

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 (11時～)
FAX:0778-24-2519
http://www.masudasoba.com
info@masudasoba.com

新しい年のご多幸と皆様のご健勝を心よりお祈り申し上げます！
本年もどうぞよろしくお願ひ申し上げます！

粉屋近況

新年明けましておめでとーございませう。昨年はずいぶんのご愛顧をいただきまして誠にありがとうございます。今年も一挽き一挽きに入魂挽きで頑張っていきたいと思っております。何卒ふくい越前の小さな粉屋をよろしくお願ひ申し上げます。



一挽き入魂！

蕎麦ウンチク

「そばの日」12月31日の年越し蕎麦だけじゃない！？毎月月末（みそか）は「そばの日」です。江戸時代の商人たちが、毎月の末日に、何事も、細く、長く、という願いを込めた縁起物として、そばを食べていた事に由来して、日本麺業団体連合会が設定したのだそうです。その他にも10月8日も「そばの日」です。新そばの時期を迎えるのが10月であり、10月10日は「そ」、8月18日は「ば」と読め



十八→そば！？

お蕎麦情報

「年末年始で疲れた身体にお蕎麦を食べて健康回復」年末年始の見過ぎ注意報！そばは、酒飲みの害を少なくする食物として知られております。その理



新年から飲みすぎました（汗）

由はそばに含まれるコリンにあるといわれています。コリンには肝臓を保護し、お酒を飲む際に肝臓に脂肪がたまるのを防ぐ働きがあるので、脂肪肝・肝硬変の予防に効果を発揮します。また、蕎麦は栄養のバランスがとれた食材であり、日本最古の医学書「医心方」に、「そばは、五臓の汚れたカスを洗い流して、精と神をつなぐ。」とあります。年越し蕎麦以外にも新年からどんどん食べたい年明け蕎麦！

福井のグルメ

「開高井は海の宝石箱！セイコガニ尽くしの井」福井県越前海岸と言え冬冬の味覚「越前ガニ」越前町に、すごい井がある！と噂を聞きつけた。作家・開高健がこよなく愛した冬の味！8杯のセイコガニをのせた豪快で贅沢な幻の井、その名も「開高井」！福井県越前海岸で漁獲される越前ガニは漁期がありま



来年こそは食べてみたい！

福井観光

「でつち羊かんまつり」先月号の新聞でもご紹介した「福井の水羊かん」大野市内の菓子店の越前おおのでつち羊かんを一堂に集めて、味巡りを開催します。それぞれのお店で味や食感が異なるので、お店を巡り、食べ比べを楽しむことができます。また、売り切れ御免の「いちご大福」販売が今年も行われる。同会場では越前おおのうまいもんが盛りだくさんの「越前おおのふるさと味物語」と結ステーションをメイン会場とした市内一円では「越前おおの冬物語」も同日開催される。開催日時・平成31年2月2日（土）～平成31年2月3日（日）開催場所・越前おおの結ステーションほか料金・店舗

編集長より

新年あけましておめでとーございませう。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、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くださいませ！



福井の冬の定番！こたつで水ようかん！

お客様の声

初めてのそば打ちです。そば粉に水を入れた瞬間、ナッツのような香ばしい香りに感動しました。そば打ちならではの香りにとても癒されました。ゆでた

後のそばも香りがとても強く、食事を楽しむことができました。ありがとうございました！
お客様・埼玉県 女性 K.A様
ご購入商品：「府中」そば打ちセット（挽き

ぐるみ）／福井県産の年越しそばのご感想をいただきました。12月！まだまだ収穫してから2か月ということ

もあり、フレッシュな蕎麦粉で年越しのそばを楽しんでいただきありがとうございます。その他にもたくさんのお客様よりお声をいただきました。紙面の都合

合上おひとり様しか掲載できませんが、ホームページにて随時掲載させていただきます。今回はそば粉のご感想を頂きました。今後とも何卒ご愛顧のほどよろしく

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まっさん



ショップサイト店長