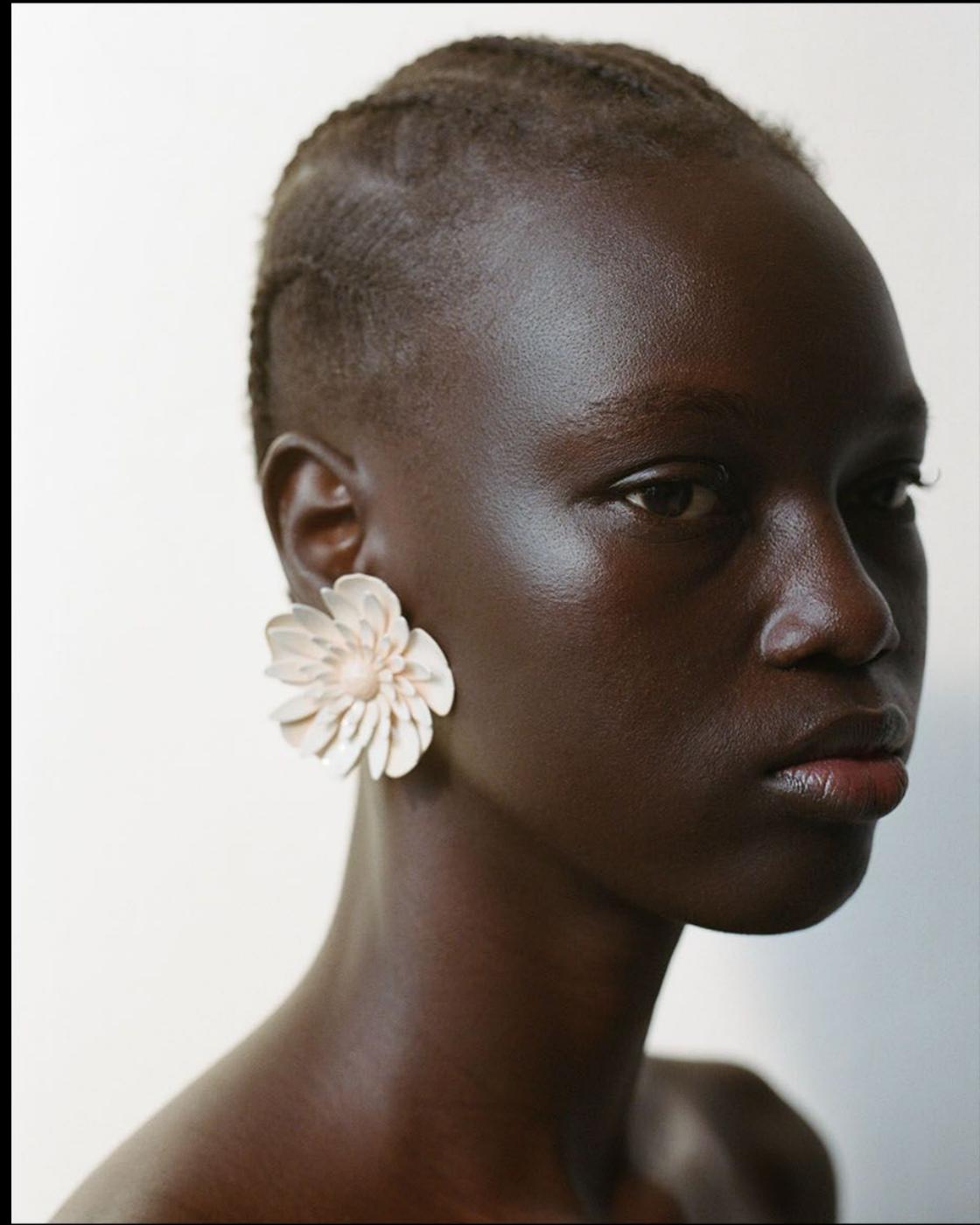


# THE WAVES

LUBA KOZOREZOVA

*BOOK*

















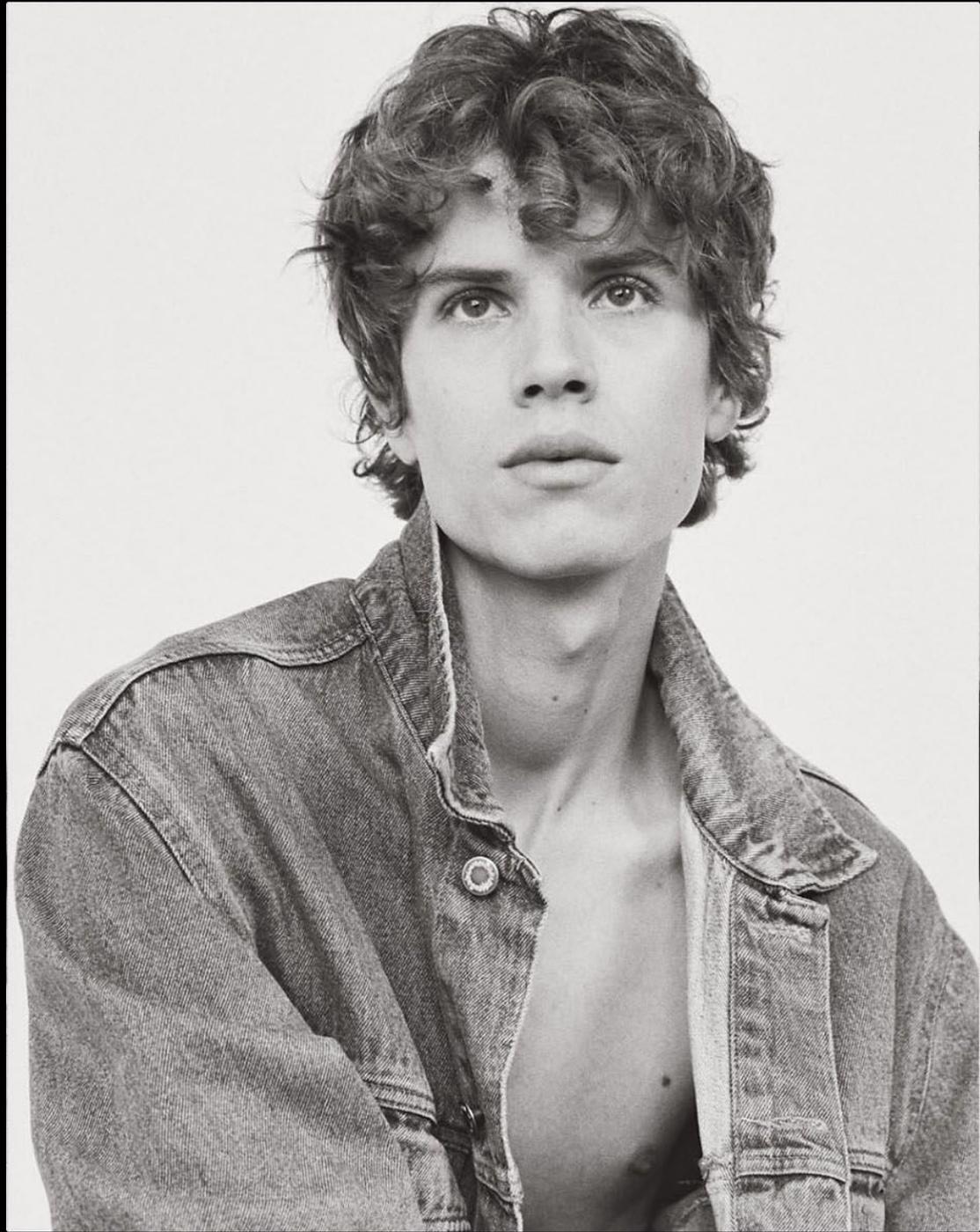








