

越前の粉屋さん新聞

発行所 増田そば製粉所
〒915-0003
福井県越前市戸谷町二丁目
TEL: 0778-25-1157 (本社)
FAX: 0778-24-2519
<http://www.nasudasoba.com>
info@nasudasoba.com

11月になりました！いよいよ新蕎麦収穫だ！ この時期にしか味わえない色・香り・風味

蕎麦できんじろ

10月下旬よりいよいよ平成26年度の福井県産ソバの収穫が始まりました。刈り取りには最適なお天気の良い日が続いており、毎日頑張っております。収穫乾燥後には検査場にて品質検査を受け、いよいよ製粉となります。今年も昨年以上に収穫量は厳しいものの収穫された玄蕎麦を挽いてみますと挽いている時点で蕎麦粉の色が違っており、新そばの時期が来たんだなと実感しております。



収穫作業は夜まで続く！

福井の観光

「秋の越前そばイベント情報」
①そばまつりin美山 10月26日(日) 10:00～16:00 予定多数のそば店が出店し、自慢のおろしそばを味わえます。ステージイベントもあり。場所みやま木ごころ文化の郷(福井)

粉屋近況

②結の故郷越前おおのそばまつり 2014 11月22日(土)～23日(日) 大野ブランドの

福井のグルメ

（月）越前大仏門前町に農産加工品やスイーツが大集合。特に、新そばで打った「勝ち山おろしそば」は行列がで

編集長より

ブログ・FBでおなじみ？おなじみでない方もこんにちは。ますろー編集長です。10月下旬に学生時代の同級生と越前海岸の民宿に行ってきました。越前

蕎麦雑学

ソバの特徴として普通の植物は夜間には成長しませんがソバは昼夜ともに成長します。日中に蓄積した栄養分を使用して夜間の間も成長するのです。美味



寒温の差が蕎麦を旨くする！

地元で交流をしているスロベニア国の大使館からスロベニア産ソバ粉を送っていただきました。果たしてスロベニア産そば粉で蕎麦打ちはできるのか？初

めでの挑戦でドキドキ！見た目は日本のそば粉と変わらない感じでしたが中々難しくなりました。11月末にはこのソバ粉やソバの実を使ったスロベニアとの交流のイベントを行う予定です。



ようやく麺の形に出来ました！



福井の新蕎麦祭り！

井とは、器の中に飯を盛り、その上に食材をのせ高次な調和を創造する、日本独自の食文化です。日本の井文化を福井から世界に発信し福井県にたくさんの方が訪れる、そんな未来を描いています。詳しくは「福井県」で検索！是非福井にお越し



よ！海の幸で乾杯！

井ツーリズムで、福井県をもっと元気に。

ケンミンショーでもソースカツ丼が・・・
ソースカツ丼は福井が元祖？

会って下さい！
いただき色んな井に出