

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 (44才)
FAX: 0778-24-2519
<http://www.nasudasoba.com>
info@nasudasoba.com

7月！夏空がひとときわまぶしく感じられる季節！ 晩酌のビールがたまらなくおいしいですね！

蕎麦チャンネル

弊社ホームページの左サイドバーの一番下にありますyoutube「増田製粉の蕎麦チャンネル」をご存知でしょうか？蕎麦粉や蕎麦打ちに関する色々なことをシヨップサイト店長が動画にて配信しております。石臼で挽けるそば粉の量はどのくらい？特選そば粉（田舎挽き）だと加水率はどのくらい？また蕎麦を打っている状況や打ち上がりの状況は？蕎麦の栽培風景や状況等など疑問なことを配信しています！一度ご覧くださいませ！



youtube蕎麦チャンネルでは色々な情報を動画にて発信中！是非ご登録くださいませ！

ちよい蕎麦レシピ

暑い日が続くと食欲もダウンしがち。そんな時は、冷たくて、つるつると食べられるぶっかけ蕎麦がオススメですよ！「ぶっかけ納豆

福井の観光

もうすぐ夏真っ盛り！夏といえば海！海といえば越前海岸！自然がいっぱい「越前町」をご紹介します。「越前町」は福井県嶺北地方の西端に位置しています。沿岸部から北部にかけて500m級の山々が連なっており、海も山も楽しめる自然いっぱい福井の地域であります。雪

蕎麦」茹でた蕎麦を皿に盛り、真ん中に納豆を乗せ、そのまんなかをくぼませ卵黄を乗せ、周囲にもみのりを散らして完成！

が舞う越前海岸に咲く清楚な白い「水仙の花」。この水仙の花に象徴される様に、静かでゆつたりとした町並が一带に広がっています。越前町の海岸沿いは、夏は海水浴、冬は越前がに料理を味わう観光客などで賑わいをみせる地域です。旅館や民宿も数多くあり、どこも日本海の新鮮な魚をメインにした料理が自慢です。海だけではなく、越前温泉を引いた露天風呂の施設もあり！一日おもしろい遊びんだ後は、パノラの夕日を見ながらゆっくり温泉につかる！なんていかがでしょう。今年の越前夏まつりは7月19日（土）今年のテーマは「夏宇



民宿に泊まって海水浴。夜は海の幸を満喫！

福井のグルメ

「越前うに」日本三大珍味のひとつ「越前うに」。江戸時代後期の書物「日本山海名産図会」でも「塩辛中の第一」とされる福井の名産品です。こ

宙（なつぞら）「衝撃が走る越前の銀河」。恒例の花火大会、盆踊り、越前のおいしい屋台などイベント盛りだくさんですよ！海に入って温泉入って夜は海の幸を満喫っ！

の「越前うに」はバフンウニの塩漬けのこ。使われるバフンウニは、直径3〜4cm程の小さなウニで、ウニ類で最も味が濃いと云われますが、塩漬けにするとさらに味が凝縮されます。福井の越前海岸で獲れるバフンウニは、他産地のものと異なり、えぐ味が少なく、生食できるほど美味です。このため古くからバフンウニ漁が盛んとなり、流通・保存の関係で塩漬けとされ、その技術・文化が伝承されています。越前海岸でのバフンウニ漁は7月20日に解禁され、約2週間で終了。このため、越前うにが作られるのもこの期間に限られています。バフンウニを一つひとつ手作業で割り、中身が崩れないように絵筆を使って丁寧に塗り出し

を作るのに、実に100個以上のウニが使われます。豊潤な磯の香り、繊細でいて濃厚な味わいを持つ「越前うに」は、福井の人が受け継いできた日本を代表する逸品です。



編集長もめったに食べれません（涙）

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。先月は福井にスロベニアの大使が御来福！弊社の蕎麦を味わっていただきました。詳しくは弊社HP職人のヒトリゴトにてご覧くださいませ！

あなたのお声をお聞かせください

今回メールをいただきましたのは、妻がそば粉でシフォンケーキを焼きました。増田さんのそば粉を使って美味しく焼けました。もちろん今までも増田さん

のそば粉を使い、シフォンケーキを焼いていました。そば粉の割合が7:3で焼いていました。実は、増田さんのそば粉を知るまで、当然違うお店でそ

ば粉を取り寄せており、100%では無理で上手く焼けなかったことが多くあり、そば粉100%ではシフォンケーキは無理なのだという先入観で今日に至りました。ところが、店長さんのブログ

で奥さんがそば粉100%でシフォンケーキを作られたことを知り、一度我が家でもやってみようということになりました。チャレンジしたところ、出来上がりは、写真をご覧のとおりとても綺麗に焼



そば粉のシフォンケーキ

載いたしますね！

きあがりました。味も香りも上出来で大変美味しかったです。N様お便り頂き誠にありがとうございます。弊社ではその他にも色々なそば粉レシピ作成中です！まともりましたらHPにて掲

