

# 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

## 新年明けましておめでとうございます！ 美味しく追熟した蕎麦で年明け蕎麦！

### 粉屋近況

新年明けましておめでとうございます！昨年はおたぐささんのご愛顧をいただきまして誠にありがとうございました。今年は新年5日より挽き初めとなりまして、昨年12月の慌ただしい時期と打って変わって、例年通りでございますが、のんびりと石臼の動く音を聞いております。さて！今年も「一挽き入魂」で皆様においしいそば粉を届けたいと頑張ってきました！と思っておりますので、収穫さ



一挽き入魂！

### 蕎麦のうんちく

「蕎麦の旬は？」昨年11月に収穫され新蕎麦粉販売時には、とれたての旬の新蕎麦の色やフレッシュな香りや味わいを楽しんでいたのですが、収穫さ

も新年からどんどん食性 O・N様ご購入商品「越前」二八そば打ちセット（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とうございました。そばに含まれているルチンの働きにある



お蕎麦は健康食！

「ツリーピクニック アドベンチャー」いけだ「越前市のお隣にある福井県池田町は山に囲まれ、田んぼの間に水が流れる穏やかで懐かしい町です。この町には美しい自然と豊かな恵みがあります。2016年春 誕生しました。これまでの経験にない、天空から見る山と木々のてっぺんの風景、生命力あふれる大木、大スケールの樹

「福井のグルメ」銀座の食の国福井

「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。新年から編集長棒が少ないです(汗)



福井の食を東京で！

さな粉屋を何卒よろしくお願ひ申し上げます。 3月の間は玄そばがどんどんと追熟していくことから、味わいが深くなっています。蕎麦の美味しい時期は1回目の旬「新蕎麦」と2回目の旬「追熟蕎麦」があることになりま

防ぐ働きがあるので、脂肪肝・肝硬変の予防に効果を発揮します。また、コリンには尿中に食塩の排出を促進する働きも持っており、高血圧の予防にも効果があります。

### 福井観光

上アドベンチャーパークなど好奇心を引き出す仕掛けをたくさんご用意しています。ここでもおとも一緒になる、山との出会い、木に学ぶことの楽しさをぜひ味わってください。おススメは！「全長510m高さ60mメガジップライン！冬バージョン」で大空の上から見たことのない白銀世界を堪能！



銀世界を空から堪能！

「福井のおいしい物」を食へに行きたいと思っ

### お客様の声

いつもおいしいそば粉をありがとうございます！もうすっかり増田さんのそば(粉)の大ファンです。毎回粉屋さん新聞も拝見しております。増田家の「鴨

鍋蕎麦」絶対おいしいと思います。我が家も今度やってみます。この一年間ほぼ毎週蕎麦を打っているにもかかわらず、私の仕事が12月31日の夜遅くまでの為、手作りの年越し蕎麦は叶いません。クリ

スマスと正月に食しますね。手打ちそばにハマって約一年、毎週蕎麦を食べてきたおかげで、これまで10年間服用していた高血圧の薬を飲まなくてよくなりました！そばに感謝！

お客様・京都府 男

かと思われま

チンには抗酸化作用があり、血液中にある異物の処理を助けることにより正常な血液の状態を保ってくれます。

増田そば製粉所ショップサイト店長増田(まっさん)



ショップサイト店長