

# 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

## 2月！昨年収穫された蕎麦が熟成してくるこの時期！ お蕎麦の旨味と甘みが増してきます！

### 粉屋近況

今年もあつという間にひと月が過ぎ、2月に・・・しばし落ち着くこの時期に、おかげさまで設備増設等により手狭になった製粉工場の改良や新商品開発や新しい試み等の構築を行っております。春にはちよつと面白い商品が出来上がるかと思われまふ。お楽しみ！

### 蕎麦のうんちく

「お蕎麦が本当に美味しい時期？いつかご存知ですか？」福井県で

### 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！もうすっかり増田さんのそば(粉)の大ファンです。毎回粉屋さん新聞も拝見しております。増田家の「鴨



新蕎麦の良さ！熟成蕎麦の良さ！

は、通常1月ごろに収穫される新蕎麦。旬の時期には収穫したての新蕎麦らしい香りと薄緑色の色が楽しめます。さて、収穫したそばを数か月低温で保管することにより熟成が出てきます。見た目の緑色は弱くなりますが、そばを食べた時の

### 福井のお蕎麦

「揚げおろし蕎麦」作り方は簡単ですからお家でもすぐにできます。福井のご当地蕎麦「越前おろしそば」に焼いた薄揚げをのせるだけ(汗)福井県内でも「おろし蕎麦」と一



カリカリお揚げと越前おろし蕎麦のナイスな組み合わせ

緒に「揚げおろし蕎麦」をメニューにのせている蕎麦屋も結構多くみられます。早速いただいた。焼いたお揚げから染み出る油が出汁とマッチして、大根おろし汁との組み合わせも最高。あつさりしすぎず、こつてりしすぎず。通常のおろし蕎麦にお揚げがのつただけなのにボリュームもあり、焼いたお揚げのカリカリ食感と一緒に

### 福井のグルメ

「昭和の頃から愛される福井のご当地ドリンク「ローヤルさわやか」福井を代表するご当地ドリンクと言え、かき氷のシロップのような緑色が印象的な炭酸飲料「ローヤルさわやか」です。製造は地元メーカーの北陸ローヤルボトリング協同組合で、福井県を中心に石川県など北陸の一部地



懐かしい昭和の香りが漂う瓶サイダー

域で販売されております。昭和40年代の発売当時は瓶入りで、県内の学校近辺のお店(駄菓子屋)にはほとんど置いてありません。昭和50年代の小学生時代。わたくしもよく駄菓子屋で飲みました。当時は確か1本50円位だったかと・・・王冠の裏にくじが付いていて、蓋の裏をめくると10円当り！など小学生には嬉しい特典が・・・

### 編集長より

福井県越前市の小さな粉屋のまっさん編集長です。1月に入り少しまとまった雪が降った福井県で「ごさいま」か？毎日お家では子供たちと暖かい場所の争奪合戦です(汗)早く温かくならんかなあ

スマスと正月に食しませぬ。手打ちそばにハマって約一年、毎週蕎麦を食べてきたおかげで、これまで10年間服用していた高血圧の薬を飲まなくてよくなりました！そばに感謝！

いつもいつもご愛顧をいただきまして誠にありがとうございます。高血圧のお薬を服用しなくてよくなったとの事で、これはそばに含まれているルチン

フェノールの一種)には、血管の補強・血流の改善等の作用があり、毛細血管を強くする効果があります。高血圧の改善や脳血管疾患などの予防に繋がります。また、ルチンには抗酸化作用があり、

血液中にある異物の処理を助けることにより正常な血液の状態を保つてくれます。これからも健康にお気をつけてお蕎麦打ちを楽しんでください！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 浩庸

京都市府男性O・N様

ルチン(ポリ

は抗酸化作用があり、

ルチンに

