

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 (4F)
FAX:0778-24-2519
<http://www.masudasoba.com>
info@masudasoba.com

今年も何卒ご愛顧の程お願い申し上げます！
新年あけましておめでとうございます！

粉屋近況

新年あけましておめでとうございます。今年はお全国的にも暖冬で、こちら福井県も正月の三日はポカポカとした陽気で、晴れ間も見られ、近年にないくらいいいお天気でのなかでのお正月でございました。年明けの4日には平成28年の初挽きを行いました。今年もジツクリと一挽き入魂で沢山の方に喜んでいただける福井県産越前そば粉を挽いていきたいと思っております。今年も何卒よろしく

お客様の声

「大満足」その一言です。インターネットで全国各地よりそば粉を取り寄せています。が、今までで最高。非常に美味しく頂きました。妻も「このそばはこのたびはお声を聞か

本当においしいね！」「と、年末の年越しそばもお願いしようと思っております。引き続きがんばって下さい。期待しています。まっさーん！！

兵庫県男性B、K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。日本全国各地色々なそば粉がありますが、産地によつての違いを打ち比べ・食べ比べしてみても楽しみの一つです。また、ご夫婦様でお喜びの声をいた

だきまして嬉しく感じています。年末もそば粉のご予約いただきまして誠にありがとうございます。挽きたての福井県越前産そば粉を送らせていただき

お蕎麦の味を楽しんでください。年末に近づくと慌ただしくなりますが、お体に気を付けて楽しい年末年始をお過ごしください。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。

後とも何卒ご愛顧のほどよろしくお願い申し上げます。

「旬」になったと言われている。また、一方でその昔、年末に奉公先から福井へ帰省する際に持ち帰ったあずきで作った「丁稚よかん」が起源という説もあります。雪深い寒い冬、家族みんなでこたつに入り、箱に入った一枚もの水ようかんを切り分け味わうことが、福井ならではの冬のぜいたくなのです。

くお願い申し上げます。

蕎麦情報



一挽き入魂！

ソバは収穫後に少しづつ熟成をしていきます。新蕎麦時から徐々に熟成され年明けの1月から2月の間がお蕎麦が一番おいしくなる時期とも言われています。

「ビタミンB群」ビタミンB1、B2には、摂取した栄養素を体内へ循環させる働きがあるため、皮膚や粘膜な

どの細胞生成を活性化し、お肌を健やかにキレイに保つための新陳代謝を促してくれま

は大小多数のスキー場がございます。冬でも福井県を満喫！ご家族連れやご友人と福井へウインタースポーツと併せてグルメ・観光にお越しくださいませ！今年も暖冬だから出発前にはご確認を（汗）

蕎麦雑学

年末年始のご馳走やお酒につかれた体に「お蕎麦」はどうでしょうか？そばには、ポリフェノールの一種であるルチンという栄養素が豊富に含まれており、血管が本来備え持つゴムのような弾力性を取り戻したり、血圧を下げる、血液の流れをサラサラにするなどの効果が期待できます。

「食物繊維」食物繊維には腸内環境を整える働きがあるの、便秘や下痢の改善に有効です。これらの症状が改善されることで、ニキビや吹き出物の解消にもつながります。ただし、そばの栄養成分には水溶性のものも多く、栄養を丸ごといただくにはそば粉を使った食品などがオ

福井県観光



お蕎麦は健康食！

積雪地帯福井県内には大小多数のスキー場がございます。冬でも福井県を満喫！ご家族連れやご友人と福井へウインタースポーツと併せてグルメ・観光にお越しくださいませ！今年も暖冬だから出発前にはご確認を（汗）

新年あけましておめでとうございます。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ーん編集長です。慌ただしい12月が終わり、ほつと一息の一月を迎えております。今年も色々な試みにチャレンジしております。今年も何卒ご愛顧のほどお願い申し上げます。



ショップサイト店長

「水ようかん」みずみずしい食感、冬に食べるのが福井スタイル。「水ようかんは冬に食べるもの」。県外の人たちが驚く福井ならではの独自の食文化です。他県のものとは異なり、総じて柔らかく、みずみずしいのが特長。それゆえ痛みや



福井の冬の風物詩「水ようかん」



スキー・スノボを満喫！



福井の冬の風物詩「水ようかん」