

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
TEL: 0778-25-1157 (本社)
FAX: 0778-24-2519
<http://www.nasudasoba.com>
info@nasudasoba.com

気がつけば2月になりました。寒さもまだまだ続きます！ 温かい蕎麦はどうでしょうか？



製粉所の前の川には鴨が一杯！

今年も気がつけばもう2月になってしまいました。粉屋の年末の忙しい毎日も年が明ければ落ち着きまして、穏やかな雰囲気の中で粉を挽いている毎日でございます。今年は何のせて食べようかな？

ちよい蕎麦レシピ

温かいそばに大根おろし。さっぱりとしていて胃にも優しい。レシピは簡単かけそばの上すりおろした大根おろしをかけるだけ！トッピングに刻みねぎと揚げ玉(天かす)をのせていただきます。

蕎麦ウンチク

Qソバはいつから栽培されていたの？日本でのソバの栽培の歴史は大変古く、最近の研究では、高知県佐川町の地層から見つかったソバ花粉の様子から、遅くとも縄文時代草創期(約9300年前)から栽培されていたのではないかと考えられています。Qソバの発祥地は？諸説ありますが、最近では中国西南部の雲貴高原あたりというのが定説のように、日本へは①朝鮮半島②対馬③シベリア↓

酵素が含まれているため、食物の消化を助けるとともに腸の働きを整えてくれる効果があります。

北日本③中国大陸↓九州などのルートで渡ってきたと考えられています。Q主食になったのはいつ？縄文時代には栽培が始まったソバですが、主食になるのはずっと後のこと。その最大の理由は、大量の製粉が難しかったこと、同じ理由で小麦も主食にはなりません。した。縄文時代は搾り白(上下の石で搾り潰すタイプ)、弥生時代には杵で搗く「搗き白」があったものの、こうした原始的な方法での製粉は多大な労力が必要のため、この頃は実の主食食べるのが主流だったようです。ヤッパリお蕎麦は麺にしていただくのほうがいいですね！

福井のグルメ

ライス・たまご・トンカツ・お店のこだわりソース(カレーは除く)が重なり合った絶品B級グルメ！福井県越前市の武生地区には、このボルガライスが30年以上前から地元の人に食べられていました。しかあし！一番気になる名前の由来や発祥のお店については、謎に包まれている。目の前にボルガライスが運ばれると、揚げたてのトンカツの香ばしさと、ツヤツヤのオムライスは本当に食欲をそそります。極めつけはソースです。店舗ごとに違うオリジナルソースはスプーンを口に運ぶ手をよりいっそう加速させます。さらに、スーパのお惣菜や中学校のスクールランチにも取上げられるようになり、その知名度は徐々に高まっています。サークルKサンクス、ローソン、ファミリーマート、セブンイレブンなどの大手コンビニ



編集長より

ブログでおなじみ？おなじみでない方もこんにちは。まするー編集長です。一時期休刊しておりました新聞を今月より再開いたしました。また福井県ネタやお蕎麦小ネタなど発信していきたいと思っております。今後ともどうかよろしくお願いたします。

あなたのお声をお聞かせください

Q1..当社のそば粉を購入する前にどんなことで悩んでいましたか？A1..打つ手が下手なのかわかりませんが、そば粉に安定感がなく、よく失敗をして

増田さんを見つけました。Q3..当社のそば粉を知ってすぐに購入しましたか？しななかったとしたらなぜですか？A3..私の生まれ故郷でもあり、すぐに購入し打たせていただきました。Q4..他に

も色々なお店のそば粉がありますが何が決め手となって当社のそば粉を購入しましたか？A4..とにかくそばの香り、打ちやすさ、そして食べた時の手打ちならではの食感でした。食べていただいた

方も今までで一番良い！と好評でした。Q5..実際に使ってみていかがですか？A5..他のそば粉では打てなかった十割そばまで打てたことは自分にとってはずいぶん感動でした。京都府男性T.N

様。お客様のお声を聞かせていただき誠にありがとうございます。弊社では皆様からアンケートを募集しております。是非あなたのお喜びのお声を聞かせてください。

