

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 (4ヶ所)
FAX:0778-24-2519
http://www.masudasoba.com
info@masudasoba.com

あつという間に12月!年の瀬も押し迫ってまいりました! 今年も手打ちで年越しそば!

粉屋近況

今年も残すところあと一ヶ月になりました。今年も福井県産ソバの不作のため、12月中旬までは年間使用量を確保するために、ちよつと例年よりばたばたした12月となりそうです。また、今年も弊社製粉工場の「石臼挽き」の見える施設構築、「越前そばパスタ商品化並びに賞の受賞」と少しずつやりたいことを達成できた年となりました。勿論来年も「蕎麦」を通じて面白い事やお客様に喜んでい



越前蕎麦パスタ冷製仕立て

お蕎麦あれこれ

「福井産蕎麦7割減か?台風影響過去にならぬ不作業者確保に苦慮」夏と秋に県内を直

ただきたいことなど一層取り組んでいきたいと思っております。来年も何卒ご愛顧のほどお願い申し上げます。

「地域で違う全国の年越し蕎麦事情」もう今年も12月になりましたね。年を越す時に、必ず忘れてはいけないのが年越しそば!年越しそばのウンチク集です!まず、北海道では、年越しそばは昼間に食べるのが多く、大晦日は「おせち料理」がメインになっていると

です。会津地方では「元日そば、二日もち、三日とろろ」という言葉があり、年が明けからそばを食べる習慣が一部に残っているそうです!そして、福井県では、冷たいおろしそばを食べる習慣があり、年越しそばも大根おろしとねぎ

「福井の冬の定番と言えど水ようかん」冬になると福井に登場するもの・それは「水ようかん」。え?冬に水ようかん?と思いませんか。お正月にはこたつに入って家族みんな水ようかんを食べる。それが真正銘の福井スタイルなので

福井県越前市の小さな粉屋のまっさん編集長です。今年一年御愛顧を頂き誠にありがとうございました。来年も変わらぬ御愛顧のほど何卒よろしくお願ひ申し上げます。来年も皆様にとって素晴らしい一年でありますよう願っております。楽しい年末年始をお過ごしくださいませ!

編集長より

「蕎麦のうんちく」今年も12月になりましたね。年を越す時に、必ず忘れてはいけないのが年越しそば!年越しそばのウンチク集です!まず、北海道では、年越しそばは昼間に食べるのが多く、大晦日は「おせち料理」がメインになっていると

「福井の冬の定番と言えど水ようかん」冬になると福井に登場するもの・それは「水ようかん」。え?冬に水ようかん?と思いませんか。お正月にはこたつに入って家族みんな水ようかんを食べる。それが真正銘の福井スタイルなので

「福井の冬の定番と言えど水ようかん」冬になると福井に登場するもの・それは「水ようかん」。え?冬に水ようかん?と思いませんか。お正月にはこたつに入って家族みんな水ようかんを食べる。それが真正銘の福井スタイルなので

福井県越前市の小さな粉屋のまっさん編集長です。今年一年御愛顧を頂き誠にありがとうございました。来年も変わらぬ御愛顧のほど何卒よろしくお願ひ申し上げます。来年も皆様にとって素晴らしい一年でありますよう願っております。楽しい年末年始をお過ごしくださいませ!

お客様の声

いつも上質のそば粉をありがとうございます。年末は例年どおり100食分の蕎麦を打ちました。朝5時から夕方5時までかかりました。(蕎麦を)打つ

前は気が重かったのですが、みなさんに美味しいと言ってもらえてやっただかいがありました。初めての方には蕎麦の味がこういうものかと、初めて知ったと言ってくれました。増田さんと出会えて良か

つたと本当に思いました。お客様・神奈川県男性W.日様ご購入商品..そば粉/石臼挽特選そば粉(挽きぐるみ)/福井県産

このたびはお声を聞かせていただき誠にありがたうございました。またいつもいつもご愛顧をいただきまして誠にありがとうございます。今年もあとしばらくしみますと年末の年越し蕎麦シーズンがやってきますね。自分

ていただき喜んでもらえるのが蕎麦打ち人にとつては何より嬉しいですね!今回はそば粉のご感想を頂き誠にありがたうございました。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。

増田そば製粉所ショップサイト店長増田(まっさん)



素朴ながら飽きのこない味!



福井県越前市の小さな粉屋のまっさん編集長です。