

12/22 (木) 取次搬入予定・新刊指定締切 12/11 (日)! | 産学社

菌ひと筋 112年、もやし屋が語る 食をめぐる「菌」の話

四六判・並製、224 ページ 定価 (本体 1,500 円 + 税)

今野 宏 (秋田今野商店 代表取締役社長)・著

ISBN978-4-7825-3578-3 C0026

「フォーブス・ジャパン スモールジャイアンツ アワード 2021～2022」全国 132 社の中からファイナリスト 8 社にノミネートされた秋田今野商店。

わたしたちが日頃口にしている健康に欠かせない発酵食品の源である微生物を研究・開発し供給する、日本屈指の「種麴屋」4 代目社長が「菌」の世界を徹底案内!



【著者プロフィール】

今野 宏 (こんの・ひろし)

1956年秋田県生まれ、株式会社秋田今野商店代表取締役社長。日本農芸化学会東北支部参与。日本生物工学会北日本支部委員。全国種麴組合理事長。秋田栄養短期大学客員教授。

1980年東京農業大学農芸化学科卒業。農学博士。オランダ・デルフト工科大学微生物研究所留学 (1983～86)。株式会社真菌類機能開発研究所研究部長 (1994～2000)。日本菌学会理事。秋田大学理工学部生命科学科非常勤講師を歴任。特許庁長官賞 (2010、2017)。糸状菌遺伝子研究会技術賞受賞 (2014)。

著書に『じつは私たち菌のおかげで生きています』(ワニブックス)。共著に『キノコの世界』(朝日百科)。『大豆の栄養と機能性』(CMC出版)がある。

発酵食品に関わる「菌」たちの世界へご案内する 1 冊! 甘酒、糠漬け、キムチ、醤油、味噌、納豆、ヨーグルト、チーズ、パンなど自宅で挑戦できる発酵食品レシピを多数紹介!

貴店印 新刊注文書 (新刊委託)	今野 宏・著	(株)産学社
	食をめぐる「菌」の話	
	ISBN978-4-7825-3578-3 C0026 定価 (本体 1,500 円 + 税)	

(株) 産学社

〒101-0051 東京都千代田区神田神保町 3-10 宝栄ビル |
TEL 03-6272-9313 e-mail: eigyo@sangakusha.jp

ご注文はFAXでも承ります。

FAX 03-3515-3660