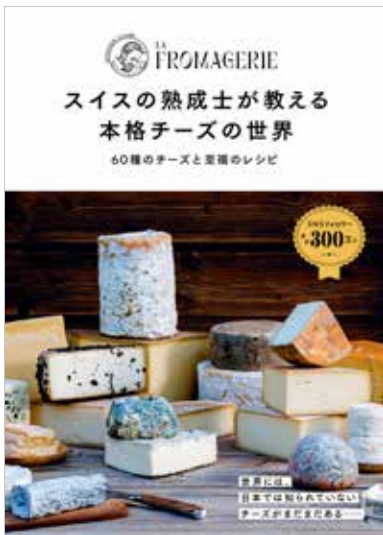


グラフィック社 12月の新刊

日本にはまだまだ知られていないチーズがある

スイスの熟成士が教える 本格チーズの世界 60種のチーズと至福のレシピ

本書では、チーズ熟成士クロード・ルイジエが、
これまでに培った知識とセンスをもとにチーズができるまでの基礎知識や、
チーズの上手な切り方やチーズプレートの作り方、
パンやワインとのマリアージュといったチーズを楽しむための極意、
そしてチーズ・フォンデュの発祥をめぐるフランスとスイスの関係などの雑学を紹介します。
さらには、ヨーロッパのチーズからフランスとスイスをメインに60種類のチーズを厳選し
それらのチーズの誕生物語やおいしさの秘密、詳細なデータをレポートするとともに
友人のチーズ職人やシェフとのコラボレーションによる美味なるチーズ料理を提案。
チーズの奥深さと魅力を存分に味わいつくすことができます。



B5変形 / 並製 / 252ページ /
定価：本体3,600円(税別) /
ISBN 978-4-7661-3913-6 C2077



熟成士はもちろん、チーズ作りに携わる人々の紹介から、チーズ作りの原料や工程の基礎も解説。
厳選チーズをめぐるチーズマップや本書に登場するチーズのジャンルが一目でわかる早見表なども掲載。
SNS フォロワー数 累計 300万人のベテラン熟成士クロード・ルイジエが、新たなチーズの世界にいきないます！



書名

注文数

書店印	
-----	--

新刊

スイスの熟成士が教える 本格チーズの世界
60種のチーズと至福のレシピ

クロード・ルイジエ 著
ISBN 978-4-7661-3913-6 C2077
定価：本体 3,600円(税別)

冊