

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.nasudasoba.com>
info@nasudasoba.com

紫陽花や帷子時(かたびらとき)の薄浅黄(うすあさぎ) 梅雨の晴れ間の青空から夏の予感!?

粉屋近況

「福井県産夏蕎麦キタワセ種」春に播いて夏に収穫される「夏蕎麦」ですが、4月下旬の種まきから約1ヶ月が経過しており、実約15cmほどに成長しており、少しづつ白い可憐なソバの花を咲かせ始めました。



刈取りは7月上旬!

お蕎麦情報

「テレビ番組「あさイチ」や「得する人損する人」で放映された「蕎麦の実(抜き実)」テレビ番組で「蕎麦の実ダイエット」や「蕎麦の実料理レシピ」が放映されてから蕎麦の実(抜き実)のご注文が増え、以後もたくさんのご注文をいただいております。今度も連休中にテレビにて放映後に注文が殺到したため発送に抜き実作りに大慌てでした。でもたくさんの人に福井県産100%の無農薬栽培のそばの実を美味しく食べていただけるのとでも嬉しいですね!



親鶏入りの蕎麦の実雑炊

お客様の声

同級生10名に挽きぐるみを外二八で(打った蕎麦)をふるまいました。みんな美味しいと言ってくれました。今度は石臼挽特選そば(抜き実挽き)、石

臼挽特選そば粉(田舎挽き)で楽しみたいと思います。ホームページ・リーフレットから増田さんの真面目な人柄が伝わってきます。応援しています。あと、教えてほしいのですが「玄そば」や「抜き実」

のまま購入した場合、家庭で簡単に挽く方法はないですか? お客様・愛知県 男性 S.T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

同級生のご友人の皆様とS様の腕を振るった打ちたて福井県産蕎麦を楽しんでいただけまして誠に嬉しく思っております。さて、ご自宅で簡単に玄そばや抜き実を挽いてそば粉を作る方法でございま

すが・・・弊社ホームページにありますが、そば粉とブレンドしてオリジナルのそば粉を作ってみてはどうでしょうか?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

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! 標準語・古い、壊れかけている、使えそうにない

福井弁・・・おぞい、おぞえー(ややくだけたいいかた) 使用例・・・なに、このひつておつぜえ、車!

福井のグルメ



九頭竜川で獲れた天然アユ!

「全国の太公望の憧れ、激流の「九頭竜(くすりゅう)」福井県下流

一の長流、九頭竜川。清らかな流れには、澄んだ水の生き証人といわれるサクラマスや、生息地が国の天然記念物に指定されているアラレゴコを見ることが出来ます。「水量豊富」「速い流れ」「清らか」の条件が揃う九頭竜川には、新鮮なアユが育ち、特上の鮎を育てます。九頭竜川の鮎は豊富な水量と激流をかきわけて力強く泳ぐため、ヒレがピンと大きく、身がキリリと締ま

福井観光

「安田かまぼこ道場」安田蒲鉾の本社工場に併設されている「かまぼこ道場」では、新鮮な海の幸でかまぼこ作りを体験することができます。個人でご参加の方はもちろん、学校や企業研修などの団体参加の方からも大好評!約2時間で、かまぼこ・揚げ物・焼き物など何種類もの製品づくりが体験ができます。作ったものはお持ち帰りのほどよろしくお願

い申し上げます。増田そば製粉所ショップサイト店長



福井県越前市の小さな粉屋のまんさん編集長です。商品に同封させていただきます「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、粗品をお送りします!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!

ろんお持ち帰りOK! 体験コースは3コースあり、お時間やご予算にあわせて選んで頂けます。また新鮮な商品が並ぶ直売店も併設しており、お買物もお楽しみ頂けます。予約お問合せ・売店直通0776-53-2252HPは「安田蒲鉾」で検索!

編集長より