

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

5月！新緑の季節に気持ちも身体もウキウキ！ とりあえず蕎麦でも食べますか!?

粉屋近況

さて、4月下旬より今年も福井県産夏蕎麦の播種（種まき）作業が行われております。福井県産夏蕎麦の品種は「キタワセ種」でありますが、前年の種を使うことにより、徐々に福井県の地になじんようになっていくことでしよう。福井県産夏蕎麦の販売は7月樹淳を予定しております。

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「自家製そば茶」で美味しく蕎麦の栄養を丸ごと摂取！これも簡単な「抜き実レシピ」です。用意するもの「福井県産蕎麦の実（抜き実）」「手持ち付きザル」「カセットコンロ」だけです！コンロの火を中火位にして、ザルに抜き実を入れ、コンロの火で炒つてやるだけです（汗）5分程度の遠火で蕎麦の実が段々と茶色になってきます。焦げすぎに注意（お茶にしたとき雑味が出ます）！無農薬の蕎麦の実を使った自家製のそば茶で美味しく健康に！



そば茶で美味しく健康に！

福井観光

「今年で30回目！今庄そば祭り」
5月28日（日）午前9時から今庄365スキー場において『第30回今庄そばまつり』が開催されます。
当日は地元集落から18店舗のそば店が出店し、それぞれ違った味の素朴なそばが味わえます。

他にも、地元ならではの特産品や山菜、海産物を扱う模擬店も26店舗出店します。
また、今年のそばまつりでは、第30回を記念し、「南越前町おみやげPR展」を開催。今庄の地酒や半生そば等、当町自慢のおみやげが勢揃いしますので、ぜひお越しください。
開催場所：福井県南条郡南越前町坂取今庄365スキー場芝生広場
アクセス：北陸自動車道今庄ICから車で20分
北陸自動車道敦賀ICから車で20分
開催期間：平成29年5月28日（日）午前9時～午後3時30分（開場午前8時30分）
問合わせ先：南越前町観光まちづくり課 0778-47-8000
2南越前町今庄総合事務所 0778-45-1111

福井のグルメ

「福井の海の幸を楽しむなら、みくに隠居処」三國サンセットビーチ前で営業している実家の民宿を改修。宿泊、レストラン、温泉も備えた店舗「みくに隠居処」が4月にオープンしました。釣った魚の買い取り所「おと」が併設されています。漁業が年々衰退する中、釣り客に漁業への関心を高めてもらうことが狙い。「趣味が高じて漁師になる人が生まれれば」とのことです。レストランは、海鮮重やステーキなど千〜3千円のメニューが楽しめます。宿泊は洋風の3部屋を用意。



福井越前三國の海の幸！

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。新緑の季節でなんとなくウキウキ！製粉所前の川にも小がさがさそうに泳いでおります。

お客様の声

雑味が一切ない「抜き実挽き」が最高です。ナッツの味にも通じる純粋なソバの味が濃くて、特に今シーズンには甘皮の緑が美しく、目でも美しく味わえて

ば友一同感激しています。唯一の要望は、以前にも書きましたが、抜き実挽きの「粗挽き」をラインナップに加えてほしいこと。今の設備（石臼）のままで実を多く落とし込む等の便法などはありえない

でしょうか。その結果「やや粗挽き」程度でもありがたいです。最高の品質だから微粉以外の感触を楽しんでみたいのです。少々割高になってしまいました。粗挽きでナッツ感を「舌ざわり」でも堪能

したいのです。このたびは誠にありがとうございました。ごとうございました。「抜き実挽き」につきましては、福井県産（福井在来）の玄そばは非常に小粒で脱皮作業が難しいのですが、色彩選別機などを通すなど

により、より純粋な丸抜き実を使用しております。また「粗挽き粉」につきましては、なにぶん挽き職人1人が担当して一日に挽ける量が限られており、中々そば粉の種類を増やすことができない状況で

あります。何卒ご了承くださいませ！今回はそば粉のご感想を頂き誠にありがとうございました。ごとうございました。



ショップサイト 店長

