

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 (1号)
FAX:0778-24-2519
<http://www.masudasoba.com>
info@masudasoba.com

外に出ますと夏らしい空模様が見られるようになってきました。 本格的な夏ももうすぐそこに!

粉屋近況

今年も半分が過ぎ、7月になりました。梅雨っぽい「じめつ」としたお天気が続きです。もうしばらくすると梅雨も明け、本格的な夏が来ますね。現在は夏蕎麦の段取りと同時に、ぼちぼちと秋収穫の蕎麦栽培の準備も始まっておりま。昨年度は収穫量もまずまずあり、品質も上々でありました。今年も天候よく、順調に育ち、秋には最高の新蕎麦が収穫できることを望んでおります。

蕎麦情報

平成28年度「福井越前夏の新蕎麦情報」生産者さんからご連絡いただきました。6月下旬より予定していた今年の刈取り開始は天候の都合上7月1日開始との事でございます。その後乾燥・検査を終えたのちに出荷となりま。予定では7月中旬からの販売開始となっております。6月上旬に見た圃場では真っ白な蕎麦の花が咲いておりました。今年も昨年度程度の生産量が見込まれるとの事ですので、



夏蕎麦の白い花!

蕎麦レシピ

「簡単そばがき」蕎麦粉を約三倍の水で溶いて、レンジで三分間チンして、攪拌して出来上がり。お好みの味で楽しんでください。

お客様の声

いつもお世話様です。挽きたての蕎麦粉いつもありがとうございます。香りよく・味よく、特に味に関して「ナツツ」系の濃厚な「すばらしい」の一言です。

お客様…群馬県 男性
H.T様
ご購入商品…そば粉／石臼挽特選そば粉(挽きぐるみ)／福井県越前産

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。いつもいつも愛顧いただきまして誠にありがとうございます。誠にありがとうございます。福井県産の玄そばをじっくりと石臼にて挽きあげた越前そば粉

は実に味わい深く、穀物らしい香ばしく濃厚な味わいが出てきます。来月(7月下旬)には平成28年度福井県秋そばの栽培も始まります。是非秋には新蕎麦の色・香り・味わいをご期待下さいませ。今

福井県観光

暑い夏がやってきました。是非福井県で家族で海水浴にアウトドア。民宿で海の幸を満喫!夏まつりで夜も福井の夜を満喫してください!

①「越前夏まつり2016」
「大法輪」の波動の極々約10,000発の鮮やかな花火の打ち上げ。盆踊り他にもイベント満載です!
開催日は2016年7月16日(土)※荒天時2016年7月18日(月)に順延です。会場…福井県丹生郡越前町道口越前漁港広場。お問合せ先…越前夏まつり実行委員会事務局(越前コミュニケーションセンター内)。電話番号…07



数千発の花火は圧巻!

78-37-1501
②「河野夏まつり」
約7,000発の鮮やかな花火は圧巻。お楽しみみの屋台。自然いっぱいの河野の夏を満喫!開催日は平成28年7月30日(土)。開催場所…甲(か)楽(がら)城(き)海水浴場(南越前町甲楽城)。お問い合わせ先…南越前町産業振興課。電話番号…0778-47-8002

福井のグルメ

「伝兵衛」福井生まれのミディトマト。越のルビーをまるごと一個使用したトマト本来の味わいが楽しめる逸品です。2012年7月8日のシルシルミシルさんデーで紹介されたお土産お菓子K-1グランプリで第1位に選ばれました。マツコ・デラックスさんも大絶賛の爽やかなトマトゼリーです。福井生まれのミディトマト「越のルビー」の美味しさを凝縮。夏限定のさわやかな甘みがお口いっぱいにひろがりま。このトマトに惚れこみ、こだわりの生産を行っている麻王伝兵衛氏より、選りすぐりの完熟トマトのみを選別していただき、作り上げた究極のトマトゼリーです。越のルビーの特徴はやはりこのフルーティな甘み。大玉トマトに比べ糖度が高く、生活習慣病を予防するリコピン酸が約

増田そば製粉所ショップサイト店長 増田浩庸(まっちゃん)



ショップサイト店長

2倍含まれています。このフルーティさを残しつつ、さっぱりとした甘みを生かすためにお茶で丁寧に煮ていきます。



越のルビーの美味しさを丸ごと!

編集長より

福井県越前市の粉屋のまっちゃん編集長です。いつもありがとうございます。梅雨が明け、もうしばらくすると子供たちの夏休みが始まります。子供たちは楽しい反面、大人たちは・(汗)暑い夏頑張っています。もうすぐ夏休みです。



越前市観光局