

# 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

## 6月！梅雨のうっとおしい時期ですが・・・って雨あんまり降りませんね・・・ 快晴のお天気が気持ちいい！

### 粉屋近況

今年の福井県産夏蕎麦の成長も現在順調であるとの事です。そんな中、今月中下旬からはいよいよ秋蕎麦の栽培の段取りや打合せがポチポチと始まります。播種(種まき)は7月の中旬辺りからになりそうです。

### お蕎麦あれこれ

福井県では、そばの需要が高まる夏に収穫される新そば「福井夏そば」を推進しており、本県の新たな食文化として定着を目指しています。

### お客様の声

こんにちは。いつもお世話になっております。増田製粉所様のそば粉、やっぱり最高です。香りよし。打ってよし。食べてよし。後味よしの四重奏で打ち

始めから食後まで楽しめます。和食で25年やっています。そば打ちはまだまだ初心者の私。本当に良い蕎麦粉屋さんとお出会えた事をありがたく思います。増田様達皆様方も体調を壊さぬ様に御自

愛ください。  
お客様・千葉県 男性  
C. A様  
ご購入商品・そば粉／石臼挽特選そば粉(挽きぐるみ)／福井県産そば粉／石臼挽特選そば粉(田舎挽き)／福井県産 そば粉／石

白挽特選そば粉(抜き挽き)／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。蕎麦打ちから打ったお蕎麦を食べるまで、そして余韻・・・

とお蕎麦を丸ごと楽しんでいただけて誠にありがとうございます。今回はそば粉のご感想を頂きました。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  
増田浩甫

う思いが形になったものだと思います。発売当初は陶器の容器に越前がにのあしの抜き身にグリーンピースをちりばめた弁当でした。時代とともに陶器がプラスチック容器へ、越前がにが紅ずわいがにへと変遷してまいりました。しかしながら「越前かめにめし」は他の具材を一切いれず、蟹だけで勝負する直球駅弁だからこそ、ごまかしのきかない逸品として福井駅弁ブランドとしての地位を築いてまい

福井県越前市の小さな粉屋のまっさん編集長です。弊社の石臼挽きそば粉を使った「越前そばパスタ」が福井駅前ハピリン内の物産館や福井県内の高速道路のサービスエリアなどでも販売させて頂いております。先月は恥ずかしながら地元新聞へ掲載していただいたり、ラジオ出演と大忙しでした(汗)

現在夏蕎麦圃場は青々としております！



現在夏蕎麦圃場は青々としております！

セソバ(北海道品種)栽培地・福井市、坂井北部丘陵地等○特長・蕎麦の需要が高まる夏に福井県産の「新そば」を味わうことができます。○蕎麦たえが良く、食感が優れています。○そばの香り、風味が最高となる時期に収穫するなど、栽培方法にこだわっています。○平成26年より本格栽培が始まり、昨年は県内約100haで栽培しています。○暑くなる前に開花・結実させるため、夏そばに適した品種を使い、4

「醤油づくり体験」  
お蕎麦とは切って離せない関係のお醤油！福井県でも昔ながらの醤油づくりを行っている老舗がたくさん存在します。明治の初めに創業し、現在も麹造りから手掛けて天然醸造醤油を作り続けている「野村醤油」。その既存の蔵を見学・体験用に改修し誕生したのが「醤油づくりの体験蔵 重右エ門」です。蔵元でしか体験できない搾りたてのMY醤油作りは、出来上がりにオリジナルラベルを貼って持ち帰りができるほか、蔵見学や醤油の味比べといったことも体験できます。楽しく丁寧

寧な案内で子ども連れのご家族にもオススメです。子供さんの食育にもおすすめの体験ではないでしょうか？「野村醤油-醤油づくり体験」で検索！



醤油づくり体験でMY醤油をゲット！

### 福井のグルメ

「越前かに飯」 「越前かめにめし」の誕生は昭和36年。福井の特産である越前がにを素材として使用した駅弁を、作ってみたいとい

「越前かに飯」！  
福井県越前市の小さな粉屋のまっさん編集長です。弊社の石臼挽きそば粉を使った「越前そばパスタ」が福井駅前ハピリン内の物産館や福井県内の高速道路のサービスエリアなどでも販売させて頂いております。先月は恥ずかしながら地元新聞へ掲載していただいたり、ラジオ出演と大忙しでした(汗)

「越前かに飯」！  
昔ながらの雰囲気のある「越前かに飯」



昔ながらの雰囲気のある「越前かに飯」