

2025.11.20 解禁

ボージョレ・ヌーヴォー

2025.11.15 狩猟 解禁

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

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 ブラインドテイスティングの教科書』



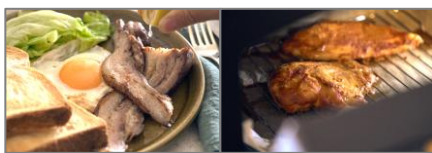
鈴木明人/著
仕様：A5 並製
定価：2,700円（税別）
ISBN：978-4-7661-

3792-7

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！



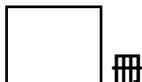
『低温オーブンの肉料理』



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

3845-0

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！



『uguis/organ 紺野 真が作る 野菜のひと皿料理』



紺野真/著
仕様：B5 並製
定価：2,400円（税別）
ISBN：978-4-7661-

3644-9

大人気ビストロのオーナーシェフによる、渾身の野
菜料理レシピ100種！



『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

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！



『スイスの熟成士が教える 本格チーズの世界』



クロード・ルイジエ/著
仕様：B5変形 並製
定価：3,600円（税別）
ISBN：978-4-7661-

3913-6

SNS300万フォロワーの熟成士による、基礎知識か
ら選び方、味わい方まで 極上チーズ60種を紹介！



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