

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)
FAX:0778-24-2519
<http://www.masudasoba.com>
info@masudasoba.com

5月！本格的に暖かくなってきました！ 山々の緑と青空が気持ちいい！

粉屋近況

「夏蕎麦の播種開始！」春に播いて夏に収穫される「夏蕎麦」今年も福井県産夏蕎麦の播種（種まき）が4月下旬より行われております。場所は福井市北部やあわら市などの丘陵地となります。7月上旬には収穫されますが、収穫量も限られておりますので例年夏季だけの限定発売となります。

イベント情報

「今庄そばまつり」今年で31回目。地元集



今年で31回目！

福井方言

何となく掲載「福井の方言」県外の方には？な福井弁をすこしご紹介！「つるつるいっばい」意味・ぎりぎりいっばい・水がコップに一杯たまっていくさま。表面張力が働いているくらいに水がいつばいな様子。表面張力を「つるつる」、テレビの砂嵐を「じや

福井のグルメ

先日学生時代の同級生の集まりで若狭小浜までお出かけして民宿で美味しい「若狭ふぐ」を食べてきました。福井県は日本で最も北に位置するトラフグの名産地。美食の宝庫御食国若狭の冬といえば、越前がに、若狭がれい、そして「若狭ふぐ」。美しく環境に恵まれた若狭湾は、日本で最も北に位置するトラフグの産地で、全国第5位の生産を誇ります。身が締まってプリプリとほじける歯ごたえが絶品と高い評価を受けています。若狭湾沿いの旅館などで格安で若狭



身の締まった若狭フグ！

福井観光

「いか釣り体験」越

前岬の沖でイカの夜釣りを体験できます。たくさん釣ってお土産に持って帰りましょう！越前の夏を代表する旬の海の幸。とれたてピチピチの鮮度の良いイカは、身が白ではなく透明で、刺身で食べると、コリコリとした食感・甘みが強いのが特徴です。そのイカは、夜に漁船で沖に出て漁火を灯して疑似餌で釣ることが出来ます。夕方6時ごろからイカ釣り漁船に乗り込みいざ出港です！ちようどこの時間から、日が暮れ始め、天気の良い日には、さながらサンセットクルージング！潮風に当たりながらサンセットクルーズを楽しみましょう！漁場に到着したら、いよいよイカ釣り開始です！初めとする人でも、船長が釣り具などを準備してくれて、丁寧に教えてくれますよ。約3時間ほどイカ釣りを体験しましょう！小学生以上の健康な方ならOKお問い合わせ方法・越前



獲れたての透き通ったイカ！

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。商品に同封されております「お客様の声ハガキ」をご返信いただいた方にはもちろん心ばかりでございますが、粗品をお送りさせていただきますのでお待ちしております！是非とも越前蕎麦粉のご感想・そば打ち体験などお聞かせくださいませ！お待ちしております！

お客様の声

肝臓がんの治療後の父の要望で注文させていただきました。治療はしたけど小さながんは様子を見ています。糖尿病もあるのだから食事には気を

使い、内臓脂肪をとる努力をしております。そんな矢先に、テレビで放映された「そばの実」がそれに効力が大さきと聞いたので手に入るところを調べて買ってほしいとの事でした。届いてさっそく茹

でて一日3食いただいているとのこと。自分自身も健康管理のため蕎麦やそばの実をいただくかと思っております。

お客様・愛媛県 男性 F・Y様
ご購入商品・蕎麦の

実（抜き実）／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す。テレビのNHKあさイチで放映されて以来「そばの実」のご注

文が激増しております。是非福井県産100%の「そばの実」を美味しく！健康的に楽しんでいただけましたら幸いです。今回はそばの実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



ショップサイト店長 増田（まっさん）

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）

