

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

3月になりました。暖かい日が続いております。
少しずつ春の訪れが感じられますね！

今年もはや、3月がスタートしました。今年には例年に無いくらい降雪の少ない福井県の冬でございました。雪のけをする事もあまりなく、ホッとするものの、何となく拍子抜けのする冬でございました。・・・これから段々



ふきのとうが顔をのぞかせております

暖かくなってきましたね。ストープのお世話になるのももうしばらくでしょうか？外に出る機会も多くなりそうではございますが、季節の変わり目は何かと体調管理には気をつけてお過ごしくださいませ！

ちよい蕎麦レシピ

「そば粉のガレット」
フランスブルターニュ地方の郷土料理。外側はパリッと、かめばモチモチとした食感です。そば粉150g、塩小さじ1/4、水250ml、溶き卵1コ分をフライパンで焼き、そば粉のクレープをつくり、お好みで卵、ベーコン、チーズなどを添えていただきます。



福井のグルメ

福井県の「冬の水ようかん」何となく夏のイメージが強い水ようかん。福井県では何故か冬に良く食べられてきました。雪が深々と降り風景とコタツの上にみかん、そして福井県の冬の定番銘菓「水ようかん」です。黒砂糖の優しい香りと口に含んだ時の上品な甘さみずみずしい食感。越前・福井では冬が来るたびに恋しくなるお菓子となつています。この福井県の冬の味である水ようかん、一見変わった習慣とも思えるが、そもそも水ようかんは、おせち料理の1アイテムだったそうです。昭和初期あたりま

では、冬のお菓子のイメージが強かった。福井県の場合も、暮れに奉公先の京都から帰省して来た人たちが、みやげに持ち帰った水ようかんを食べていたのが発端などと、そのルーツには諸説あるようです。福井県内でも水ようかんを販売している老舗のお店が数店舗あり各お店の味を食べ比べてみるのもいいかもしれません。個人的に好きなのは「江川の水ようかん」です（編集長談）



福井の伝統

「越前打刃物」
1337年（南北朝時代）、京都の刀匠千代鶴国安が府中（現越前市）に來往し、近郊の農民の為に鎌を作ったことが始まりと伝えられています。幾多の作り手たちを経て、現代にその技法は伝承され、二枚広げ（包丁の工程）と廻し鋼着け（鎌・刈込鉄）があります。これらの技術は現在、ヨーロッパを中心に高い評価を受けて、海外進出が積極的に進められています。



越前のそば切り包丁！！

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。ますろー編集長です。最近NHK BSで放送されている朝の連続テレビ小説にはまつております。「ちりとてちん」福井県小浜市が舞台ですね。焼鯖・若狭塗箸。「うちそうさん」3月末までですが最後まで見逃しません。

易いそば粉です。香りが良いし、食べて美味しいそば粉です。三重県 男性H、B様
ご感想いただき誠にありがとうございます。今後とも何卒ご愛顧のほどお願い申し上げます。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声を聞かせてください。



ショップサイト店長

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..そば粉の品質。（打ち易い粉、香りの良い粉、食べて美味しいそば粉）Q2..

..当社のそば粉を知ってすぐに購入しましたか？しなかったとしたらなぜですか？A3..すぐに購入した。この後は全て増田（そば製粉所）のそば粉を使っています。Q4..他にも色々なお店のそば粉

がありすが何が決め手となつて当社のそば粉を購入しましたか？A4..決め手はインターネットのHPを見て決めました。Q5..実際に使ってみていかがですか？A5..素人が打つてもつながる打ち

易いそば粉です。香りが良いし、食べて美味しいそば粉です。三重県 男性H、B様
ご感想いただき誠にありがとうございます。今後とも何卒ご愛顧のほどお願い申し上げます。弊社では皆様

「越前打刃物」
1337年（南北朝時代）、京都の刀匠千代鶴国安が府中（現越前市）に來往し、近郊の農民の為に鎌を作ったことが始まりと伝えられています。幾多の作り手たちを経て、現代にその技法は伝承され、二枚広げ（包丁の工程）と廻し鋼着け（鎌・刈込鉄）があります。これらの技術は現在、ヨーロッパを中心に高い評価を受けて、海外進出が積極的に進められています。

