

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

師走、何かと気ぜわしい時期となりましたが・・・ 今年の年越し蕎麦は手打ちで!

粉屋近況

年越しは収穫したての福井県産そば粉の手打ちのお蕎麦で楽しい年末をお過ごししていただけたら幸いです。今年一年ご愛顧いただきまして誠にありがとうございました。来年も何卒よろしくお願ひ申し上げます。

蕎麦ウンチク

「成熟蕎麦」11月に収穫された玄蕎麦（蕎麦の実）での新蕎麦の時期は収穫したての青々としたフレッシュな



熟成した旨味が!

お客様の声

いつも上質のそば粉をありがとうございます。年末は例年どおり100食分の蕎麦を打ちました。朝5時から夕方5時までかかりました。（蕎麦を）打つ

前は気が重かったのですが、みなさんに美味しいと言ってもらえてやっとなかみがありました。初めての方には蕎麦の味がこういうものかと、初めて知ったと言ってくれました。増田さんと出会えて良か

ったと本当に思いました。

お客様…神奈川県 男性 W. H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 このたびはお声を聞

月とされております。是非年を越した時期に美味しくなった成熟そばをお試しく下さい。

お蕎麦情報

「おススメ年越し蕎麦レシピ」大晦日といえは年越しそば!今年度は越前を越えてちよつと違った年越しそばを味わってみましょう。きつと新鮮な気持ちで新しい年を迎えられませよ!「毎年恒例我が家の年越し鴨鍋蕎麦」レシピは簡単です。最初は鴨鍋で家族でワイワイと年越し鍋パーティー!鴨肉も最近ではネ

かせていただき誠にありがとうございます。またいつもいつもご愛顧をいただきまして誠にありがとうございます。今年もあと少し年越し蕎麦シーズンがやってきましたね。自分

が打ったお蕎麦を食べたいいただき喜んでもらえるのが蕎麦打ち人にとっては何より嬉しいですね!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

ットショップなどで簡単に購入できません。もし無いようでしたら鶏肉に替えてもOK!そして少しおなが膨れてきたら鴨の美味しい出汁が出た鍋のスープで少し硬めに茹でたお蕎麦をしゃぶしゃぶして召し上がれ!止まらない美味しさで年を越しましょう!



鴨肉とそばの相性は抜群!

福井観光

「永平寺除夜の鐘とライトアップ」年越し、初詣は…大本山永平



厳格な雰囲気!

永平寺にお越しください。

福井のグルメ

「ぶるん食感にやみつき!福井の冬の名物水ようかん」冬になると福井に登場するもの;それは「水ようかん」。え?冬に水ようかん?と思うなかれ。お正月にはこたつに入って家族みんな水ようかんを食べる、それが真正銘の福井スタイルなのだ。気づいたら一人で一箱全部食べてしまった;なんてことも福井ではよくある出来事の一つ。「水ようかん」といえば俳句では夏の季語にもなっているほど。そもそも、なぜ冬に水ようかんを食べるのだろうか?京都に奉公に出た丁稚(でつち)が、正月に里帰りする際に土産として持ち帰ったという説や保存料などを一切使わないので日持ちがせず気温が低い冬に食べられるようになった説など諸説あつて断定はできないそうだ。



つるりとした食感!

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!来年も何卒ご愛顧のほどお願ひ申し上げます。よいお年をお迎えくださいませ!



ショップサイト店長

