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ニ-二
TEL:0778-25-1157（代ｺｰﾙ）
FAX:0778-24-2519
http://www.masudasoba.com/
info@masudasoba.com

今年も残すところあとわずかとなりました。
楽しい年末年始をお過ごしくださいませ！

蕎麦情報

10月下旬より開始されました蕎麦の収穫・乾燥作業も11月中旬には終わり、その後も調整袋詰め作業に追われておりました。同時に製粉・発送作業という状況でしたので11月の新蕎麦販売からドタバタの毎日でございました。さて、年末に向かうにつれ今度は年越しでのご注文が増大いたします。年末最後まで頑張って挽いていきたいと思っております。いつものご愛顧誠にありがとうございます。

粉屋近況

「年末年越し期間限定の送料サービスキャンペーン」ショップサイト店長増田（まっさん）が日頃の感謝にお答えいたしたく、会社で相談せずに勝手にきめました。12月1日（水）から12月25日（日）までに頂いた「越前そば粉」のご注文につきましては、送料を全国一律500円（一部地域を除きます）にて発送させていただきます。

この時期にぜひ、福井県産100％の石臼挽き越前そば粉の打ちごたえとこうばしい香り・風味あふれる味わいを年越し蕎麦にてお楽しみください。

福井のグルメ

「越前かに（せいこ）」

まったりとした絶妙な味わい。内子と外子をぜひ！限定2カ月の珍味せいこがにとは、海底230m～250m付近に生息する雌のカニで、体長は約25cm前後です。

特徴は何といってもお腹の中。外子と呼ばれる受精卵はプチプチとした食感が美味。そして内子と呼ばれる濃い橙色の卵巣は、“赤いダイヤ”とも呼ばれる珍味です。

ちなみにせいこがには、翌年1月10日前後には産卵が始まるため、漁期もこの頃まで。11月6日の解禁日から約2カ月間だけ堪能できる貴重な味といえるでしょう。大きさはもちろん、価格も手頃なので、地元ではせいこがにを好む人が多く見られます。

我が家の年越し蕎麦

「鴨鍋蕎麦」

いよいよ今年も残すところあとわずかになりました。大晦日といえば年越し蕎麦。今回ご紹介するのは我が家での定番の年越し蕎麦です。

最近ではインターネットショップなどでも手に入りやすくなった「鴨肉」を使ってまずはお鍋を楽しみます。鴨肉や鶏肉に旬の野菜・きのこ類をたっぷりと！市販のお鍋スープを使えばとっても簡単！

紅白歌合戦を見ながら家族でお鍋をワイワイつつきます。そして、ひとしきり鴨鍋を楽しんだら、ここでお蕎麦登場！少し硬めに茹でたお蕎麦を都度お鍋の出汁にくぐらせ食べていきます。この食べ方だと一口ずつ食べる事が出来るので、子どもたちも喜んで食べます。

鴨の旨味がお出汁に出ているので蕎麦との相性も抜群！取り皿にお鍋のお出汁を取り、少しだけ市販の蕎麦つゆをたらせば、お店で食べる「鴨南蛮」の出来上がり！出汁がどんどん濃厚になり深みが出て来るので、出汁の変化でさらにお蕎麦を楽しむ事が出来ます。

材料は鴨肉がなくても豚や鶏など好みのお肉に野菜、そして硬めに茹でた蕎麦さえあれば大丈夫。是非今年の年越しは、ご家族でお鍋を楽しみ、蕎麦すきで年越しそばを楽しんではいかがでしょうか？

編集長より

福井県越前市の粉屋のまッサン編集長です。今年一年ご愛顧いただきまして誠にありがとうございました。いよいよ年末が近づいてきました。楽しい年末年始をお過ごしくださいませ。来年も何卒よろしくお願い申し上げます。来年も「一挽き入魂！」

お客様の声

「お客様のお声」を送って抽選で「福井の銘酒・銘菓」をゲット！ご注文いただきました商品の発送時に同封させていただいております返信用はがき「お客様の声」に、越前そば粉商品のこと、蕎麦打ちのご感想、ふくい越前粉屋まっさんへの励ましのお言葉などお書きの上、平成29年1月20日までにご返信していただいた方の中から、抽選で3名様に「福井の銘酒もしくは銘菓」を送らせていただきます。なお、当選につきましては、商品の発送をもって代えさせていただきます。また、おハガキにてお声をいただいたお客様全員にもれなく心ばかりの粗品を送らせていただきますので、是非ともお客様のお声をお待ちしております。

ショップサイト店長

お蕎麦の効能

「蕎麦の効能～肝臓を守る～」そばは、酒飲みの害を少なくする食物として知られておりますが、その理由はそばに含まれるコリンにあるといわれています。コリンには肝臓を保護し、お酒を飲む際に肝臓に脂肪がたまるのを防ぐ働きがあるので、脂肪肝・肝硬変の予防に効果を発揮します。昔の人が、お酒を飲んだ後にそばを食べていたのも、実に理にかなったことといえます。また、コリンには尿中に食塩の排出を促進する働きも持っており、高血圧の予防にも効果があります。年末年始はお酒を飲む機会も多くなります。おそばを食べて健康維持！