

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

8月！初夏から記録的な猛暑が続きます・・・ 夏バテ防止に冷たい蕎麦はどうですか？

粉屋近況

今年の夏は初夏のころから記録的な猛暑の日が続きます。水分の補給や休憩を十分に取らずに熱中症などにならないように気を付けてくださいませ！さて、今年もよいよよ8月になりましたがこれからはこの暑さの中、平成30年産秋ソバの播種作業が本格的に始まります。昨年は天候不良や大雨が続いたための大不作で大幅な減収となり、がっかりな年になりましたが、今年は品質・収穫量ともに満足

できる年になつてほしいものです。



お蕎麦情報

「蕎麦の実を何か簡単に調理して継続して食べる方法はありませんか？」という質問を多くいただきました。越前粉屋まっさんのブログにて「そ

ばの実(抜き実)を美味しく簡単に食べる方法」公開しております。毎日簡単に調理が出来るて、お手軽にそばの実を食べ続けるには・・・詳しくはまっさんブログにて！



福井のグルメ

「若狭の岩牡蠣」日

本二大牡蠣のひとつ岩牡蠣、その岩牡蠣は別名夏ガキと言われており、夏に旬を迎えます。冬に旬を迎える真牡蠣と正反対の6〜8月が食べごろになります。食べ方はレモン汁を搾るか酢ガキにして食べる生食と網の上で殻ごと焼く焼ガキがあります。



福井観光

「福井県の夏と言えば海8月バージョン」

その1・・・SUP・シングルカヤックが誰でも簡単に！3年連続で「ブルーフラッグ」を取得した、世界が認める高浜の海で、SUP(スタンドアップパドルボード)やシーカヤック体験が誰でも簡単に楽しめる。最初にしっかりとレクチャーしていただけるので初心者でも安心。波の低い場所での練習し、慣れてから大海原へ！奇岩めぐりをしながら、透明度抜群の海を満喫できる。○住所・・・大飯郡高浜町宮崎77の1の8〇時間・・・受付9:00〜17:30〇所要時間・・・2時間〇料金・・・5,000円(税込)〇お問合せ・・・0770-72-0338 (一社) 若狭高浜観



光協会

その2・・・夜も楽しめる、体験・体感型の水族館！越前松島水族館！楽しいイルカショーや、迫力の「海洋大水槽」、ガラス張りの床下をきれいな魚たちが泳ぐ「さんごの海」水槽、ペンギンが飛ぶように泳ぐ姿が見える「ペンギン館」など人気の施設が充実！夏のイベント「磯の生物観察会」はオススメです。また、夏休み期間中の土日祝日とお盆は「夜の水族館」と題し、21:00まで営業しているのので、昼とはまた違った雰囲気を味わえる。○住所・・・坂井市三国町崎74の2の3〇休み・・・年中無休〇料金・・・大人2,000円、小・中学生1,000円、幼児



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

夏用のそばとして「抜き実挽き」を購入してみました。ソルツルとした食感で口当たりがよく、ざる(蕎麦)には最適でした。「挽きざるみ」や「田舎挽

き」も試したいと思っています。

お客様・・・岡山県 男性 I.K様
ご購入商品・・・そば粉 / 石臼挽特選そば粉 (抜き実挽き) / 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。石臼挽き越前蕎麦粉「抜き実挽き」はそばの実の外の黒い皮を取り除いた実をじっくりゆつくりと石臼で挽いております。仕上げのフルイも70メッシュ

という細かいメッシュで篩っておりまして、十割でも無理なく打ち上げることができ、食感もソルツルとした気持ちの良い食感と喉越しを楽しめます。是非次回はその他のそば粉もお試しく

さいませ。また夏季期間数量限定の夏の新そば粉も販売中でございます。旬の色と香りと味わいは是非お試しくださいませ！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。増田そば製粉所ショップサイト店長

ショップサイト店長

