

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 (4ヶ所)
FAX:0778-24-2519
http://www.masudasoba.com
info@masudasoba.com

4月になりました！ポカポカと暖かい日が！ 外出する機会が増えそうですね

粉屋近況

「越前寒晒し蕎麦」
秋に収穫した新ソバを
保存し、厳寒の冷たい
清流に10日ほど漬け、
これを山国の寒い風と
真冬の紫外線の多い太
陽光線ですらして乾燥
してできた「寒ざらし
玄そば」を製粉し打ち
上げたもの。冷水に浸
すことでアクが抜け、
また寒風にさらすこと
で舌触りも良く、甘み
と淡泊な味わいのある
そばになるとされる。
さて1月から挑戦して
おりました寒に晒した
玄そばを天日等にてじ



また来年も寒晒し蕎麦にチャレンジ！

て挽きあげてみまし
た。生粉打ちで打って
みた感触は・・・通常
より加水率が少なくて
済みました。(約43%
程度)さて、お味の方
は・・・そばの実に含
まれている余分な灰汁
や、雑味を除去するこ
とで、上品な甘みのあ
る、より香り豊かな喉
ごしの良いそばになる
との事でございます

お客様の声

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..価格・購入
のしやすさ(家からの
距離、ネット通信販売
など) Q2..何がきつ
かけで、当社のそば粉
を知りましたか？ A2
..インターネットによ
る検索 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..インターネ
ット検索(福井県内4

社のうち近隣3社のも
のを先に試した) ※家
から近いから Q4..他
にも色々なお店のそば
粉がありますが、何が
決め手となって当社の
そば粉を購入しました
か？ A4..価格・ネッ
ト購入のしやすさ Q5

..実際に当社のそば粉
を使ってみていかがで
したか？ A5..良好！
お得パック(5kg)
があるのが魅力！福井
市内〇様
〇様ご感想ありがとうございます
うございます。その後
もご用命いただきまし



ショップサイト店長



てありがとうございます
す。今後ともなにとぞ
よろしくお願い申し上
げます。

が・・・香りも風味も
ありましたがそこまで
「おっ！」と思うよう
な違いは感じられませ
んでしたが・・・う
ん！？製法の中で何か
まずかったのかどう
か？再度来年チャレンジ
ジです！

福井県観光

※イベント情報1綿谷
新の故郷、福井県あわ
ら市で、今年も「ちは
やふる week in あ
わら」が開催されま
す！春には、花見イ
ベント、夏には、競技
かるたの全国大会、秋
に豪華声優陣が集結す
る声優トークショー、
冬にはイルミネーショ
ン点灯と、年間を通し
てさまざまな企画があ
るみたいです。詳細は

公式HPをご覧ください。
公式HP > ht
tp://chihaya-awara.com
※イベント情報
2全国の刀匠たちが挑
んだエヴァンゲリオン
の世界！作品に登場す
る槍や刀剣、さらに作
品にインスピレーショ
ンを受けたオリジナル
の一振りなど、刀剣界
がその伝統の技を惜し
みなく注ぎ、数々の新
作刀剣類を製作。「日
本刀」と「エヴァンゲ
リオン新劇場版」の奇
跡的なコラボレーショ
ン。日本の伝統技術、
そして新しい日本刀の
世界をぜひご覧ください
。期間・平成27年03
月28日～05月10日場所
..福井市立郷土歴史博
物館

福井のグルメ

「ホタルイカ」
「ほたるいかと言え
富山県」というイメ
ジを持っていません
か？ 実は福井県も全
国第3位の漁獲量を誇
る日本屈指の県なので
す。漁の方法も富山と
は異なります。回遊魚
であるほたるいかのル
ートを見極めて漁を仕
掛けるためです。ほた
るいかが沿岸近くまで
入り込んでくる、すり
鉢状の地形をした富山
湾では定置網が主流。
対して福井では海流に
乗って日本海沖にやつ
てきたほたるいかを底
びき網で漁獲します。
3月頃から始まるほた
るいか漁は、4～5月
が一番ピークの時期。

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。福井
県越前市の粉屋のまッ
サン編集長です。いよ
いよ4月になりました
。この時期は毎年の
ことですが暖かくなり、
気持ちもワクワクする
季節でございます。3
月からは個人的にも
歓迎会をはじめ色々
と顔を出す機会が多
くならず。そのた
めお酒の量も・・・
心配です(汗)



福井は新鮮な魚介類の宝庫です！

