

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1番地
TEL: 0778-25-1157 (4424)
FAX: 0778-24-2519
http://www.nasudasoba.com
info@nasudasoba.com

6月は初夏の季節！毎日暑くなってきました！ そんな時やつぱり冷たい蕎麦が一番！

田舎挽きそば粉

新商品・田舎挽きそば粉を細かく挽き込んだ黒いブツブツが多めで、茹で上げた時にも野趣あふれた出来上がりを楽しめます。福井県では「越前おろし蕎麦」が有名で、色濃い太めのお蕎麦の上に大根おろしをのせて食べます。おろし汁と一緒に太めの蕎麦を噛みながら食べることで、蕎麦の甘さや風味をおろしの辛さが際立たせる食べ方です。そんな「おろし蕎麦」に合うようなそば粉です。上品かつ繊細に挽き上げた挽きぐるみとはがらりと変わった野趣溢れる田舎挽きのそば粉を一度お試しあれ！



田舎挽き

福井の観光

競技かるたを題材にし、マンガやテレビアニメで大人気の「ちはやふる」。ストーリーの要である登場人物「綿谷新」の住むまち福井県「あわら市」では、6月7～22日、「ちはやふる」の魅力を伝えるイベントが行われます。JR芦原温泉駅周辺では、ちはやふるギャラリーや聖地巡礼ツアーを、あわら湯のまち駅周辺では、イベントの拠点となる「あわら温泉湯のまち広場」や、

泉湯のまち広場」や、かるた大会、声優トークショーなどが行われます。「ちはやふるweek」は、あわら市で検索！



ちはやふるweek

ちよい蕎麦レシピ

「そば粉ようかん」材料…そば粉カップ1/3 あずきカップ1/2 お水カップ2 寒天パウダー小さじ2 てんさい糖やきび砂糖（お砂糖）大さじ3～5 自然



塩少々 作り方…1.すべの材料をお鍋に入れて泡だて器でよく混ぜます。2.木べらで混ぜながら中火にかけて沸騰したら弱火にして3分ほど煮ます。3.火をとめて型に流し入れて冷蔵庫で冷やし固めて出来上がり！コッポイント焦げないように混ぜながらしっかりと寒天を溶かしてください！お砂糖の量は使用するあずきの甘みの強さで調節してくださいませ。私も今度挑戦してみます！（編集長談）

福井のグルメ

「越のルビー」福井県オリジナルのミディトマト福井県出身の芥川賞作家津村節子氏が命名した「越のルビー」。手のひらにすっぽりと入るくらいのちょうど良いサイズ。艶やかで鮮やかなその赤い実は「ルビー」と呼ぶのにふさわしい美しさです。大玉トマトとミニトマトの中間（ミディ）の大きさで一般に「ミディトマト」と呼ばれています。大玉トマトと比較すると糖度が高いのが特長です。形や大きさがちょうど良く、甘みがあり、福井県内でも人気があります。その特長は何と言っても、大玉トマトに比較して3～4度糖度が高く、平均して7～8度もあり食味が非常に良いことです。またビタミンCが大玉トマトの約2倍、生活習慣病などのさまざまな病気の原因とされる活性酸素を減らす働きがあるリコピンも約2



越のルビーを使ったソースなどもあります

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。5月は色々な行事や会議などありタタタタになってしまいましたが（お酒で？）心機一新6月は頑張ります！

あなたのお声をお聞かせください

名古屋市 男性 M店様 御店舗様（お蕎麦屋様）からのご感想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…（今使っている

そば粉は）粉がパサつく。香りが弱い。Q2…何がきっかけで当社のそば粉を知りましたか？A2…インターネットでQ3…当社のそば粉を知ってすぐに購入しましたか？A3…すぐ注文しました。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…自社で蕎麦を育て、粉にするまでを管理している事。石臼挽きであった事。Q5…実際に使ってみていかがですか？A5…今まで使っていたものより、香りがあり、味もあると思う。店長よりM店様このたびはお声

を聞かせていただき誠にありがとうございます。自社製作した石臼は全国でも知られる「小和清水こわしようず」の石臼にて挽いております。石質の良さを十分に引き出し、キメ細やかなそば粉にな



ショップサイト店長

るように挽き上げております。今後とも何卒ご愛顧のほどよろしくお願い申し上げます。

