

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 (4F)
FAX:0778-24-2519
http://www.masudasoba.com
info@masudasoba.com

旬の色と香りと味わいを！ 新蕎麦の季節がやってきた！

粉屋近況

「平成30年福井県産秋の新そば粉販売開始」お待たせしております。平成30年福井県秋の新そば粉販売開始いたしました。8月上旬の種まき時には中々雨が降らず、未発芽の部分も出たり、また9月上旬の台風直撃と

長雨が続いたことから虫も活発に動かなくなつたのか？結果しなく実が付かない圃場も発生し、またまた10月にも台風が連続でやってくるなど、ひやひやの毎日でしたがようやく待望の収穫時期を迎えました。収穫量については今年の平均よりは若干少ない感じもしますが、昨年の大不作を経験しているからなのか？今年の収穫量でもまずまずかなと感じております。10月下旬よりお天気の日に狙って刈取りを開始し、収穫した新蕎麦の実を弊社



青みかかった早刈りそば

お蕎麦情報

「早刈りそば」福井県産そばは11月上旬から黒く熟した状態で収穫するのが一般的です。早刈りそばは、この時期より1週間ほど早く収穫します。

お客様の声

今回貴製粉所ホームページに紹介されていた「おうちでかんたんそば打ち講座」を見て、初めて購入をさせていただきました。家にありますので簡単に（そば

打ちが)でき感激です。初挑戦でしたが上出来でした。美味しいそば粉をありがとうございます。
お客様・奈良県 男性 I・H様
ご購入商品:「越前」二八そば打ちセット

(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す。ホームページでご紹介させていただきます。お申し込みお待ちしております。ご購入商品:「越前」二八そば打ち講座

ではお家で数人分のお蕎麦を簡単に打てる打ち方をご紹介します。また、蕎麦粉商品をご購入されたお客様にはご希望ありましたら「本格そば打ち講座冊子」を商品に同封させていただきます。

まずは500gから！さらに上達したら1kg打ちで！是非本格的なそば打ちにも挑戦してみてください。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

福井観光

「福井県内11月に行われる新そば祭り特集」



新そばで越前おろし蕎麦

その1・丸岡新そばまつり丸岡産100%の早刈りそばを使用したおそばが楽しめる、食のイベントです。開催日時・平成30年11月17日(土)開催場所・

けそばの対面販売、地場産品等の販売や怪ラ野菜市も行います。大野在来そばの風味豊かな新そばを、ご賞味ください。開催日時・平成30年11月17日(土)18日(日)開催場所・大野市役所駐車場(大野市天神町1-1)お問い合わせ先・大野市農業林業振興課電話番号0779-66-1111

福井のグルメ



「極上の越前がに」福井と言えやっばり、冬の味覚の王者「越前がに」。雄はズワイ、雌はセイコと呼ばれています。茹でがに、かに刺し、焼きがに、甲羅焼き、かにしゃぶなどバラエティに富んだ料理で、グルメたちをうならせます。「越前がに」のおいしさの秘密は、漁場が近く、新鮮な力ニを冷凍せずに

ます。まずは500gから！さらに上達したら1kg打ちで！是非本格的なそば打ちにも挑戦してみてください。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

「極上の越前がに」福井と言えやっばり、冬の味覚の王者「越前がに」。雄はズワイ、雌はセイコと呼ばれています。茹でがに、かに刺し、焼きがに、甲羅焼き、かにしゃぶなどバラエティに富んだ料理で、グルメたちをうならせます。「越前がに」のおいしさの秘密は、漁場が近く、新鮮な力ニを冷凍せずに



取れたままの状態を持ち帰るところにあります。さあ、今年の冬は王者の深い味わいを堪能してください。

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・そば打ち体験談などお聞かせしております！



かにの王様！越前がに！