

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二-1
TEL: 0778-25-1157 (11時)
FAX: 0778-24-2519
http://www.masudasoba.com
info@masudasoba.com

9月になり、少しずつ涼しくなってきました。 澄んだ青空が秋を感じさせますね。

粉屋近況

今年も大好評でした平成28年産「ふくい越前夏の新そば粉」も昨年以上の在庫でしたが8月末でほぼなくなり、全国の蕎麦好きなたくさんのお客様に福井県産夏新を楽しんでいただけました。昨年、今年と年々質もよくなってきたおり、来年の夏も是非「ふくい夏の蕎麦」をお出しできたらなと思っております。また、9月には石臼の増設計画や新設備の導入などあり、今後さらなるそば粉の品質

蕎麦情報

8月下旬より日中はまだまだ暑いものの朝晩は少しずつ涼しくなってきました。気が付くと空も秋空模様となってきた、今年の夏も終わりを迎えてきているのが感じられます。7月下旬から8月上旬にかけて播種(種まき)された平成28年福井県産秋ソバも順調に育っております。約1ヶ月経過した時点では、20



播種後、数日で芽が出てきます！

30cm程度に生長しており、圃場も緑一面となっており、圃場の影響を受けずに順調に育つてほしいものです。11月上旬には、新蕎麦の色と香り、味わいを今年も楽しみにしております。

お客様の声

この「そば粉」に出会ってここ2、3年、ついに嵌ってしまいました。特に今回は待ちに待った「新蕎麦」。ワクワクしながら封を開けるとなんと香ばし

い香り、打つと薄緑がかった「そば粉」。もうこれだけで「新そば」を打つ楽しみは8割方満たしてくれました。後はただただ楽しく・うれしく打つておいしくいただきました。本当に「うまい！」毎回

回丁寧にお送りいただき有難うございます。誠心誠意おいしい「蕎麦粉」を届けようとする気持ちが伝わってきます。今後とも益々ご活躍ください。東京都男性 E. K様

「越前そば粉」を愛顧いただき誠に有難うございます。お声の文面の中から弊社のそば粉でワクワク・楽しく・嬉しく・美味しくを体験していただいているお姿が伝わってきました。今後とも変わ

福井県観光

「2016 東海・北陸B-1グランプリin坂井」(「当地グルメ」)が福井県坂井市で開催されます。古くから湊町として栄えた、坂井市三國を舞台に、東海・北陸地区の自慢のご当地グルメが勢ぞろい!! 各地で愛される美味しいふるさとの味を、ぜひ感じてください。大会には東海・北陸の16団体と、これまでのB-1グランプリ全国大会でゴールドグランプリを獲得した4団体が出場します。福井県代表参加は福井県坂井市内で定着



している大根おろしの絞り汁にダシを合わせつつゆをぶっかけて食べる蕎麦「越前坂井辛み蕎麦」です。辛さの度合いは3段階(R-0、R-12、R-15)で表示。開催日・平成28年9月24日(土)・25日(日) 開催場所…みくに文化未来館・三國商工会館・旧森田銀行周辺(坂井市三國町) お問い合わせ先…坂井市観光産業課電話番号・0776-50-3152

福井のグルメ

「越前坂井辛(からみ蕎麦そば)」辛い大根で食べるのが坂井市流の「越前坂井辛(か

ら)み蕎麦(そば)「福井県坂井市は県内最大のそばの産地で本州では1位です。伝統食文化である「越前おろしそば」の名前は昭和天皇に由来し古くから地元の人に愛され続けています。その香り高い蕎麦に大根おろしをかけて食べるのが主な食べ方で、地域によつては大根の辛さにこだわった食べ方もされています。大根おろしの汁とダシを合わせたものをそばにかけるという方法で食べるのが坂井市流。大根おろしの汁だけを使い「おろし蕎麦なのにおろしが載っていない」というなんとも贅沢な組み合わせでファンも多い。「越前坂井 辛み蕎麦」の定義「福井県産そば粉を使用していること。二、「大根おろしの絞り汁にダシを合わせたつゆをぶっかけている」こと。三、「辛さの度合いを3段階にわけて提供する(R指定なし、R-12指定、R-15指定)」こと。



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。子供達の夏休みが終わり、暑い夏もようやく終えようとしており、いよいよこれから過ごしやすいく秋になります。朝晩涼しくなりました。季節の変わり目となります。体調に気を付けて秋を楽しみたいものです。

編集長より

越前坂井のご当地グルメ!

福井県坂井市のご当地グルメとして全国展開。大根のしぼり汁をだしに入れて食べる「越前坂井 辛み蕎麦」をご紹介します!