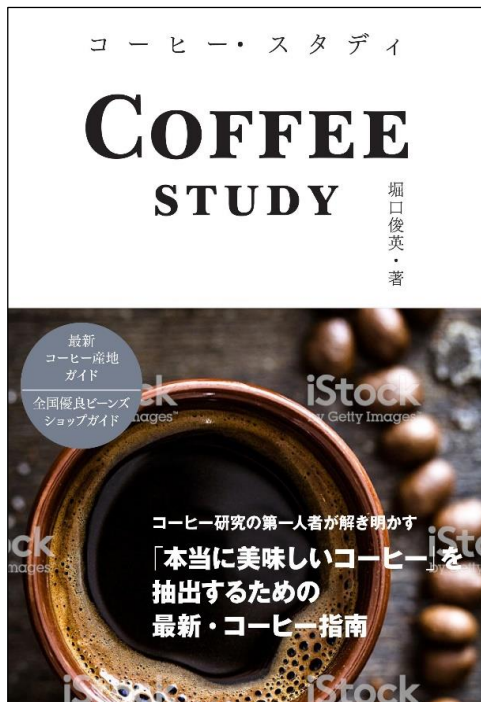


生豆の品質の見極め方、生豆の科学的なデータ分析、
焙煎の意味、抽出の徹底的な分析など、一歩踏み込んだコーヒー解説の新指南書



2020年10月新刊 COFFEE STUDY

コーヒーの“プロ”による“プロ”のための1冊！

コーヒー研究の第一人者である著者が、研究を重ねて導き出した「本当に美味しいコーヒーを抽出するためのレシピ」を解説。コーヒーを愛するプロフェッショナルな著者が専門的なところまで取り上げ、わかりやすく解説する様は、まさにコーヒー通をうならせる味わい深い内容です。

著者：堀口俊英(ほりぐち・としひで)

(株)珈琲工房HORIGUCHI 代表取締役・米国スペシャルティコーヒー協会(SCAA)認定カップpingジャジ・日本スペシャルティコーヒー協会(SCAJ)認証コーヒー・サスティナビリティ委員会副委員長 堀口珈琲研究所にて、コーヒーの栽培・精製の研究、セミナーの運営、開業のコンサルティング、生豆の輸入、LCF(全国のビーンズショップ約80店のグループ)の運営などを行う。著作多数。

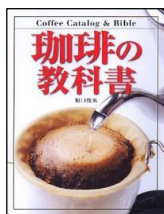
※仮装丁

2020年10月7日受注締切 / 10月28日搬入予定

貴店番線印

新刊委託	COFFEE STUDY	冊	ご担当	様
	著者：堀口俊英 ISBN：978-4-405-09396-6 定価：本体2,200円+税 272P A5判			

新刊同時搬入



ホンモノの味に近づけるスペシャリティ・コーヒーがわかる

コーヒーに関するあらゆる知識を豊富なビジュアルとともに楽しめる本。コーヒーの歴史、品種、栽培方法、精製から流通まで、豆に関するすべての情報を網羅。



注文扱い	珈琲の教科書	著：堀口俊英 ISBN：978-4-405-09193-1 定価：本体1,500円+税 200P A5判	冊
------	--------	---	---

搬入希望日

月 日

※搬入希望日の記入がない場合は、
随時搬入させていただきます。

貴店番線印

新星出版社 営業担当： 〒110-0016 東京都台東区台東2-24-10
TEL：03-3831-0743(代)

ご注文は
営業本部FAXまで

03-3831-0758 (fax)

ご担当 様

2020.08.11作成