

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

10月！白い蕎麦の花が咲き乱れております！ 新そばの収穫まであと少し！

粉屋近況

「ご来店されたお客様に「石臼が見える化」計画を進行中です。ほぼ工事が終了して、製粉作業時は石臼が回転している状況が見れるようにしていきます。その他蕎麦に関する説明掲示など考えております。



石臼の見える粉屋！

お蕎麦あれこれ

「蕎麦の花が満開」10月になり、ソバ圃場も白い蕎麦の花で満開となつてきております。しかし、風に漂つてくつさにおいが・ソバの花はなぜ臭いのか？圃場の周りに行くと鶏糞のような匂いがします。これは虫（ミツバチや蝶々）を呼び寄せるためです。人間にとつてはくつさい臭いでも虫にとつては大好きな匂いのようなのです。ソバは自家受粉でなく、他家受粉のため寄つてくる虫や風な



虫が受粉をお手伝いしてくれます！

福井のグルメ

悪いといえます。開花時に訪れる虫が少ない場合は、受粉しない、いわゆる「無駄花」が多くなり、収穫量に大きく影響します。

「いちほまれ」福井が持てる技術の粋を尽くし、およそ六年の歳月を掛けて開発した次世代を担う全く新しいお米です。名前の由来この命名には、「日本一（いち）美味しい、誉れ（ほまれ）高きお米」となつてほしいという思いが込められています。日本全国から寄せられた十万件を超える応募の中から選ばれました。この「いちほまれ」の特徴は、1



いちほまれの美味しさは？



福井観光

「おいしい福井県産そば使用店認定制度」越前おろしそば好き、大集合！そばに大根おろしのダシをたっぷりとかけたシンブルな料理で、健康長寿ふくいを代表する味です。福井県では、福井県産ソバの流通促進と消費拡大を目的として、年間を通じて福井県産ソバを使用して福井県産ソバを対象に「おいしい福井県産そば使用店認定制度」を設定しています。「認証される条件」としては、1. 福井県内で生産された福井県内品種（在来種）のソバを、年間通じて10

お客様の声

友人からそば打ち道具をいただいたので初めてそば打ちでした。セットは打ち粉もつなぎ粉も入っていたので、手軽に美しくできました。のびしが少し足り

なかったので少し厚みがある蕎麦に（笑）大晦日子ども夫婦や孫も帰ってきていて、夫が打つた蕎麦に皆で盛り上がりました。楽しかったです。「また打ちたい！」と言っていますので注文させていただきます

ただかと思ひます。お客様・千葉県 女性 T.K様
ご購入商品：「越前」二八そば打ちセット（抜き実挽き）／福井県産

りがとうございまして。今回は初の蕎麦打ちということで、お手軽に蕎麦打ちのできるそば打ちセットをご購入いただきました。大晦日にご家族の皆さんで、大盛り上がりで年越しのおそば打ちを楽

しんでいただけました。いよいよご主人様が打つた年越しそばのお味は格別だったのでではないでしょうか！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



ショップサイト店長

願ひ申し上げます。ショップサイト店長 増田（まつさん）



福井産使用店冊子



福井県越前市の小さな粉屋のまつさん編集長です。いよいよ来月11月に入りましたら平成29年産秋の新蕎麦販売開始予定です！

編集長より



これが目印！

0%使用していること
2. 蕎麦に占めるそば粉の割合が70%以上（小麦粉などのつなぎが30%未満）であること
3. 店内で消費者に提供するすべての蕎麦が、上記の蕎麦粉を使用していること。掲載は福井県HPにて「おいしい福井県産そば使用店」にて検索！福井県にお越しの際には是非！お蕎麦の食べ歩きのお店選びにどうぞ！