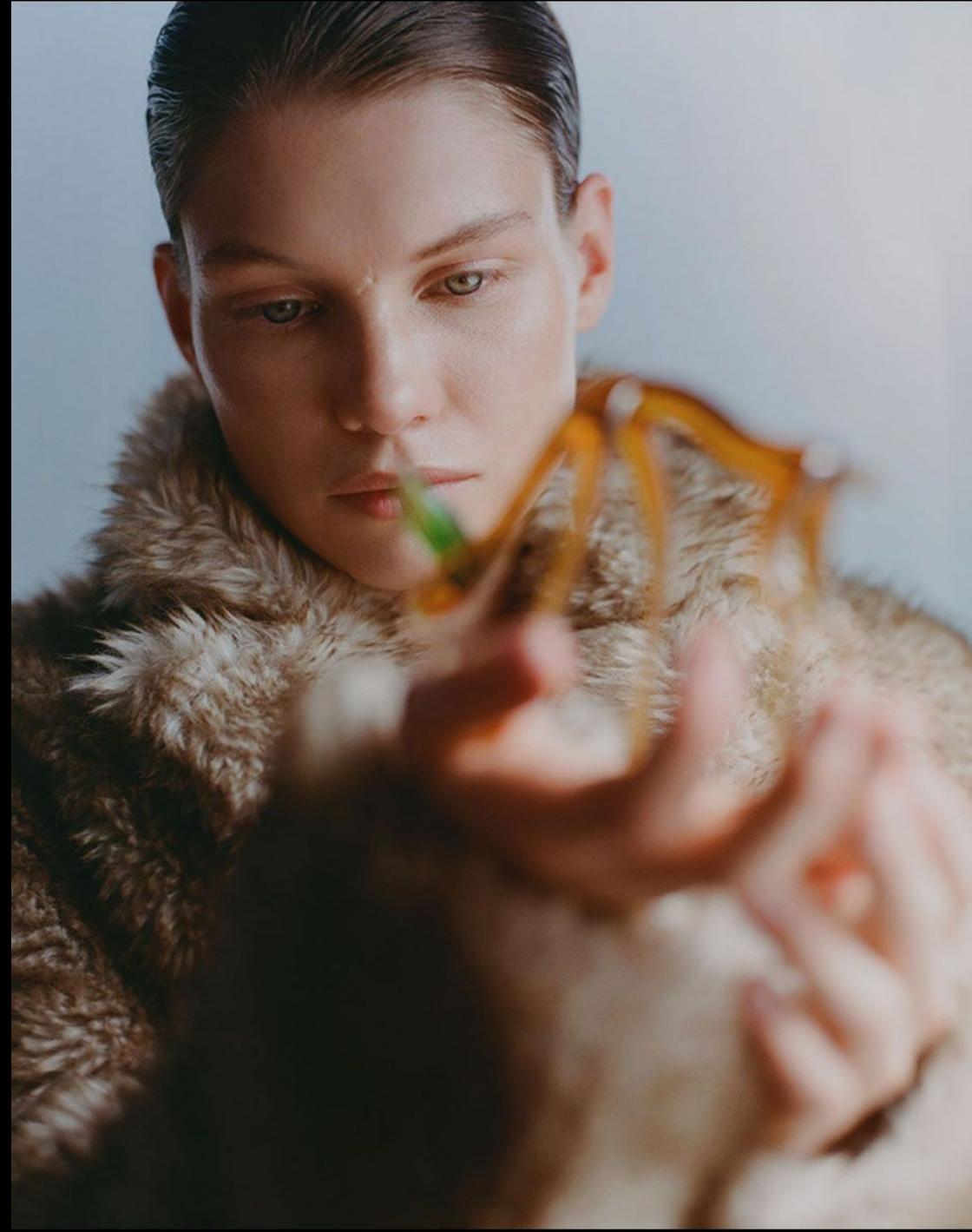




















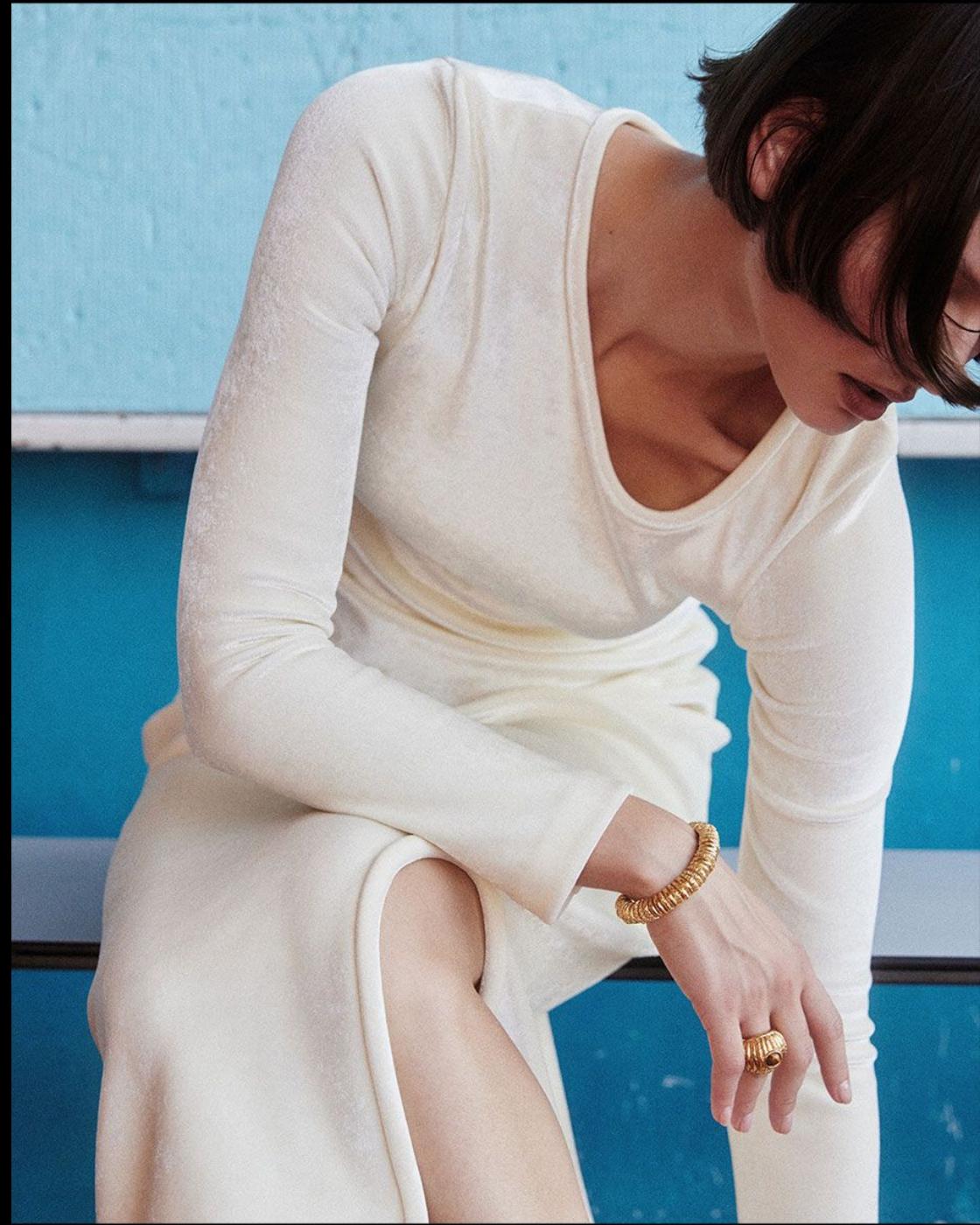
















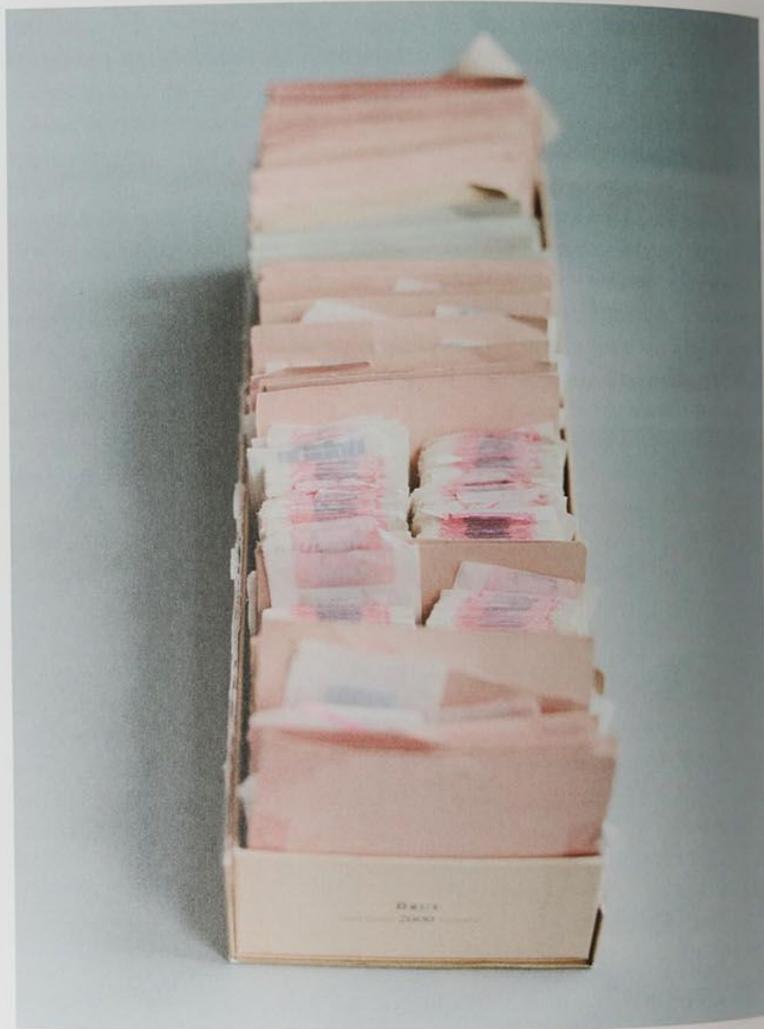








「誰だって遊び心あふれる魅力的なデザインに惹かれて、ちょっとしたお土産に、あるいはランチや休暇の思い出に、砂糖の小袋を持ち帰った経験があるのでは？」



22

砂糖の憂うつ

STANDART

セレブニーを賞賛し  
ストル・デュフール  
Manner of Making  
（コーヒー、紅茶、  
上質な陶器のホ  
上の味わい）だった  
ユーロは14世紀や  
で始まったトホコフ  
たことで、書画の類  
なりました。

その後ともな  
チリアからの移民  
1686年にフランス  
ブ（Café Procope  
カフェ）だけでなく、  
コーヒー同様、菓  
デュフールはコー  
の砂糖を入れて適  
下しの手際」や「  
しています。

#### 角砂糖

19世紀の半ば  
アの甘味料として  
円筒形の硬い「大  
売られていました。  
19世紀初めのホ  
で塊を砕き、長い  
トしていました。  
出ますが、ポロ  
シロップを作る際  
カットする際の砂糖  
はバラバラで、  
きさてはありませ  
砂糖に最初のブ  
年のことです。ス  
フッドが盛んにな

