

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11番地
TEL: 0778-25-1157 (4ヶ所)
FAX: 0778-24-2519
http://www.masudasoba.com
info@masudasoba.com

8月！暑い夏をたっぷり満喫！ 夏の楽しみ、キンキンビールに枝豆・・・あと蕎麦も！

粉屋近況

「ふくい越前夏の新そば粉期間限定販売中」7月中旬より販売開始いたしました平成29年産春まき夏収穫の福井県産夏の新そば粉につきましては、例年大好評のため8月下旬には完売となります。生産者さんにお伺いしましたら、今年も例年以上に質も良かったよとの事でした。今年も、7月下旬より夏蕎麦の蕎麦の実「抜き実」も販売を開始しております。蕎麦の実のお料理に、自家製そば茶にと、



蕎麦で揚げおろし蕎麦！

蕎麦の美味しさを十二分に味わってくださいます。

お蕎麦あれこれ

「蕎麦の実(そば茶)にはダイエツト効果や美肌効果など女性にもおススメ！」
蕎麦の実(抜き実)を使って香ばしい風味の



蕎麦の実で自家製のそば茶！

するそば茶を作ろう！
と言つても作り方は非常に簡単。フライパンで蕎麦の実(抜き実)を乾煎りするだけです(汗)福井県産蕎麦の実で作った蕎麦茶です。こうばしい香りがして、冷たく冷やして飲んでとても美味しです。しかも美味し

お客様の声

増田さんの打ちやすいそば粉で主人は、蕎麦打ちにハマってしまいました。家族も美味しいおそばが食べられて楽しみにしています。挽きぐるみはずば

らしい味で、最初にお願ひした抜き実挽きとはまた違う感じでした。(まだ深くはわからない素人ですけど(笑))
お客様・千葉県 女性 T. K様 ご購入商品: そば粉/石臼挽き

越前そば粉(挽きぐるみ)/福井県産100%
今回、貴製粉所HPで紹介されていた「単蕎麦打ち講座」を見て、初めて購入させていただきました。家にあるもので簡単にでき

感激です。初挑戦でしたが、上出来でした。美味しいそば粉をありがとございます。ありがとうございました。
お客様・奈良県 男性 I. H様 ご購入商品: 二八蕎麦打ちセット/「越前」二八そば



ショップサイト 店長

打ちセット(挽きぐるみ)/福井県産100%
「越前」二八そば

いだけではなく、蕎麦の実に含まれている成分には、健康維持や健康促進・ダイエツトや美肌効果もあるようです。そばの実には抗酸化物質であるポリフェノールの一種「ルチン」という成分が非常に豊富です。

ルチンには、毛細血管を強化し血行を促進する作用(血液の循環が良くなるように血液自体や血管の改善を促す)があるため、冷え性の改善等に効果が期待できます。

ルチンは、肝疾患・動脈硬化・心臓病・糖尿病・高血圧などの生活習慣病を予防する効果があります。

ルチンには、ビタミンCの吸収を助ける働きがあり、そば茶と一緒

きがあり、そば茶と一緒にビタミンCを摂取することで、体内への吸収効率を高める効果があります。

福井のグルメ

「小鯛のささ漬け」は福井県若狭を代表する名産品です。7、8センチの小鯛を3枚におろし、うす塩と酢に漬け、ささの葉を添えて、杉の木の香りが漂う小さな樽に詰めて作られます。杉樽が余分な水分を吸収し、旨みを凝縮する短期熟成の調理法です。製造業者によって味が異なり、素材の持ち味を生かしながら、昆布で独自の味付けをするなどの工夫を凝らします。ささ漬けに使われる小鯛は、「レンコダイ」とも「ハナオレダイ」ともいわれ、日本海の荒海で育った身の引き締まった小鯛です。京の都に海産物を献上してきた歴史と文化が育んだこの土地ならではの逸品です。多くのお店が切磋琢磨し独自の味と



福井の名産！小鯛の笹漬け

製法を追求してきました。

福井観光

「夏は福井の越前海岸で海水浴・花火・民宿・海体験」越前町というと、全国に名だたるブランド「越前がに」を中核とした港町、というイメージが強いかもしれませんが。でも、「来てみるまでは、港町だと思っていまして。」とおっしゃる方が多いように、潮風が心地よい日本海の「海」に加え、懐かしい「土」の香りがする風土、優雅な文化、多様な風土を築きあげ、それが越前町です。夏は海水浴で海を満喫。宿泊は素朴な



えちぜん観光ナビで検索！

民宿で海の幸が満載。魚釣りや漁業体験等も充実！夏休み期間には、花火大会などイベントも沢山行われております。す。↓「えちぜん観光ナビ」で検索して夏休みは福井の海で楽しもう！

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。今年も8月になってしまいました。30度を超える暑いお天気ですが、暑さがさすがにこたえます。それでも元気に飛び回っているのは子供たちだけです(汗)

