

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二-1
TEL:0778-25-1157 (代)
FAX:0778-24-2519
http://www.masudasoba.com
info@masudasoba.com

2月は暦の上では春！立春は春の始まり！ とはいえ、まだまだ寒い日は続きますね！

粉屋近況

今年の福井県は年が明けても中々まとまった雪が降らず、珍しいくらい青空のお天気が続いておりましたが、下旬ころからようやくいつもの福井県らしい雪景色が見られるようになりました。昨年のような記録的な大雪にはならないでほしいですね。さて、春に向けて製粉所内では、以前よりご希望の多かった粗挽きそば粉の試作を行っております。粗挽きらしい食感とブンブン香る蕎麦の香りがあると



粗挽きの食感が最高！

蕎麦ウンチク

「節分蕎麦」2月3日は節分。豆まきをしたり、恵方巻を食べたりと、家族みんなで楽しめる行事のひとつです。そんな節分で、

てもいい感じですよ。その他福井産の出汁つゆなど新しい商品ラインナップも検討しておりますので何卒よろしくお願ひ申し上げます。

そばを食べる風習があることをご存知ですか？節分にそば？初めて聞いた。という方もいらつしやるかもしれません。大晦日に食べる「年越しそば」と同じように「節分そば」には重要な由来があります。今年の節分メニューに追加したくなるかも？「節分」とは読んで字のごとく「季節の分かれ目」のことを指し、年に4回ある「立春」「立夏」「立秋」「立冬」のそれぞれ前日にあたります。特に「立春」は冬から春へ変わる節目として重き



節分蕎麦！

福井のグルメ

「越前蟹がのつた越前おろし蕎麦」福井県の郷土蕎麦といえれば「越前おろし蕎麦」それだけで完成されたひとつの調和の世界を形作っています。また、お店ごとに独自の味わいや特色があり、色んな

がおかれ、本当の年越しは大晦日ではなく、立春の前日である「節分」として考えられ、身を清める習慣として節分に「年越しそば」を食べていたそうです。

なお店の「越前おろし蕎麦」を食べ歩くのも良いかもしれません。そんな「越前おろし蕎麦」に他の具材を合わせるのには、なかなか難しい。特に個性の強い具材を加えると、せっかくの蕎麦と大根おろしのハーモニーが台無しになることもありま



超贅沢なおろし蕎麦！

福井観光

「勝山左義長祭り」勝山市の「左義長」は小笠原公入部以来300年以上の歴史を誇っており、毎年小正月の行事として、旧暦の1月14日に行なわれていました。現在は2月の最終土曜、日曜に開催されています。奥越前に春を呼ぶ奇祭としても知られている勝山左義長まつり。各町内の檜の上で、長襦袢姿の打ち手が三味線や笛のお囃子に合わせて、太鼓をたたく笑顔あふれるまつりです。締めを飾るのは「どんど焼き」。



賑わいと一緒には春よ来い！

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のであります！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！

お客様の声

毎年越し蕎麦は田舎そばで、つゆはダシをとってニンジンと鶏肉で醤油味で食べるのを楽しみにしております。美味いそば粉を求めて富士山の麓から

平成29年11月にお店にお伺いしましたが、台風の被害で新そばを購入することが出来ませんでした。今年越前の新そばを食べたくて、通販でお取り寄せして大晦日に頂きました。そば粉を練ってい

ていい粉と確信しました。香りと手に粘りつく感で分かります。食べても風味があって感激しました。来年も楽しみにしております。お客様・静岡県男性 T.K様ご購入

挽特選そば粉（田舎挽き）／福井県産
一昨年は福井県全域で例年になく大不作ということもあり、新そば粉の販売が11月中旬以降と遅れたこともあり、せっかくのご来店時に新そば粉をお出し

できなくて申し訳ございませんでした。年末の年越しでは福井越前のそば粉を楽しんでいただきまして嬉しく感じております。今回はそば粉のご感想を頂き誠にありがとうございました。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まっさん

御神体の松飾りに招いた「歳徳神」を五穀豊穡と鎮火を祈願しながら天に見送ります。開催日時・平成31年2月23日(土)〜24日(日)開催場所・勝山市市街

