

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

## 10月。収穫の季節になりました。 食欲の秋！味覚の秋！

### 粉屋近況

ようやく暑い夏が終わり、すっかりと秋らしい日が続くようになりました。9月中は夏よりボチボチと業務の合間に進めていた石臼の増設作業ももうしばらくで完了しそうです。今回の増設で石臼は3台追加となります。目立て、上臼と下臼の調整や動力との接続などをしながら11月上旬新蕎麦の時期には稼働できるようにしたいものです。今回の石臼も小和清水石でキメ細やかな粉ができます。

### 蕎麦情報

10月上旬。製粉所の周辺も蕎麦畑で一杯ですが、お天気の日に窓を開けているとソバの花独特の匂いが漂ってきます。蕎麦は穀物のなかでも受粉が難しい仕組みで、独特の匂いは虫を呼ぼうと必死に頑張っているためです。ソバの受粉は蜜を目当てに来る虫頼りで、虫を呼び寄せることにより受粉を行います。花粉の運搬を虫や風に頼ることになりまして、気候などによってその受粉率が大き



蕎麦の白い花

### 福井県観光

「越前そばイベント情報」越前おろしそば好き大集合！そばに大根おろしのダシをたっぷりとかけたシンプルなた料理で、健康長寿ふくいを代表する味です。

①「そばまつり in 美山」開催日…10月30日(日) 10:00~16:00 予定多数のそば店が出店し、自慢のおろしそばを味わえます。ステージイベントもあり。場所…みやま木ごころ文化の郷(福井市美山町2-12) 交通…JR越美北線美山駅から徒歩5分お問合せ先…そばまつり実行委員会 TEL:0776-90-1144

### 福井のグルメ

②「丸岡新そばまつり」開催日…11月19日(土)新そばの収穫に感謝！みなさまに美味しいおろしそばを味わっていただきます。場所…いきいきプラザの郷多目的ホール(坂井市丸岡町八ヶ郷21-7-1) 交通…北陸自動車道丸岡ICから車で10分お問合せ…坂井市地域振興課 TEL:0776-68-0801



越前おろし蕎麦

### 福井のグルメ

「越前がれい」福井県では馴染みのある越前がれい(アカガレイ)。産地である越前町では地がれいとも呼ばれ、一般家庭でも食されることが多い人気の魚です。福井県は慣習的に何か行事があると、大きめの焼きがれいを食する土地柄です。天神講では、お正月に天神様の掛軸が木像を床の間に飾り、焼きがれいを供える風習がある地域もあります。越前がれいは水深150~500mの海底に生息し、全長は約30~40cm。身がピンと引き締まり、身の中には美味しさがギュッと詰まっています。



越前がれい

### 編集長より

福井県越前市の粉屋のまささん編集長です。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。平成28年産の新そば販売開始まで一ヶ月少々となりました。この時期になると「新そばはいつから販売開始になるの？」とお問合せがよく入ってきております。もうしばらくお待ちくださいませ！

### お客様の声

いつもおいしいそば粉をありがとうございます！これまで各地のそば粉を試してきましたが、やっと増田そばさんにたどり着きました。挽きたて新鮮、対応が迅速丁寧、そば粉へのこだわり、おいしさ、どれをとっても満足のものですね。思い返せば私が蕎麦にハマったのも福井で食べた「越前おろしそば」。

そばと大根おろしの相性は抜群ですね！夏の誠にご愛顧いただきまして誠にありがとうございます。新そばもバッチリおいしかった！

京都府男性N. O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。また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。福井県にお越しの際は

ます。福井県といえば海の幸や山の幸、美味しいものがいっぱいありますが、なんとこちらも「越前おろし蕎麦」ですね。越前市にもたくさんのお蕎麦屋さんがあります。是非また

色んな「越前おろしそば」を楽しんでください！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。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

今回商品と一緒にお客様の声はがきを同封させていただきます。「越前そば粉」

をお使いになられて良かった・楽しかった色々な感想や体験談など聞かせていただけましたら幸いです。お声をお寄せいただいたお客様には、ささやかながら粗品を送らせていただきます。

