

# 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

## 日中は少し汗ばむ衣替えの季節となりました。 冷たいおそばが食べたいなあ～

### 粉屋近況

6月になり、近隣の山も緑色が映え、製粉所周辺も緑が生い茂っております。川にはカモの親子や亀が日向ぼっこをしている風景が見られ散歩をしていると、とても気持ちのいいすこししやすい日が続きます。



### 蕎麦情報

これから少しづつ気温が高くなり夏に近づいてきます。蕎麦打ちも夏と冬では環境が全く変わってきます。室温が高かったり、直射日光の当たるような場所を避け、すこしやよい室温空間での蕎麦打ちをおススメいたします。麵体の乾燥対策に冷房の風などが直接当たらないように注意しましょう。

### 蕎麦うんちく

福井県に限らず、ソバは遺伝子形質の固定

### 蕎麦情報

これからの夏に近づいてきます。蕎麦打ちも夏と冬では環境が全く変わってきます。室温が高かったり、直射日光の当たるような場所を避け、すこしやよい室温空間での蕎麦打ちをおススメいたします。麵体の乾燥対策に冷房の風などが直接当たらないように注意しましょう。

### 蕎麦うんちく

福井県に限らず、ソバは遺伝子形質の固定

### お客様の声

いつもありがとうございます。GW(ゴールデンウィーク)中に取り寄せた(蕎麦)粉は、色・香り・味ともに素晴らしかったです。この時期(2月)

### お客様の声

4月)が一番美味しいのではと思っております。春だから植物のエネルギーが上向きになるのでしょうか?不思議です。何年も私のそばを食べている友人も今までで3本の指に入ると言っていました。

### お客様の声

おお客様・神奈川県男性H.W様  
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。昨年秋に収穫された玄蕎麦は当製粉所の低温倉庫施設にて約9℃程度で厳重に管理

### お客様の声

されておられ、年をまたぎましてから徐々に熟成してまいります。新年になって2月頃のあたりから味わい・風味が深くなってきたとおります。収穫したての新蕎麦も色もきれいでフレッシュなおそばを楽し

### お客様の声

ませてくれますが、この時期の味わい深さも感じていただけます。今回はそば粉のご感想を頂きました。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。

### 福井の蕎麦



福井の蕎麦は小粒でも味わい深い!

### 福井の観光



ハビリンと恐竜

### 福井のグルメ

地層がモチーフの「はつくつバウム」福井県勝山市には年間入館者数70万人を超えるという県立恐竜博物館があります。福井県は「恐竜王国」というほど、恐竜がとつても有名なところなんです。そんな恐竜・発掘・化石をモチーフにしたお菓子「はつくつバウム」。

### 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。今年もはや6月になりました。5月の下旬から金色になった麦畑の刈り取りも行われております。来月7月下旬からはいよいよ平成28年度産の蕎麦の播種作業も始まります。今年も長い天候が続いてほしいですね。

増田浩庸(まっさん) ショップサイト店長

増田浩庸(まっさん) ショップサイト店長



恐竜・地層・発掘!!

品質の高さが認められております。福井県内でもその各地の土壌や気候がそれぞれ在来種を育て上げ、大野在来種、丸岡在来種、美山在来種、今庄在来種など、今ではその土地固有の「福井在来種」が栽培されています。が難しいことから、いわゆる「品種」は少ないといわれていますが、そのため、他産地(地域)との違いを明確にするため、異なる形質を現すものを「系統」とし、地域名をつけて「〇〇在来」と命名して品種に準じています。福井県では昔から「福井在来種」を栽培してきました。「福井在来種」の特徴として、粒の大きさは他県の産地のものとは比べると小粒であるが、しかしながらその分実が締まっており、味わい深く、香り高い、そして

「ハビリンと恐竜」  
「JR福井駅西口再開発ビル「ハビリン」」  
4月28日ランドオー

「ハビリンと恐竜」  
「JR福井駅西口再開発ビル「ハビリン」」  
4月28日ランドオー

「ハビリンと恐竜」  
「JR福井駅西口再開発ビル「ハビリン」」  
4月28日ランドオー