

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 (11:30-17:00)
FAX:0778-24-2519
http://www.masudasoba.com
info@masudasoba.com

ようやく雪が降ってきた福井県 寒さも一段と増してきました!

粉屋近況

今年も早いものであつという間に一カ月が過ぎてしまいました。新年からは、そば粉の新商品開発やその他商品の販売開始等を行っております。そば粉セットの体系等につきましても、お客様に喜んでいただけるように改善していきたいと思っております。

蕎麦情報

新商品「越前おろしそば専用つゆ」大根おろしが入ったときに甘さと、醤油とだしのバ

蕎麦レシピ



ガレット (galette) は、フランス西部の郷土料理である料理名称。フランス

ランスで「おろしそば」の風味がきわだつようになり上げた専用つゆです。ご家庭で福井のご当地蕎麦「越前おろし蕎麦」を味わうことができます。

のブルターニュ地方やノルマンディ地方に見られる、蕎麦粉を使ったクレープみたいな食べ物の中で、チーズやハムやタマゴなどを包んで食べる料理のことを言う。元々は「平たく丸く焼いたもの」全般をガレットと呼んでいた。熱したフライパンなどに、そば粉・水・塩を混ぜた生地をクレープのように薄く伸ばし、正方形に折りたたんで完成となる。

生ハムなどの肉類、魚介類、チーズ、タマゴをのせ、サラダなどを添えて食べます。作り



福井県観光

福井県内発着型観光プラン「ツアー291 TOUR FUKUI」飲んで、食べて、観光するプランが随時更新されています。福井県観光情報ホームページに掲載されたおりま

す。http://www.fukui.com/「2016冬

方につきましたは、当社ホームページ「そばのお料理レシピ」よりどうぞ

のおすすめツアー2大酒蔵めぐりと行列の出来る蕎麦処満喫ツアー「えちぜん鉄道&徒歩で、2大酒蔵めぐりと行列の出来る蕎麦処でそば比べを満喫する、日本酒覚には堪らないツアーです。田辺酒造では搾り作業と蔵見学、吉田酒造では蔵見学とふるまい汁(試飲引換券付き)をお楽しみいただけます。えちぜん鉄道に揺られて、ほろ酔い旅に参加しませんか。昼食は、有名店の「おろしそば」と「けんぞうそば」を食べ比べて、そば本来の味を堪能します。

このほかにも色んなプランがありますので、是非お好みのプランで福井県にお越しください

しくお願い申し上げます。

「水がに(ズボガニ)」脱皮してすぐの越前がに(ズワイガニ)のことうで「ズボガニ」ともいう。水ガニとして漁獲される個体のほとんどは甲幅100ミリメートル以下の小さなカニで、漁期が始まる9〜10月に、甲幅67ミリメートルの第10齢が脱皮し、初めて90ミリメートルを超えた個体、すなわち新しく漁獲対象資源として加わったばかりの群れ。福井県の水ガニの漁獲量は、すべての雄に占める割合が60%に達する。殻が柔らかく身がみずみずしい。水分を多く含んでいるため、身の取り外しもスムーズ。有名なズワイと違って県外へはほとんど出荷されず、価格はお手ごろ。身のズボツと抜ける手応え、ジューシーな味が特徴。セイコガニが禁漁になる1月中旬から3月20日までしか水揚げされず、前半はみずみずしさ、後半は身の縮まった食べ応えが楽しめます。



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挨拶だけになってしまいました(涙)

お客様の声

初めて食べたときから、こんなうまいそばを今まで食べたことないと思つた。ソバ打ち仲間も同じ感想を持つた。実にうまい、色んなそばを打つてみた

が、この越前秋蕎麦を

超えるそばはない。そんな訳で今回も追加注文をした。この蕎麦を食べると、他の蕎麦が食べられなくなるのではないかと心配になる。増田さんのこれからの頑張りを期待して

います。

北海道男性 K. I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した。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。

北海道は生産量も日本一と、ソバの名産地として有名でございますが、北海道のお客様からも、福井県産越前そば粉の良いご評価をいただきまして、嬉しく感じております。

北海道へは遠方につき送料などにつきまして、他県への発送よりご負担いただきます事申し訳ありません。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

「水がに(ズボガニ)」脱皮してすぐの越前がに(ズワイガニ)のことうで「ズボガニ」ともいう。水ガニとして漁獲される個体のほとんどは甲幅100ミリメートル以下の小さなカニで、漁期が始まる9〜10月に、甲幅67ミリメートルの第10齢が脱皮し、初めて90ミリメートルを超えた個体、すなわち新しく漁獲対象資源として加わったばかりの群れ。福井県の水ガニの漁獲量は、すべての雄に占める割合が60%に達する。殻が柔らかく身がみずみずしい。水分を多く含んでいるため、身の取り外しもスムーズ。有名なズワイと違って県外へはほとんど出荷されず、価格はお手ごろ。身のズボツと抜ける手応え、ジューシーな味が特徴。セイコガニが禁漁になる1月中旬から3月20日までしか水揚げされず、前半はみずみずしさ、後半は身の縮まった食べ応えが楽しめます。

