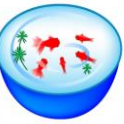




# 新刊本の紹介



ほんをよんで すずしくなろう!



『トコトンやさしい発酵の本』  
協和発酵バイオ株式会社/著 588 112724612

発酵のメカニズムや種類を中心に、食品・製薬・環境テクノロジーで活躍する発酵技術を、図解とともに紹介。発酵と腐敗の違い、複雑かつ巧妙な日本酒づくり、薬づくりの名人・放線菌、石油をつくる微細藻類などを説明する。



『白玉デコ★スイーツ 作っちゃお!』  
可愛すぎて食べられナイ♡  
Junko/著 596.6 112335658

ピングーの白玉カキ氷、ネコの手白玉のクリームあんみつ、お花の杏仁豆腐、ビー玉白玉のタピオカココナッツなど、粘り度細工のように細かい形が作れる白玉を使った激カワ・デザートレシピを紹介します。

『冷たいデザートレシピ』  
アイスクリーム\*シャーベット\*ゼリー\*ババロア』  
脇 雅世/著 596.6 112509880

みんなを笑顔にする冷たいデザート。暑い季節はもちろん、一年中、楽しんで! アイスクリームやゼリー、ババロアなど、ひんやりおいしいデザートレシピを紹介。混ぜて冷やし固めるだけの、簡単にできるものも満載です。



『もうっかい彼女』  
松久 淳/著 F/マ 112724331

大好きだった彼女に会いに、過去の世界に飛んでいく。インタビューで出会った老作家の話はとんでもない話、のはずだった...。大人切ないタイムスリップ・ラブストーリー。『きらら』WEBサイト版連載に加筆し書籍化。



『日本懐かしアイス大全』  
アイスマン福留/著 588 11278158

ようこそ「懐かしアイス」の世界へ! 誰もが一度は食べたヒット商品、今も人気のロングセラー、変わり種やご当地アイス...。忘れられない昭和の名作アイスを紹介する。



『パワーアップ吹奏楽! パーカッション』  
竹島 悟史/著 763 112724489

パーカッションについて知りたかったことが載っている、今日から役立つ一冊。パーカッションの構え方や基本テクニック、上達のための短時間エクササイズ、合奏でうまく演奏するために知っておきたいことなどを紹介する。



『アイスクリームのひみつ』  
(学研まんがでよくわかるシリーズ 87)  
宮原 美香/画 58 120516653

アイスクリームについてもっと詳しく知りたい人にお勧めの一冊。  
もっとアイスクリームが好きになるかも?!

