

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

4月！春がやってきました。桜の季節です。 ポカポカ陽気の中、外に繰り出そう！

粉屋近況

(その1) 先月お伝えしました、弊社の新商品そばとパスタの美味しいところをひとつにしてみました。「越前そばパスタ」(each-pasta) 4月中には販売開始できるかと思われます。是非お試しください！

(その2) また、4月以降につきまして弊社製粉所の改築を予定しております。石臼製粉機等の増設により手狭になった作業場を増築し、今後はご来店さ

蕎麦あれこれ

「蕎麦の実の美味しい使い方」ご自宅でもちよつと一時間かけて「粗挽き風そば粉」での蕎麦打ちを楽しんでみよう。用意するものは、「コーヒーマル(珈琲豆を挽く器具)」「篩(フルイ)」「そば粉を入れる容器」だけです(汗) 実際はコー



ご自宅で粗挽き蕎麦に挑戦！

お客様の声
まっさん、明けましておめでとう。10数年ぶりに蕎麦打ち、新そば初めてです。おいしい！友人達もおいしい！私でも打ちやすい。先日水回し中に外

に居る犬達がよく家へ入って来る事に気が付きました。蕎麦の香りです。いい香りです。店では食べられません！「丸抜き(抜き実)」販売よろしく。

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。各地の蕎麦粉を試されている中で弊社の福井

県産石臼挽きそば粉を気に入っていただけて幸いです。また楽しい蕎麦の体験等ありましたらお気軽にお電話ください。楽しみに待っております。また、以前よりたくさんのお客様からご要望

のありました。玄そば(蕎麦の実)や抜き実(丸抜き)につきましても3月より個人様にも使いやすい1kg袋にて販売開始しております。自家製粉やその他蕎麦食などにもお使いできますので何卒よろしくお願ひ申し上げます。今回はそば粉のご感想を頂き誠にありがとうございました。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。

粉屋「増田そば製粉所」



ショップサイト店長

増田浩庸(まっさん)



編集長がもうあります(涙)

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。編集長のコメント欄がもうあります(涙)



堅い堅い眼鏡堅パン！

福井観光

「体験プログラム・ワークショッププログラム・ラムサイトロハス越前」



「ロハス越前」で検索！

農と手わざの郷福井県越前市から、地元農家やスタッフの方々と一体になった体験プログラムやワークショップをお届けしております。福井県越前市にまだ地区にはお金では買えない昔ながらの豊かな自然や伝統文化があります。田舎に滞在し、自然の息吹や受け継がれている伝統文化をぜひ体感してください。ふるさとに帰るつもりで気軽に足を運んで楽しんでいただければとのこと。・伝統産業体験・農家民泊・

「眼鏡堅パン」嵐の相葉さんも食べた眼鏡堅パンがネタ的にも味的にもいい！福井県鯖江市は、国内で製造されるメガネフレームの約95%を製造しています。

ています。「眼鏡堅パン」はめがねのまちさばえの眼鏡を形どった焼き菓子です。日本で最上級に硬いパンの一つとして知られる福井県の軍隊堅パン。その製法を守る超有名老舗パン店「ヨーロッパンキムラヤ」が、眼鏡の聖地鯖江とコラボレート。一度食べた忘れられないご当地スイーツになりました。さ

ただしい食べ方！●非常に硬くなっております。金槌などで割って、噛まずにほおぼって下さい。●細かく砕いてコーヒーや紅茶に浮かべてもお楽しみいただけます。●お味噌汁の浮身、スープのクルトン変わりに召し上がれます。このような方

に おすすめです●最近、アゴの弱体化が気になっている方、アゴを鍛えたいお子様へ。●最近、くいしばる想いが足りていない方へ。●ひたすらに硬いものが好きな方へ。●もう通常のお土産では職場を沸かせられないとお悩みの方へ。

農業体験・蕎麦打ちなどをはじめとする特産品・伝統食づくり等など。親子や仲のいいグループで田舎体験「ロハス越前」で検索！