

北极熊 Café



\\ 核桃味! /\



[日] 比嘉 Aloha 著

世界图书出版公司

北极熊 Café



／ 核桃味！ ／

[日] 比嘉 Aloha 著

夏休 译



世界图书出版公司

北京·广州·上海·西安

图书在版编目 (CIP) 数据

北极熊 Café 核桃味! / (日) 比嘉 Aloha 著; 夏休译. — 北京: 世界图书出版公司北京公司, 2015. 4

ISBN 978-7-5100-8837-7

I. ①北… II. ①比… ②夏… III. ①漫画—作品集—日本—现代 IV. ①J238.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2014) 第 253664 号

SHIROKUMA Café KURUMI AJI !

by Aloha HIGA

©2013 Aloha HIGA

All rights reserved.

Original Japanese edition published by SHOGAKUKAN.

Chinese translation rights in China (excluding Hong Kong, Macao and Taiwan) arranged with SHOGAKUKAN through Shanghai Viz Communication Inc.

本作品中文简体字版由株式会社小学馆通过上海碧日咨询事业有限公司授权世界图书出版公司北京公司在中华人民共和国境内 (不包括中国台湾地区、中国香港和澳门特别行政区) 独家出版发行。

北极熊 Café 核桃味!

著 者: [日] 比嘉 Aloha

译 者: 夏休

策划编辑: 张子祎

责任编辑: 蒋玉茗 张子祎

出 版: 世界图书出版公司北京公司

出 版 人: 张跃明

发 行: 世界图书出版公司北京公司

<http://www.wpcbj.com.cn>

(北京朝内大街 137 号 邮编: 100010)

电话: 010-64077922)

销 售: 各地新华书店

印 刷: 北京盛源印刷有限公司

开 本: 880 mm×1230 mm 1/32

印 张: 5.25

字 数: 134 千

印 数: 1-5000 册

版 次: 2015 年 4 月第 1 版 2015 年 4 月第 1 次印刷

版权登记号: 01-2014-4775

ISBN 978-7-5100-8837-7

定价: 24.00 元

版 权 所 有

翻 印 必 究

※ 如发现印装质量问题, 请与本公司联系调换。

北极熊

北极熊 Café 的店长。
爱讲密集的
冷笑话。

灰熊

灰熊酒吧的店长。
虽然拥有
狂野的外在，
其实性格温和。

小熊猫

北极熊 Café 众
也会光顾的
附近咖啡店的
员工。

笹子

北极熊 Café 的员工。
开朗
又坚强。

MENU

咖啡伦巴 004
迷恋你♡ 034
晴朗之日 065
企鵝的秘·密♡ 096
小小的愿望 122

来玩吧咖啡时间 ① 033
来玩吧咖啡时间 ② 078
来玩吧咖啡时间 ③ 095
来玩吧咖啡时间 ④ 121
来玩吧咖啡时间 ⑤ 139
特别附录 165

北极熊 Café



核桃味！

[日] 比嘉 Aloha 著

夏休 译



世界图书出版公司

北京·广州·上海·西安

北极熊

北极熊 Café 的店长。
爱讲密集的
冷笑话。

灰熊

灰熊酒吧的店长。
虽然拥有
狂野的外在，
其实性格温和。

小熊猫

北极熊 Café 众
也会光顾的
附近咖啡店的
员工。

笹子

北极熊 Café 的员工。
开朗
又坚强。

MENU

咖啡伦巴 004
迷恋你♡ 034
晴朗之日 065
企鵝的秘·密♡ 096
小小的愿望 122

来玩吧咖啡时间 ① 033
来玩吧咖啡时间 ② 078
来玩吧咖啡时间 ③ 095
来玩吧咖啡时间 ④ 121
来玩吧咖啡时间 ⑤ 139
特别附录 165

熊 猫

咖啡店的常客。
每周两天的动物园
“熊猫”打工
可能是他的天职。



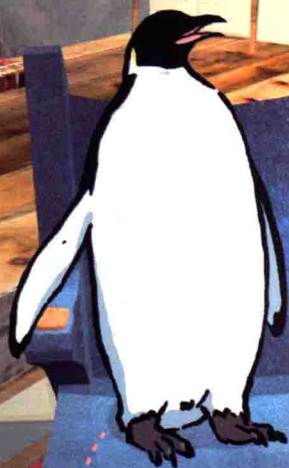
半 田

动物园的
熊猫饲养员。
暗恋笹子。

企 鹅

(皇帝企鹅)

咖啡店的常客。
总试图以精准的
吐槽收拾事态。



Shirokuma cafe kurumi-aji!

咖啡伦巴

北极熊
Café

核桃味!

