

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

気が付けば春の訪れが！ ワクワクする春ももうすぐそこまで！

粉屋近況

今年の福井県の冬は、例年にないくらい雪が少なく、1月2月に入ってからポカポカ陽気の晴れ間が見える日が多く、何やら拍子抜けでございました。とは言え、3月になり周りの景色などから春がやってくる感じがしてワクワクしてききましたね。ホームページ上でもリニューアル後随時ブログ等で近況情報や蕎麦関係情報を更新しておりますので是非ご覧になってください。

蕎麦情報

「福井は日本一の在来種そば王国だ」北陸新幹線が開通して、今、関東の蕎麦好きたちは色めき立っている。福井に手が届くところで、新幹線が伸びたのだから、無理もない。なぜ、福井なのか。それは蕎麦好きならば、言わなくてもわかる。福井は在来種の聖地。日本を代表する「在来種そば王国」なのだ。「美味しい蕎麦をもつと愉しむための蕎麦情報ウェブマガジン蕎麦web」<http://soba.web.jp>



蕎麦味噌は、読んで字のごとく、味噌を練ったものに、蕎麦の実などが入っているものです。蕎麦味噌にはいくつかのタイプがあるそうです。蕎麦御三家のものは、甘口の江

戸味噌と砂糖を練り上げたところへ、煎った抜きソバ（挽き割り）や白ゴマを混ぜ、さらにみりんや唐辛子粉を加えて練り合わせて作られるそうです。蕎麦屋ならではの酒の肴を一品挙げるとすれば、まずこの蕎麦味噌でしょう。ちよつと嘗めてはお酒をちびりと一杯いただく。いかにもゆつたりと蕎麦を待つ風情にふさわしいおつまみではないでしょうか？

お客様の声

袋を開封し、そば粉を握ったとき「できる」と感じさせるそば粉と対面。早速19（九割蕎麦）に挑戦。出来上がり友人に食べさせる「もう他のそばは食

べられない」との声。うれしいひとときを過ごしました。

このたびはお声を聞かせていただき誠にありがとうございます。また、いつもいつもご愛顧いただきまして誠にありがとうございます。自分の打ったお蕎麦を食べていただき、そして喜んでいただ

だけののは蕎麦打ち人としても最高に嬉しいときですね！今回はそば粉のご感想を頂き誠にありがとうございます。今後とも何卒ご愛顧のほどよろしくお願い申し上げます。



ショップサイト店長

増田そば製粉所ショップサイト店長増田浩庸（まっさん）



レシピはHPよりどうぞ！

福井県観光

①「第3回越前かに感謝祭」今季の越前かに漁もいよいよ終盤。最後を締めくくるのにふさわしいお祭り、越前かに感謝祭は、今シーズンのお客様に、そして越前がにに感謝感謝の2日間。大人気キヤラ、越前かに太郎も一生懸命イベントを盛り上げます！開催日時平成28年3月5日（土）6日（日）開催場所道の駅越前（越前町厨料金入場無料お問い合わせ先越前かに感謝祭実行委員会（越前町観光連盟内）電話番号0778-37-1234

②「三国温泉カニまつり感謝祭」平成28年3月中旬地図越前がにや甘エビ、ガサエビ等をお得に購入できます。開催日時平成28年3月中旬開催場所三国漁港魚市場内（坂井市三国町）交通えちぜん鉄道三国港駅から徒歩2分お問い合わせ先坂井市三国観光協会電話

つくれるものだから「山うに」と呼ばれるのだとか。「どんな料理にも合う！」シンプルな素材から作られる「山うに」。一般的には薬味として使われます。鍋物やおでんに添えるほか、お刺身のわさびの替わりに山うにをつけたり、お蕎麦の薬味にも風味が変わり美味しくなります。

「山うに」ゆずと赤唐辛子、塩でつくる冬の調味料です。おつゆや鍋物、漬物などに入れます。汐うにのように見えるので「山うに」といいます。歴史は定かではありませんが、明治頃からはな

「山うに」ゆずと赤唐辛子、塩でつくる冬の調味料です。おつゆや鍋物、漬物などに入れます。汐うにのように見えるので「山うに」といいます。歴史は定かではありませんが、明治頃からはな



「海の練うに」にそっくり！

編集長より

福井県越前市の粉屋のまっさん編集長です。いつもありがとうございます。紙面の枠が段々なくなってきました（涙）



まっさん編集長