ご注文はグラフィック社 業務部まで

# FAX 03-3263-5297

株式会社 グラフィック社 TEL 03-3263-4318

〒102-0073 千代田区九段北 1-14-17