*** 1 ***

说起来昨天，

我路过咖啡店，

就进去点了杯咖啡~

但杯子里竟然
只有一点点咖啡，

我超级震惊!!



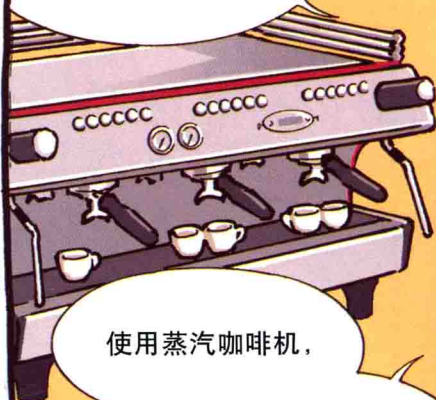
杯子好小!
虾夷松鼠用的?

咔嚓咔嚓



嘎隆隆隆

浓缩咖啡是源自
意大利的咖啡。



使用蒸汽咖啡机，

施加压力萃取，

是风味醇厚的咖啡。

价钱和普通的
咖啡一样……

那到底是
怎么回事啊？



是因为你点了
浓缩咖啡吧？

啊，
就是那个！

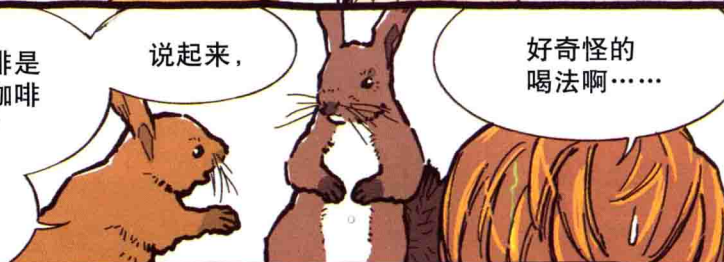


拿铁咖啡是
用浓缩咖啡
做的吧？

说起来，

好奇怪的
喝法啊……

和欧蕾咖啡
有什么区别？



拿铁 (latte)
也是指牛奶。

蕾 (lait) 是指
牛奶。

欧蕾咖啡 (au lait)，

拿铁咖啡 (latte) 是
意大利语的复合词，

是个法语词，
意思是
加牛奶的咖啡，

在浓缩咖啡中
加蒸汽牛奶而成。

在普通的滴滤咖啡中
加牛奶而成。





不是还有
卡布奇诺吗？



蒸汽牛奶
是什么？

是指灌入蒸汽的
热牛奶！

口感很顺滑哦～



卡布奇诺，

是在浓缩咖啡里
加蒸汽牛奶，

还有泡沫牛奶
而成。



用蒸汽打成泡的
牛奶啦，

泡沫也有
保温的作用。

泡沫……？



我还以为是
泡咖啡的人
搞错了！！

啊！

我之前在咖啡店里
喝到过满是泡沫的咖啡！

满满都是
奶泡

才不是啦……

Cappuccino



Caffè latte



Café au lait



卡布奇诺是
能享受泡沫
口感的咖啡。

欧蕾咖啡
味淡柔和，

拿铁咖啡
风味浓厚，

那今天的咖啡时间，

就泡拿铁
咖啡吧！

哎呀，
真不错呢～♪

嗯？

但这里没有
蒸汽咖啡机吧？

不过雅纪，

你有在咖啡店里
尝试各种咖啡啊！

挺热心学习
的嘛！！

唔，我就是
想知道……

也可以用
这种器具冲泡的。

蒸汽加压壶
(直火式)



嗯～
好醇厚～

和核桃味也
很配呢～



能让咖啡的味道更深刻丰富，漫长的牛奶道之旅！！







摩卡咖啡啊～

下次做做
看吧♪



一起努力挑
咖啡豆吧!!

啊哈哈……



好久没见了呢!
摩卡咖啡豆。

真少见呢～!!



我回来了～

啊，
雅纪!

新的咖啡豆，

来了一大堆哦～!!



摩卡?!

摩卡咖啡的
摩卡?!



摩卡
咖啡豆，

拥有水果酸味和
浓郁丰富的香气，

因此也有人

称它为
“咖啡女王”哦～

噢～

很久
很久以前，

因为是从也门的
摩卡港出货，

就形成了
这样的称呼。

顺带一提，
名为“桑托斯”
的咖啡豆，

也是因为从巴西
的桑托斯港
出货而得名。

就是说近似
“摩卡风味”？

唔，
是吧。

？

是加入了巧克力，

味道有点
像摩卡的，

变种咖啡吧？

接下来关于
摩卡咖啡……

嗯，
嗯