

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 (ｲﾅﾂ)
FAX:0778-24-2519
<http://www.masudasoba.com>
info@masudasoba.com

7月！暑い日が続きます！ 本格的な夏がやってきました！

粉屋近況

7月になり、こちら福井県では秋の蕎麦の栽培の段取りが始まるうとしております。一昨年・昨年と全国的にも大不作が続く、昨年度の福井県でも収穫量が大幅なダウン。そして玄そばの価格の高騰など非常に厳しい年でございました。今年度は播種時期の調整や排水対策の徹底など例年以上に気を引き締めての準備となります。10月下旬から11月上旬にかけての秋に今年こそ素晴らしい結果が出て

蕎麦情報



昨年の栽培状況

福井県では7月下旬から8月上旬にかけての夏季に種を蒔き、10月下旬から11月上旬にかけて収穫される秋そばが主でございますが、本県は全国でも有数のソバ産地だが、夏

くれますよう今から緊張感でいっばいです。

ソバの普及を進め、暑い夏に風味の良い新ソバを提供できれば！福井の新たなブランドにということで7月に収穫し、夏に新ソバとして提供できる夏ソバを特産にしようと試みておりました。昨年は収穫量も限定的で福井県内の一部のお蕎麦屋さんに限定的に夏蕎麦が出ているようです。先日福井県あわら市周辺のソバ畑を見せてもらいに行ってみました。白いソバの花の風景もいつもは9月ごろにしか見ませんが、まずはこの時期に満開のソ

バの花を見れることに感動！福井県産夏蕎麦の品種はキタワセ種です。7月中旬には少しですが入荷できそうです。福井県産夏の新しい蕎麦粉を限定でお出しできるかと思っております。



6月26日福井県あわら市にて

福井県観光

「福井フェニックスまつり」は、昭和29年に「福井まつり」として始まった福井市の祭典で福井県内最大のものであります。戦災、震災、水害、雪害などの苦難を

乗り越えてきた福井市を「不死鳥（フェニックス）」にたとえています。福井フェニックスまつりのオープニングを飾る「福井フェニックス花火」自然豊かな福井のまちなかを流れる足羽川を舞台に開催する花火大会。名物のナイアガラ花火やBGM付き花火、スターマイン、仕掛け花火が福井の夏の夜を鮮やかに彩ります。開催日は7月31日（金）福井フェニックス花火（雨天時は8月3日（月）に順延）8月1日（土）民踊・YOSAKOI イッチョライ8月2日（日）100万人のたのめのマーチング。今年のまつりのテーマは「響（ひびき）」です。

お客様の声

6月21日（日）の定例会で越前のそば粉を二八ソバで打たせていただきました。水の入り（加水率）は45%で打ちやすいソバ粉でした。パンフレットの写

真を見ながら「おろしそば」を皆で試食しました。美味しかった！茨城で守谷で越前のおろし蕎麦を楽しむ企画は成功でした。またお願いすると思います。茨城県 男性 E.S 様より

増田そば製粉所ショップサイト店長まさしくです！いつもいつも嬉しいお客様の声をいただきまして誠にありがとうございます。今回はテレビの人気番組「秘密のケンミンSHOW」でも取り上げられ

た福井県のご当地蕎麦「越前おろし蕎麦」をみんなで楽しみたいとのことでお問い合わせいただきました。会では皆様方に喜んでいただけたとこのことで嬉しく思っております。大根おろしと一緒にいた



ショップサイト店長

だくおろし蕎麦は健康にも良いですよ！是非一度お試しあれ！

詳しくは「第62回福井フェニックスまつり」で検索！

「ソースかつ井」カツ井という、カラッと揚げたトンカツに玉子とじが一般的ですが、福井でカツ井と言えば、ソースで食べるソースカツ井です。ソースカツ井の作り方はシンプルで、揚げたカツを熱々のうちにウスターソースベースの秘伝のタレにつけ、タレをまぶした熱いご飯の上にのせただけのものです。しかしながら箸で切れるほど柔らかいカツと、その香りと甘味、酸味が醸すまろやかな口当たりは、一度食べたら忘れられない味です。福井の老若男女が愛し、食べている



た。後半戦も栽培に挽きに蕎麦打ちも頑張ります！

編集長より



ソースの味が絶妙！

ソースカツ井。美味しいだけでなく、自宅でも簡単に作ることができる他、スーパーではお弁当、ソースカツが単品で販売されているなど、気軽に食べることが出来る庶民の味なのです。