

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 (44才)
FAX:0778-24-2519
http://www.masudasoba.com
info@masudasoba.com

2月！今年は全国的に積雪が多い年になりました！ 寒さが厳しい時期には温かい蕎麦がいい！

蕎麦のうんちく

「生そばとは？」そば屋の看板に「生そば」と書いてあるのをよく見かけませんか？これは「なまそば」ではなく「きそば」が正解。「生そば」の本来の意味は、「つなぎをまったく使わず、そば粉だけで打ったそば（生粉打ちそば）」のこと。江戸時代中期以降、つなぎをよくなるために小麦粉が使われるようになったことで、そば粉が8割、つなぎの小麦粉が2割の「二八（にはち）そば」が増

加。次第に使われる小麦粉の量が増えてきたことで「二八そば」という名そのものが、粗悪なそばの代名詞になってしまいました。そのため、そばの質を強調するために、「生そば」や「手打ち」を看板に掲げるようになってきたといわれています。ところが、幕末になると「二八そば」を提供する店までもが「生そば」

「他県の人には知らない福井あるある」その1・越前ガニの産地だけどこまで食べない。食べるのは安くちっちゃい（セイコ）カニ。産地だからといって、たくさん食べら

れるわけではないですね。その2・他の県民に伝わらない方言がけっこう多い。「おちよきんしなさい」とかまづ伝わらない。「おちよきん」は「正座」という意味。その3・けっこう知っている人もいるかもしれないけれど、福井では水ようかんは冬に食べる。

仙三大群生地のひとつとして知られ、日本の栽培面積を誇ります。越前水仙は他の日本水仙に比べて茎が強く、甘い良い香りで、正月用生花として広く用いられています。12月から1月末頃までの期間、国道305号から眺める斜面は、水仙で埋め尽くされます。

「越前水仙」越前海岸一帯に広がる水仙畑。越前海岸は日本水

蘭ド和牛「三ツ星若狭牛」自然豊かな越前若狭の四季に、富んだ気候と、豊かな風土のなかで丹精込めて育てたものから厳選した最高級の和牛肉です。三ツ星若狭牛とは？25年以上の歴史がある福井県産 和牛のブランド「若狭牛」の中でも、おいしさを増すオレイン酸含量が特に高いもの（牛脂中55%以上）を「三ツ星若狭牛」として、平成26年7月から認証を開始しました。サシが密で、きめが細かく風味が良いと



健康長寿の福井



越前海岸と水仙

福井観光

「越前水仙」越前海岸一帯に広がる水仙畑。越前海岸は日本水

福井のグルメ

「福井県産三ツ星若狭牛」たまにはこってりグルメのご紹介！旨いお肉は脂で決まる！オレイン酸を極めたブ



三ツ星シェフが絶賛！

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。相変わらず編集長枠が少ないです（汗）

お客様の声

こんにちは！何時もお世話になっております。今回送っていただいたそば粉、もの凄く良かったです。去年とくらいいい、香り、味とも

に最高でした。これもおとえに増田そば製粉所さんの蕎麦に対する愛情だと思います。それも並みならぬ愛情が・・・もう増田そば製粉所さん以外のそば粉を使う気にもなりません。これからもよろ

しくお願いします。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
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て。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。収穫された玄そばは一年を通して自社の低温倉庫にて厳重に保管されます。倉庫では、秋に収穫された

玄そばの味と香りを保つために、一年を通して10℃前後で保たせ温度管理されておりまして、質の良いそば粉を挽くためには、挽き職人の仕事と石臼自体の実力も重要ですが、その原料となる玄そばの

管理も重要なポイントとなります。いい原料の素材の良さを十分に引きだせるように今後とも頑張ります。今回はそば粉のご感想を頂き誠にありがとうございます。今後とも何卒ご愛顧のほどよろしく



ショップサイト店長



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（まっさん）