

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
TEL:0778-25-1157 (11才)
FAX:0778-24-2519
http://www.masudasoba.com
info@masudasoba.com

暦の上では春とはいえ、まだまだ寒いですね! 春の訪れが待ち遠しい2月です!

粉屋近況

1 気が付きましたら今年もはや一カ月が過ぎ去り2月になりました。年が明けましてからは落ち着いた雰囲気、の製粉所にてそば粉を挽き上げております。中年をまたぎましてこの時期は昨年収穫された玄ソバも少しずつ熟成を増し、味わいが増してきております。新蕎麦の若々しさも魅力的ではございますが是非この時期の福井県産そば粉の深い味わいと蕎麦打ちの感触を楽しんでいただければ幸いです。1月下旬には福井県の名水にも指定されている越前市(旧今立町)にあります場所の上流にて寒ざらし蕎麦に挑戦しております。上手くいくかは弊社HPなどで書いていってみたいと思っております。こうご期待!?

蕎麦雑学

いま一般に「年越しそば」といえば、12月31日の大晦日に食べるそばのことを指します。けれども、この一年の最後の日に食べる

の節日の日です。そのため江戸時代には、大晦日ではなく節分を本日の年越し(立春が年の改まる日)という考え方がありました。節分に食べるそばを年越しそばと呼ぶようになったのは、そのためです。



越前市観光

越前の里・味真野苑のすぐそばにあるタケフナイフビレッジは、フナイフ職人の研究グループの共同工場。円筒形のユニークな建

物の中に入ると、刃渡り1.8mの菜切包丁が目に見え込んでいきます。工房では、伝統の鍛造技術をじっくりと見学してみてもいいです。また、H19.4月にオープンした体験棟「チャレンジャー横丁」では、ペーパーナイフから包丁、本格的なナイフまで職人の指導のもとに作る事が出来ます。店内には、家庭で使う包丁やハサミ、料理人さんが使う包丁や大工さんなどが使う道具もあり、レジヤリーのツールとして使用する、カスタムナイフやツールナイフも販売しております。※体験はご予約が必要でございます。HPなどでご確認くださいませ!

お客様の声

月に一度のそば打ち定例会で、会員のみならず、初めて貴社のそば粉を打ってもらいました。60メッシュの新そば粉ということも、みなさん二八そば

を打たれましたが、うまく打てたようです。中には十割蕎麦に挑戦された方もいらっしゃいました。打たれていました。お昼にはみんなで試食してもらいましたが、とても美味しいと言われ

ていました。また、茹であがった蕎麦からナッツを割ったような香ばしい香りが立ち上がり、新蕎麦の香りを十分に満喫できました。今回とても美味しいそば粉だったので年末年越しそば打ち会に40

kgほどまたお願いしよいかと思っております。これからも美味しい福井県産のそば粉を生産してください!山口県 男性 S. A様
△様!この度はお声をいただきまして誠にありがとうございます。



刃物作り体験ができます!

「福井の地酒」地酒とは、その土地で造る酒やその土地だけで飲まれる酒に加え、その地域で収穫された米と水を使って造られる酒のことを言います。地酒はその土地の風土が味わいを左右します。福井県は気候や気温、湿度などの自然条件の他、水や米といった原材料にも恵まれている環境が整っています。今回のご紹介は「黒龍酒造」創業文化元年(1803年)。2003年には創業200年をむかえた歴史のある酒蔵です。日本を代表する吟醸蔵として、その名声の高さは皆さんご存じのことでしょう。1万円を超す大吟醸クラスから中吟、本醸造クラスまで、常にごとの味のバラつきが少なく、安心して召しあがめる酒です。皇太子殿下、森繁久弥、故



石原裕次郎など数々の著名人に愛飲されており、昔から美酒を醸す蔵として噂されてきました。

編集長より



全国的にも有名なお酒です!

ブログ・FBでおなじみ?おなじみでない方もこんにちは。福井県越前市の粉屋のまっさん編集長です。のんびりとした1月も終わり、そろそろ動き出さなくてはと思いつきながらも寒くて中々活動的になれません(汗)暖かい春が待ち遠しいです!