35, Spring 2020























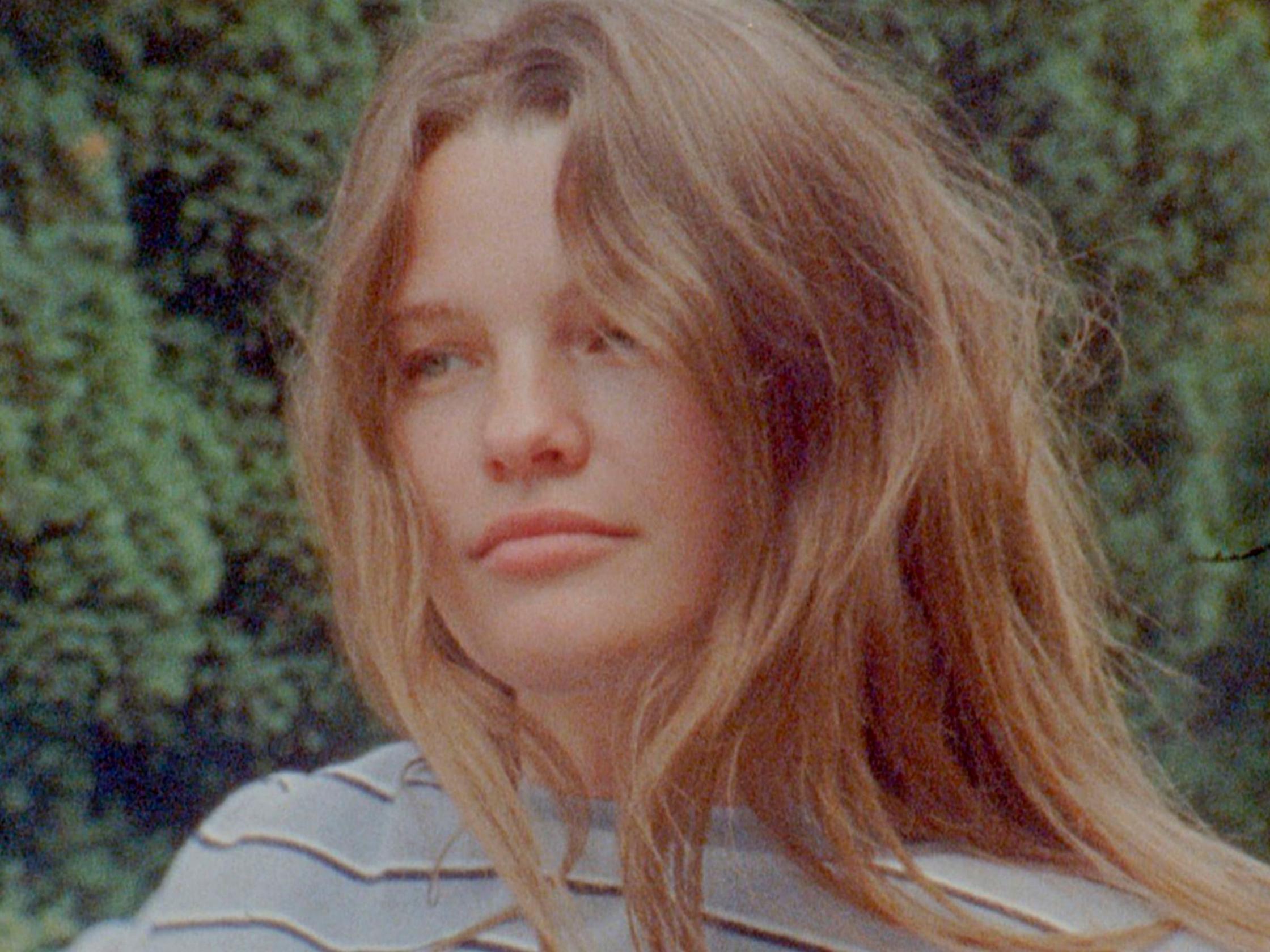




















## Contributors

LONGINES  
DR. MARTINS  
COMME DES GARÇONS  
HARPER'S BAZAAR RUSSIA  
SOURCE MAGAZINE  
INTERVIEW RUSSIA  
CALVERT  
ELLE CHINA  
ALL-J  
LUDA NIKISHINA  
LERA TREYGER / RAZUMNO  
GRASH / VALET MAGAZINE  
OSOME2SOME / TITOVA  
RAZUMNO / ALOHAGAIA  
AVGVST BERLIN / SUMEI  
EKONIKA / MOONKA  
USHATAVA / DON'T TOUCH MY SKIN  
INSTYLE RUSSIA / THE BLUEPRINT  
STRELKA INSTITUTE / MEDUZA  
HOLOD / GARAGE MUSEUM OF CONTEMPORARY ART

**THEWAVES Agency - [www.thewavesagency.com](http://www.thewavesagency.com)  
[emilie.dacosta@thewavesagency.com](mailto:emilie.dacosta@thewavesagency.com)  
[anais.penet@thewavesagency.com](mailto:anais.penet@thewavesagency.com)**