

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

新年明けましておめでとうございます！ 平成29年も一挽き一挽きに入魂！

粉屋近況

新年明けましておめでとうございます。昨年未の慌ただしかった年越し蕎麦ラッシュから一転、ゆったりとした新年を迎えております。昨年より目立てやすり合わせの調節を行いながら製作していた石臼製粉機も3台増設を完了できました。今年も昨年以上に「挽き」に頑張っていきたいと思っております。

お蕎麦の効能

「蕎麦の効能」
そばは栄養のバランスがとれたスローフード日本最古の医学書「医心方」に、「そばは、五臓の汚れたカスを洗い流して、精と神をつなぐ」とあり、昔よりその効用が謳われていたようです。そばの主成分は、他の穀類（米や小麦等）と同様にデンプンですが、その他にもたんぱく質や各種ビタミン、ミネラルなどを豊富に含んでいます。○ビタミンB1・B2で疲労回復○ビタミンEは老化から守り、皮膚の強化、若返りに役立ちます。○パントテン酸というビタ

お客様の声

ネットの口コミを見て貴社のそば粉を初めて購入しました。さっそく打ってみましたところ、口コミどおりとても打ちやすく、打っている段階で手の感触か

神戸市 男性 U.K

らおいしさが伝わってきました。しなやかでこの越しの良いこの食感私の好みにぴったりなそばでした。今年の年越しそばもお願いしようと思えます。

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。新蕎麦販売開始から年末の年越しとご愛顧いただきましてありがとうございます。平成28年福井県産新そばにな

福井のグルメ

「BENICHU」
ベニチューは甘くないオトナの微糖梅酒。2016年ブリュッセルの品評会iTQi（インターナショナル・テイスト・クオリティ・インスティテュート）で世界のソムリエから「美味しい」評価を受け、優秀味覚賞を受賞！福井県若狭町の農業生産法人「エコファームみかた」が生産する。同町は梅の産地として知られ、特産品「福井梅」を梅酒に使用。梅酒としては高アルコール。言ってみればすっぱいウイスキーの味わいで、脂っこい料理に合うという。使用される梅は「紅映梅（べ

にさしうめ）」種が小さく、果肉が厚い、香りゆたかな若狭の梅。紅さし梅の品質は、紀州の南高梅に勝るといわれます。しかし、栽培の手間、栽培面積あたりの収穫量が少ないなどの理由から、現在その産地は、ほぼ100%福井県内に限られ、しかもその70%以上が紅さし梅発祥の地である若狭町で栽培されています。



福井の観光

「あわら温泉湯めぐり

「手形」お肌つるつる、心もポカポカになれそう。あわら温泉のいろんなお湯を楽しみたい方にぴったりなのが、「湯めぐり手形」です。
各旅館自慢のお風呂を3箇所ご入浴できます。「湯めぐり手形」概要料金・手形一枚1,500円（税別）利用時間…一般客は各旅館設定時間帯となります。宿泊・旅館ご利用客は14時～21時（都合上入湯できない日や時間あり）利用回数…3回有効期限…販売日から半年間有効（販売時に手形に日付けをスタンプします）販売場所…あわら温泉各旅館（取扱いのない旅館もございます）、セントピアあわら、おしえる

座あ（えちぜん鉄道あわら湯のまち駅舎内）、J.R.芦原温泉駅
お問い合わせ…おしえる座あTEL:07776-777-1877

湯めぐり手形

あわら温泉

編集長より

つけて楽しい一年をお過ごしくださいませ！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。



増田そば製粉所ショップサイト店長増田浩