

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

3月!外に出ると少しずつ春の訪れが感じられます。
ようやく暖かい季節が近づいてきました!

粉屋近況

「越前そばパスタ」越前 chizen-soba pasta 越前そばとパスタのおいしいところをひとつにしてみました。パスタ用セモリナ粉をベースに弊社の福井県産「石臼挽きそば粉」、福井県産小麦「ふくこむぎ」、越前海岸の天然塩「越前塩」を原料とした蕎麦パスタです。パスタの食感と蕎麦の風味を合わせた乾麺パスタ。面白がつて作っていたらこのような商品が(汗)販売開始は4月?

福井のお蕎麦



「ソースカツ丼と越前おろし蕎麦のセット」福井のご当地蕎麦といえば「越前おろし蕎麦」ですが、福井に来ますと大抵のお蕎麦屋さんにはもう一つのご当地グルメ「ソースカツ丼」とのセットが必ずと言っていいほどあります。あっさりしたお蕎麦とボリュームのあるソースカツ丼を

一度に楽しめるセットメニューは福井の定番メニュー。是非お越しの際には両方のご当地グルメを楽しんでみては!



福井の名物が一度に2度おいしい!

福井観光

「第4回越前かに感謝祭」越前町より感謝

お客様の声
こんにちは。貴(製粉)所のそば粉を買って、蕎麦打ちしてみました。これまで何度か他店のそば粉を使っていたのですが、今回「おやつ?」と思ったこと

があります。それは、水回しをしてみるとそば粉の風味がとっても良く、出来上がったお蕎麦が大変おいしかったです。今までなかなか納得のいくそば粉と出会えなかったのですが、やっと素晴らしい

しいそば粉に会えた気がします。これからぜひ使っていきたいと思えます。
お客様・千葉県 男性 A.H様
ご購入商品:「越前二八そば打ちセット(挽きぐるみ)／福井

県産 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。弊社石臼挽き越前そば粉を気に入っていただけ大変うれしく思っております。今

回ご購入いただきました「挽きぐるみ」以外にも「抜き実挽き」や「田舎挽き」等、色々ご用意いたしております。各種のそば粉でも全然違った香り、味わいや食感など、蕎麦打ちでも違った感触が楽

しめます。是非お試してください。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ひ申し上げます。

福井越前の小さな粉屋「増田そば製粉所」
ショップサイト店長 増田浩庸(まつさん)



3/18-3/19 越前かに感謝祭

福井県産の新鮮なかに、お蕎麦、お味噌汁、お漬物、お茶などをご用意。お楽しみください。

福井観光 越前町より感謝

「第4回越前かに感謝祭」越前町より感謝

「水がに」脱皮してすぐの越前がに(ズワイガニ)のことで「ズワイガニ」ともいう。水ガニとして漁獲される個体のほとんどは甲幅100ミリメートル以下の小さなカニで、漁期が始まる9、10月に、甲幅67ミリメートルの第10齢が脱皮し、初めて90ミリメートルを超えた個体、すなわち新しく漁獲対象資源として加わったばかりの群れ。福井県の水ガニの漁獲量は、すべての雄に占める割合が60%に達する。殻が柔らかく身がみずみずしい。水分を多く含んでいるため、身の取り外しもスムーズ。有名な

編集長より

福井県越前市の小さな粉屋のまつさん編集長です。編集長のコメント欄が段々すみに追いやられてきました(汗)

リーズナブルな価格で蟹が!

を込めておもてなし。越前がに漁の最後を締めくくる「越前かに感謝祭」。今シーズンのお客様に、そして越前がにに感謝感謝の2日間。越前がにの即売はもちろん、越前水ガニの半身が入った特製カニ汁の販売や、新しく登場した越前がにの最上級ブランド「越前がに極」の展示、越前水ガニの早向き競争、地元の人気キャラ越前がに太郎の登場と、カニ

にちなんだ企画が盛りだくさん。越前がにのまち越前町で、今シーズン最後のおまつりを楽しみましょう!開催日時・2017年3月18日(土)・19日(日)午前9時〜午後4時会場:道の駅越前駐車場(福井県丹生郡越前町厨71-335-1)お問合せ:越前かに感謝祭実行委員会(越前町観光連盟内) TEL:0778-37-1234

福井のグルメ
「水がに」脱皮してすぐの越前がに(ズワイガニ)のことで「ズワイガニ」ともいう。水ガニとして漁獲される個体のほとんどは甲幅100ミリメートル以下の小さなカニで、漁期が始まる9、10月に、甲幅67ミリメートルの第10齢が脱皮し、初めて90ミリメートルを超えた個体、すなわち新しく漁獲対象資源として加わったばかりの群れ。福井県の水ガニの漁獲量は、すべての雄に占める割合が60%に達する。殻が柔らかく身がみずみずしい。水分を多く含んでいるため、身の取り外しもスムーズ。有名な

ズワイと違って県外へはほとんど出荷されず、価格はお手ごろ。身のズボツと抜ける手応え、ジュシーな味が特徴。セイコガニが禁漁になる1月中旬から3月20日までしか水揚げされず、前半はみずみずしさ、後半は身の締まった食べ応えが楽しめます。