

越前の粉屋さん新聞

発行所 増田そば製粉所
〒913-0003
福井県越前市戸谷町二丁目
TEL:0778-25-1157 (4FAX)
FAX:0778-24-2519
http://www.masudasoba.com
info@masudasoba.com

12月、今年も残りわずかとなりました。 年末年始に向けて慌ただしくなっています。

蕎麦情報

今年もいよいよ最後の月となりました。先月弊社で生産後に乾燥袋詰めされた福井県産玄そばは、等級検査でも全て1等級でございました。今年からは蕎麦粒の比重等が重視され、検査事項が品質重視になってきたと思われまます。今年収穫された玄そばは、ここから徐々に熟成され、1月から2月が、一番美味しい時期とも言われております。年明けの来年も何卒よろしくお願ひ申し上げます。

粉屋近況

増田そば製粉所のホームページが11月17日よりリニューアルいたしました。お買い物もホームページ内のサイトより簡単にできるようになりました。文字なども大きめにして全体的に見やすくなりま



蕎麦雑学

「年越しそば」蕎麦(そば)は長く伸ばして細く切って作る食べ物なので、細く長くということから健康長寿・家運長命などの縁起をかついで食べるようになったという説が一般的です。そばは風雨にやられても、その後のお天気で日光を浴びると元気になること

から健康の縁起を担ぐ。蕎麦が切れやすいことから、一年間の苦労や借金を切り捨て翌年に持ち越さないよう願ったという説。年末に家族そろって食べる蕎麦が多いことから末長く、そばにいたいからという説もありま

福井県観光

一とらふぐ王国 若狭おばま とらふぐキャンペーン 開催若狭おばま観光協会では、平成27年11月21日(土)〜平成27年3月2日(水)の期間、「若狭おばま とらふぐキャンペーン」を実施しております。期間中に、キャンペーン参加施設に直接申込をしていた

いますが、その中でも若狭湾は最北端に位置し、冷たい水によりキユツと引き締まった身体を迎えます。見ている自分が行きたくありません(汗) 詳しくは「若狭おばま観光協会」で検索!



「福の鈴」古くより福井銘菓の羽二重餅とくるみを特製の方法で焼き重ね鈴の音に幸福をたくし、福井より幸せを運ぶ銘菓があります。福井のお土産といえば「羽二重餅」それにひと手間加えたお菓子が「福の鈴」です。これが美味しい。個人的にも大好きです。製造販売先は御菓子司あまとや住所：福井県福井市つくも1-4-10



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っさん編集長です。いよいよ今年も残りわずかとなりました。今年の福井県産蕎麦は収穫量も出来も上々で、10月下旬より11月までの慌ただしさも吹き飛びました。さあ、12月です。年越しのそば粉のご注文ラッシュが入れてきますが気合を入れて一挽き入魂で頑張りま

お客様の声

増田さま。こんにちは。いつもお世話になっております。先日の新蕎麦粉の感想です。今年の新蕎麦は絶品だ。ほんのり緑がかった、蕎麦粉に水を廻す。

水となじんでゆく蕎麦から香ばしい香りが立ち上りわずか、2〜3分のことだけれども、そば打ち人にしかわからない幸せが訪れる。ほんわりとした香りというよりも、もっと刺激的な鮮烈な香りが立

ち上ってくる。ナッツの匂いでもいうのだらうか、幸せを通り越して空腹に直接響いてくる香りだ。ここ数年でこれほどに香り高い蕎麦にはお目にかかっていない。手早く仕上げた後切り揃えると1分

半茹でる。冷水に取ったら水を切りそのまま食す。食感はおもちりとしていて、美味しい、それ以外に形容する言葉が出てこない黙々と食す。絶品です。あまりの感動に思わず2kgばかり酸素を抜いて

冷凍庫に保管してしまいました。こっそり、5月くらいに食べるつもりなので・・・(笑) ちなみに、十割蕎麦で加水率は42%が最適だろうと思いますが、43%にしています。よい



ショップサイト店長

蕎麦粉をありがとうございます。また、次の注文でもよろしくお願ひいたします。



電話番号：0776-36-2719