

指で、舌で、 ぜひ 感じてみて下さい。 大切に育てて挽き上げた "ほんもの"の 越前産そば粉です。



●増田そば製粉所直営のそば畑。有機・無農薬の特別栽培で育てられます。



●「良いそば粉」の証ともいえる、このしっとり感。

手打ち蕎麦のできばえは、その8割が「そば粉」の質で決まるともいわれます。石臼挽きの最高級の粉は、蕎麦にした時の香りや食感はもちろん、驚くほど打ちやすいものです。プロのそば職人さんをはじめ、初心者の方まで、本物を求める、そして本物がわかるすべての皆様にこの「そば粉」をお届けします。

◆こだわりの石臼挽き

全国でも知られる小和清水(こわしょうず)の石臼で挽いています。

毎分16~17の低回転で高い熱を出さず、そばの香りを十分に引き出します。

低温で厳重に保管した「玄そば」の実を、細かい粒子の全粒粉にすることで、十割蕎麦を打つのに適した、最高級のそば粉が生まれるのです。



◆玄そばの命 低温保管庫

湿度60%・温度10℃。

秋に収穫された貴重なそばの実(玄そば)を、環境のストレスをかけずに保管することは季節を通して上質のそば粉をお届けするために絶対必要な条件です。

当社で細心の注意を払い、休眠状態のまま保管された「玄そば」は、翌年の新そばの時期になっても、まだ甘皮の緑色が残っているほどです。



「石臼挽特選そば粉」

●越前市産「玄そば」100%の最高級そば粉です。このそば粉と相性の良い「つなぎ」「はな粉」も販売しています。詳しくは、お問い合わせ頂くか、ホームページをご覧ください。

※業務用の販売も承っております。



※送料・代引き手数料についてはお問い合わせ頂くか、ホームページをご覧ください。

●お手持ちの「玄そば」の製粉もいたします。

お客様が収穫したなどでお手元にある「玄そば」も、当社の石臼で製粉させていただきます。こだわりや自慢の実はあるが、製粉の設備が…という皆様は、ぜひ自家製粉所代わりとしてお申し付け下さい。挽き賃等については、お電話・メール等でお問い合わせを。(挽き上がった粉は、玄そばの7割程度の量となります。)



増田そば製粉所

〒915-0003 富井県 越前市 戸谷町中松田2-2
電話：0778 (25) 1157 FAX：0778 (24) 2519 営業時間：月曜～金曜 9:00～17:00
http://www.masudasoba.com/ E-mail：info@masudasoba.com