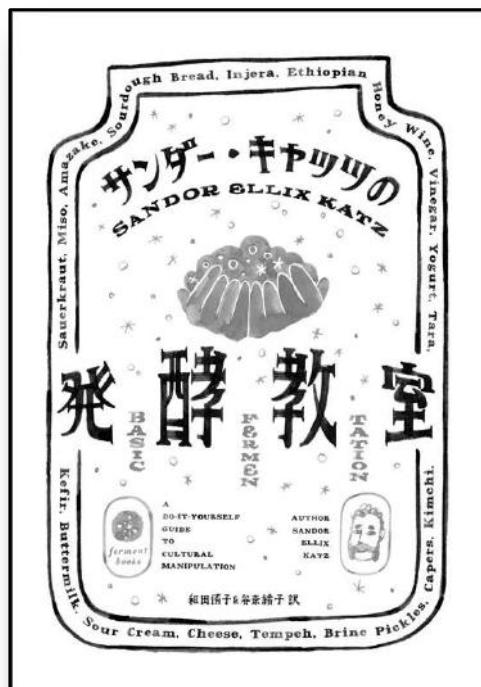


■ 料理・レシピ・食エッセイ・サブカルチャーご担当者様



発酵はおいしい、 発酵は免疫力、 発酵は哲学。

3刷!

- 世界的発酵ブームの原点の書
- 手軽なのになかなか深い発酵本
- 発酵レシピとDIYスピリット!
- 人類が古代から行ってきた「発酵」
- ザワークラウトで知る天然発酵の基本
- ひよこ豆でも作れる味噌
- 木曾の無塩発酵漬物「すんき」 etc・・・

著者：サンダー・E・キャッツ

★ 発酵の世界的名著『発酵の技法』
『天然発酵の世界』の著者。

★ 料理界のアカデミー賞「ジェームズ・ビアード賞」受賞者。

★ 米国発酵食カルチャーのリーダー。

★ 日本語版特別記事：おのみさ（『発酵はおいしい!』『麴のレシピ』著者）

★ 出版社：ferment books（『発酵はおいしい!』著者）

★ カバー手描き：CHALKBOY



貴店番線印	担当	注文数	サンダー・キャッツの発酵教室 サンダー・エリックス・キャッツ[著] 和田侑子、谷奈緒子[訳] 発行 ferment books (ファーマメント・ブックス) ISBN 978-4-9908637-1-5 C0077 本体 1,600 円 + 税 並製、B6版、144ページ、オールカラー
	様	冊	

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）