

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

4月、暖かくなり木や花が新しい芽をだしております。
お外に出るのが楽しい季節ですね!



味真野小学校の校庭の真ん中に咲く桜

いよいよ新年度！4月になりました。寒い冬も終わりました。青空の見えるいいお天気が多くなってきました。風は少しばかり冷たいですが、室内にいるより、外に出たほう

が気持ちいいですね。各地では桜の開花が始まっております。桜色に染まるこの時期だけの楽しみは「お花見」花より団子（お酒？）になり過ぎないように気をつけます！

ちよい蕎麦レシピ

「そば豆腐」材料…そば粉40g 葛粉20g 水300g 鍋に蕎麦粉、葛粉、水を入れて、完全によく溶かす。強火にかけ、混ぜ続ける。少しづつ固まりかけてきます。粘りが出てきて、ツヤつぽくなってきたら火から下ろす。容器に移し（パウンド型、タッパー、バットなど）、中の空気を抜くように、軽く揺する。表面を濡らしたペーパーナイフなどでキレイに均す。水を張った容器に入れて粗熱をとり、



蕎麦の香りのするそば豆腐

冷蔵庫で冷やす。よく冷えたら、容器から取り出し、盛り付ける。醤油、だし醤油など、お好みで。ワサビなどの薬味でお召し上がりください。

福井のグルメ

福井県は焼き鳥消費量が全国でもトップレベル！今や全国に120店舗を超える福井発祥の「秋吉」という焼き鳥店があり、小さい頃からこの味を知る福井人には焼き鳥文化が



強く根付いております。ちなみに大人気は「純けい」と呼ばれる大人のメス鳥のモモ肉と皮の部分。噛めば噛むほど旨みがある、ビールにぴったり。また、血単位ではなく5本、10本と本単位でオーダーするのが福井の常識となっております。全国的にもお店があまりから「焼き鳥の名門秋吉」の焼き鳥を食べられた方も多いのではないのでしょうか？因みに私は純けいと串かつがあればいくらかでもビールが飲めます。（編集長談）

福井の伝統

「越前焼」越前焼の歴史をひも解くと、その誕生は今から約850年前の平安時代末期に遡ります。元々須恵器を焼いていた地域でしたが、平安時代末期に常滑の技術を導入して焼き締め陶を作り始めました。最初に窯が築かれたのは、現在「越前陶芸村」のある越前町小曾原だったといわれています。日本六古窯に数えられるようになり、また越前陶芸村の建設によって多くの陶芸家が集まり、全国的にも有名になりました。現在は焼き締め陶の伝統を生かした種々の新しい作陶が試みられています。この越前陶芸村の周辺で、いままた新しい歴史が作られています。越前焼は同じ六古窯である常滑焼の影響を受けて始まり、初期の作は常滑風として知られていました。鎌倉中期以降、次第に越前の特徴を出し始め、鉄分の多い土を



越前焼の器で越前おろし蕎麦を！

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。いよいよ新年度になりました。消費税増税などお財布には厳しい新年度の始まりではございますが（涙）何はともあれ暖かくなると気持ちもちもワクワクしてきますね。新年度から何卒よろしくお願い申し上げます。

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、

Q2..何がきっかけで当社のそば粉を知りましたか？A2..ネットで福井県産のそば粉を探していて、ようやく

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つ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。今後とも美味しい

そば粉をよろしく願います。京都府男性 T.N様ご感想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。

