と手間がかかるなどの

定)今後は商品発送時

ハガキを同封させて

りましたが、

越前市の

ビ小説マッサンは終わ

っ!NHKの連続テレ でございます。

※ あ

ルで送るのもちょっ

声

ップサイト店長まッサ ンです!いつもいつも

宅にFAXが無い、メ

キを作成いたしまし るように返信用のハガ 等の色んなお声が頂け

> 声が頂けましたら幸い ことなどみなさまのお

(5月上旬開始予

ただきましたが、ご自

用紙を同封させてい

増田そば製粉所ショ

客様

F

AX用のお客様の声

0

た

「楽しかった」

粉のことお蕎麦打ちの

た後の食後のデザート

します。

⑦お皿

に盛り

そば粉:70gあずき

生クリームなどのせて

リジナルメニュー 店舗にて開発されたオ どの要素を加えて、

から

す。行数が足りなくて 良い日が続いておりま になりましてお天気の サン編集長です。

付けて完成!お好みで

いかがですか?材料

水羊羹!

・お蕎麦を頂い

し入れて冷蔵庫で冷や

(1)

ではご注文の商品に

でみなさまの

このたびおハガキ もいただきまし

いただきますので、こ

まッサンいつも頑張っ

てますので応援メッセ

からもお気軽にそば

がとうございます。今 ただきまして誠にあり 嬉しいお客様の声をい

製粉所周辺にも菜の花

回っております。弊社

バメもここ数日飛び

毎年やってくる

過ごしやすいですね。 んだかんだ言って一番 少し外を歩けば軽く汗 すととても気持ちがい 快晴の青空の青と新緑 が高々と咲いており、 周辺を散歩しておりま 出てきてちょうど良 毎日でございます。 ッチングしていて、 山と菜の花の黄色が

中に蕎麦の香りが広が

ひと口食べるとお口の 「そば粉のようかん」

L

さらに、

良く混ぜます。

るデザート!蕎麦粉の

を止めます。

⑥型に流

粘り気が出てきたら火 たら弱火にします。 木ベラで混ぜて沸騰し を加えます。④中火で、

増田そば製粉所 毎日快晴!菜花が高 ₹915-0003 々と咲いております! パウダーをお鍋に入 ウダー:10gさとう そば粉・さとう・寒天 50~70g (お好みで) 水:400CC寒天: (缶詰) お:少々作り方:① 泡立て器で混ぜま ②そこに水を加え TEL: 0778-25-1157(4/27) FAX: 0778-24-2519 1 http://www.masudasoba.com О

info@masudasoba.com

で簡単レシピをからど しくは弊社HPそば粉

山菜、

海産物を扱う模

勝ち山ぼっ

擬店も 29店舗出店しま

今年もそばの早食

も美味しいですよ!詳

味わえます。

他にも地

福

井

0

元ならではの特産品や

5月になり気持ちの良

お天気が続いており

粉屋



した。その他のステー 実施することとなりま 午前の部と午後の部に う、チャンスが2回! ご参加いただけるよ まった皆さんにもぜひ

ます。 った味の素朴なそばが から16店舗がそば店と ばまつり』が開催され おいて『第28回今庄そ 今庄365スキー場に 日 今年で28回目!5月24 て出店しそれぞれ違 (日) 午前9時から 当日は地元集落

蕎麦の風味が口に広がります!

料理があります。

ます!今まで抽選で惜

い大会が2回実施され

しくも参加を逃してし

にかけて、

778-45-800 所 南 78 47 8002 越 クなど盛りたくさんの 芸能・ダンスやマジッ ジイベントでは、地元 イベントが行われ ま (地域振興グループの 越前町今庄総合事務 前町産業振興課07 お問い合わせは南

る縁起物です。この郷

上料理をモチーフ

に

ブログ・FBでおな

め

「出汁をかけて食べる」

じみ?おなじみでない 方もこんにちは。

食材を発掘する」

な

福井

各

越前市の粉屋のまッ

5 月

ョップサイト店長

お願い申し上げます歓迎^^何卒よろしく (ペコリ) ジもありましたら大



際には、 前おろし蕎麦」を食べ 使に任命されました。 後は、 越前市で 勝 山市にある

この度、 す。福井県・勝山市出 是非福井県にお越しの 身の天龍源一郎さんが 勝ち山ボッカケ」で 「ボッカケ」の大 故郷の郷土料





ので、

と言えます。



勝ち山ボッカケ!!

っかけ」という、 福井県勝山市には かけ ル X ぼ

恐竜博物館や自然の恵 みに触れながら是 「ぼっかけ」を食べに 越しくださいませ。 非