

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

9月になりましたがまだまだ暑さは続く！ 今年の蕎麦の成長はどうでしょうか？

蕎麦できょうど

暑い暑い夏の炎天下
8月上旬より始まりまし
た福井県産蕎麦の栽培。
8月5日から越前市(旧今立町西檜尾
地区)にて播種(種ま
き)作業が行われまし
た。その後一時には雨
降りが続く毎日であ
り、その後のお盆休み
(15日前後)にて再び
越前市(旧今立町赤坂
地区・山室地区)にて
播種作業が行われまし
た。その後は若干天候
が良かったり、悪かつ
たりと少々心配な天候
が続いております。と

はいえ、数日もしたら
少しずつ発芽した小さ
な葉が見られました。
今後無事に育って欲し
いものです。収穫は10
月の後半から11月の初
旬になります。今年も
福井県産新蕎麦粉開始
の時期を二期してください！



播種時には鳥達が群がります！

ちよい蕎麦レポート

梅干しは強力な抗菌
力を持ち、成分のクエ
ン酸で食欲増進や疲労
回復、さらには食欲不
振や下痢などに、抜群
の効果があります。昔
から日本人に欠かせな
い庶民の味方です。ま
だまだ暑い日が続くこ
の時期に梅干しは必需
品！福井県のご当地蕎
麦「越前おろし蕎麦」
に梅干しをのせてみま
した。大根おろしと梅
干しの効用で残暑の暑
さを取り切っちゃいま
しょう！



すっぱーい梅干し！

福井の観光

中国道・名神・北陸道が
一つにつながる若狭路
が、ついに完成！小浜I
C、敦賀JCT間の開
通で、舞鶴若狭自動車
道が、ついに全線開通。
中国自動車道、名神高
速道路、北陸自動車道
がひとつにつながり、
嶺南と嶺北、北陸、中
京、関西圏の所要時間
が30分ほど短縮され、
各地域間のアクセスが
大きく向上しました。
鯖街道としても有名
で、古来より御食国と
いわれる鯖のへしこや

若狭が、若狭ぐじ
などの美味しい海の幸
が豊富なエリア。また、
水のきれいな若狭湾で
の「若狭ぶぐ」の養殖
も年々知名度を高めつ
つあります。歴史的に
も熊川宿などの宿場町
の散策や国宝文化財の
寺院も数多く「国宝め
ぐり」も楽しめます。
人と自然がおりなす田
舎の風景を舞台に海・
湖・山まるごと体験で
きます。



福井のグルメ

「大野の醤油カツ丼」
カツ丼王国福井に新
しいカツ丼「醤油カツ
丼」略称「SK(エス
ケー)」が大野市にお
いて誕生しました。そ
の後、飲食店の尽力に
より、オリジナルテイ
溢れる醤油カツ丼が誕
生し続けています。大
野市の「野村醤油(株)」
が醤油カツ丼のレシピ
と専用醤油を開発。下
記の3つの条件を満た
す醤油カツ丼を推奨し
ています。・福井県内
産の醤油で作られた醬
油カツ丼のタレを使用
すること・カツを盛る
こと※揚げる素材は問
わない・野菜を盛ること
※薬味の盛り方が
必要これらをベースに
県内では店ごとで独特
の醤油カツ丼が提供さ
れているので、食べ歩
きしてみるのも楽しい
かも！ソースカツ丼に
並ぶ、新たな福井名物
になる予感がするー！
編集長も先日大野市
で初チャレンジ！ボリ



アツサリした味！醤油カツ丼！

編集長より

ブログ・FB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。8月
も終わり、子供達も夏
休み終了！大人たちは
“ホッ”と一息です
ね！9月になりました
も残暑が残りまだまだ
暑い日が続きます。体
調管理には十分お気を
つけください！

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..粉のパラツ
キが大きかった。(毎
回買が変わる) 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(HP) Q3..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..他の

そば粉と比較して導入
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..他のそば粉より
色・香り・味等がそ
ろそろ

に使ってみていかか
ですか？A5..良いと思
い満足しています。
名古屋市 男性 O様
O様。この度はご感
謝いただき誠にあり
がとうございます。O様
は以前お蕎麦屋さんを
されておりましたがご

高年齢のため今年御閉店
されました。その後も
時々ご連絡いただき、
そば粉のご用命いた
だいております。お蕎麦
打ちは一度凝ったら辞
められない魅力がある
のかもしれないですね。
これからもお蕎麦打ち



O様のお店にて(おろし蕎麦)

楽しんでください！
ショップサイト店長増
田浩庸

