



141.21
ZU

図説 視覚の事典

日本視覚学会(著)

視覚研究の基本と応用を1冊で網羅。見開きで完結したわかりやすい記述となっており、豊富なカラー図版が特徴。

(Amazonより抜粋)



331
S0

そのビジネス課題、最新の経済学で「すでに解決」しています。

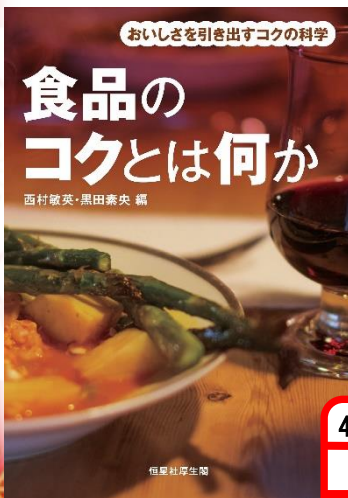
上野雄史 星野崇宏 安田洋祐 山口真一(著)

ビジネス×経済学の第一線で活躍する経済学者と実務家が結集！経済学の初心者でも、各章のターゲットと、すぐに役立つポイントが一目でわかります。あらゆるビジネスパーソンのニーズに応える1冊です。

(Amazonより抜粋)



1月新着おすすめ本



498.53
SI

食品のコクとは何か おいしさを引き出すコクの科学

西村敏英・黒田素央(著)

食品の「おいしさ」を決定する要因のひとつであるコク。その定義と生成メカニズムを解き明かし、新たな食品開発への活用を探る。

(Amazonより抜粋)



780.13
SP

スポーツとLGBTQ+

岡田 桂・山口理恵子・稲葉佳奈子(著)

スポーツはだれのもの？今後のスポーツ界のより本質的な多様さと共存に向けた可能性を考える。

(Amazonより抜粋)



やりなおし世界文学

津村記久子(著)

古今東西92作の物語のうまみと面白みを引き出し、読むと元気になれる世界文学案内。

(Amazonより抜粋)

904

TU

ギャツビーって誰？ 名前だけは知っていたあの名作、実はこんなお話だったとは！
あーもうめちゃめちゃ面白い。世界文学を、これほど血の通った言葉で語るができるなんて！
津村記久子
古今東西の物語の味、濃縮した世界文学案内



麺の科学

粉が生み出す豊かな食感・香り・うまみ

山田昌治(著)

パスタ、うどん、蕎麦、ラーメン…今や、さまざまな麺を毎日のように口にする、世界中で愛される麺。その秘密を、麺の素材の科学や調理の科学という視点で解き明かす1冊。

(Amazonより抜粋)

619.39

YA

シンプルなお材料から、コシも色も風味も違う麺ができるのはなぜか
デンプンやタンパク質、脂質が絡りなす多様な麺の仕組みがここからわかる



1月新着おすすめ本



913.6

AI

2

invert II
覗き窓の死角
城塚翡翠



913.6

SI

剣持麗子の
ワンナイト推理

話題の本が
続々入荷中!!



資格・就職本も
入ってます!