

# 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  
TEL: 0778-25-1157 (4F)  
FAX: 0778-24-2519  
http://www.nasudasoba.com  
info@nasudasoba.com

## 今年もはや7月！暑さがすでに厳しい！ 平成30年福井県産夏の新そば販売開始！

### 粉屋近況

平成30年産「福井県産夏の新そば（キタワセ種）」がいよいよ販売開始されました。今年是一部4月の下旬に播種され、例年よりも半月ほど早い6月の中旬より刈取りが行われました。収穫された新そばは乾燥調整検査を終え、6月下旬に弊社に入荷されました。早速挽いてみますと……新そばらしい青々とした実からは若々しいフレッシュな香りがふわりと漂ってきます。挽きたての新そば粉は、



青々とした収穫したての夏の新そば！

### お蕎麦情報

夏ソバの後にはいよいよ秋ソバの栽培が始まります。7月下旬から8月中旬にかけての炎天下の中で播種（種まき）が行われます。

### 福井のグルメ

「テレビ番組ケンミンショーで紹介。福井県民熱愛の鯖のぬか漬け「へしこ」！」「へしこ」とは生の鯖を丸々一匹ぬか漬けにした福井県民の郷土食。福井県内では「へしこ」が所狭しと陳列されたへしこコーナーもある



病みつきになる味！

### 福井観光

「福井県と言えど海！越前海岸！」いよいよ7月になり、子供たちは夏休みに突入します。夏休みのお出かけに夏の福井県といえ「海」「海水浴」「民宿」おススメです！昼間は海水浴に、夜は民宿で海の幸に舌鼓！そんな越前海岸付近には子供たちが……いや大人も楽しめる体験イベントがいっぱいありますよ！そんな体験イベントを少しだけご紹介。（その1）「波かぶり」を体験！「普段は魚を行ってのホンモノの漁船に乗って、越前海岸をクルージング。漁師さんによる漁の話や普段は見るこ

がでない角度から越前海岸の奇岩断崖を見ることが出来ます。波しぶきをあげながら突き進む漁船の迫力を体感ください。（その2）越前海岸は「日本海側屈指の海釣りポイント」越前海岸は、日本海側屈指の海釣りポイントとして知られ、週末には県内外から多くのグループやファミリーが訪れます。（その3）「漁師町越前で魚に親しむ」越前の漁師町でお店を構える魚屋さんに、干物作りや魚の捌き方・姿造りなどを教えてもらいます。一夜干し作り体験では、季節の魚を使った干物作りを体験します。体験内容はまだまだ一派あります。詳しく



福井の海は青々としていいでえ～

### 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。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

安心して購入できる製粉所と云う事で購入して味はとて満足しております。そばの実より（そば）粉を「そばがき」にした方が身体に吸収し易いかとそ

ば粉を購入しました。毎食あきずに食せる方法。お食べ方等あったら教えてください。定期的に購入して継続して食べていきたいと考えています。初めてのTELで人柄の良さにも魅かれまし

た。お客様・福井県 女性 M・K様  
ご購入商品…そば粉 / 石臼挽特選そば粉 (田舎挽き) / 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。

りがとうございまして。「そばがき」にして食べられているの事ですが、弊社のそば粉は蕎麦の実を丸ごと挽いた全粒粉となっておりまして、そばの栄養素を丸ごと摂取できるかと思われまし

そのまま蕎麦つゆなどにつけて食べても美味しいのですが、飽きずには食べる方法としてはお味噌汁や椀物・汁物などに入れるなど、洋風でしたらトマトソースなどで和えて食べてみてはどうでしょうか？また何かレシピがありましたらブログ等でアップさせていただきますね！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お願ひ申し上げます。



ショップサイト店長

増田そば製粉所ショップサイト店長 増田（まっさん）

