

珈琲のブックリスト

プロが教えるドリップ珈琲の美味しい淹れ方

※資料は貸出中の場合があります。

『珈琲完全バイブル』

丸山健太郎監修 ナツメ社 2021年6月刊

器具の特徴にあわせたコーヒーの淹れ方や、産地ごとのコーヒー豆の特徴などが、写真付きで説明されています。後半では、ラテアートやアレンジドリンクの作り方、フードペアリングも豊富に紹介されています。丸山珈琲の創業者・丸山健太郎監修の珈琲バイブルです。

『極める愉しむ珈琲事典』

西東社編集部編 西東社 2018年1月刊

コーヒーは私たちの日常生活に溶け込んでいますが、改めて考えてみると、意外によく知らないことばかりです。そもそもどんなふうに作られているのか？ コーヒーの味は何によって変わるのか？ コーヒーとの付き合い方が豊かになるための一冊です。

『人気店のコーヒー焙煎—Essential Books for Coffee Roasting—』

旭屋出版編集部編著 旭屋出版 2017年10月刊

長野県小諸市の丸山珈琲、横浜市のカフェバンス、神戸の樽珈屋など、日本各地の人気コーヒー店取材し、焙煎プロフィールをビジュアルとともに紹介しています。自家焙煎を始めるための基礎知識も。

『ワールド・バリスタ・チャンピオンが教える世界一美味しいコーヒーの淹れ方』

井崎英典著 ダイヤモンド社 2019年12月刊

2014年に世界最大のバリスタ競技大会であるワールド・バリスタ・チャンピオンシップでアジア人初の世界チャンピオンとなった著者が、「自分が本当に美味しいと感じられる自分好みの最高の1杯」の淹れ方を伝授します。

『コーヒーピープル』

川口葉子著 メディアファクトリー 2012年2月刊

コーヒーに焦点を絞った個人経営の小さなカフェが増えてきました。そんな14組のコーヒーピープルの哲学、ライフスタイル、コーヒー技術を紹介しています。カフェ経営開始のノウハウをまとめた簡単な実用マニュアルも付いています。

ほかにも図書館にはたくさんの資料があります。
どうぞご利用ください！



調布市立図書館公式
キャラクター じろ