

# 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  
TEL: 0778-25-1157 (11才)  
FAX: 0778-24-2519  
<http://www.masudasoba.com>  
[info@masudasoba.com](mailto:info@masudasoba.com)

**3月！次第にポカポカ温かい日が増えてきました！**  
**ウキウキワクワク！春がやってきました。**

## 粉屋近況

「福井の老舗醤油醸造元古村醤油のこだわりだしつゆ」以前より販売している「越前おろしそば専用つゆ」。

蕎麦に大根おろしとだし汁をかけて食べる「越前おろし蕎麦」が当地蕎麦。大根おろしを入れた時につゆの味が際立つよう、そば職人ともに力を合わせて作られた越前おろしそば専用のつゆが好評をいただいております。その「越前おろしそば専用つゆ」を仕入れさせていただいでい



る、福井県福井市の江戸時代より二百年続く醤油味醸造元古村醤油さんのこだわりだしつゆを新商品として販

## 蕎麦ウンチク

「平成30年産そばの作付面積及び収穫量」今年も農林水産省の農林水産統計が公表されました。さて昨年の全国のおそばの作付や収穫



るとそば打ちがどんどん楽しくなりますね！ポロポロと細切れせず、に上手に蕎麦を打つために一番大事なのは原料となるそば粉の品質が重要になります。やはり挽きたてで鮮度良く、保存管理のよいそ

売開始しました。量はどうか？日本全国のおそば収穫量は28,800t（前年比較で-5,600t（-16.3%）の減）ソバの作付面積は前年に比べて微増だったものの全体的な収穫量は-5,600tと前年より15%以上も減少している。北海道を除く収穫量上位県に

## 福井観光

「酒枡コレクションラリー」名水のまちなみ酒あり！福井県大野市内4軒の酒蔵を巡り、枡のパーツを集めます。集めたパーツを観光協会で組み立て、自分だけの酒枡の出来上がり！各酒蔵での試飲やお店の方のお話もお話も楽しみのひとつです♪開催日時・平成31年2月1日（金）



（火）開催場所・大野市中心市街地（大野市の酒蔵4カ所及び大野市観光協会）料金・酒枡パーツ500円お問い合わせ先・（一社）大野市観光協会電話番号・0779-65-5521



31月3月30日（土）4月14日（日）開催場所・福井城址く足羽川左岸九十九橋付近（福井市）お問い合わせ先・福井市おもてなし観光推進室電話番号・0776-20-5346

## 福井のグルメ

「ズボガニ」脱皮をしやすい「越前がに」を「水ガニ」と呼んでいます。いわば、「越前がに」の弟的存在です。水ガニは水分を多く含んでいるため、身の取り外しもスムーズです。それと水ガニの身を殻からはずす時に、「ズボツ」という音がします。その音を生かし、地元では「ズボガニ」と呼ばれるようになったとも。価格も手軽なことから、この味のファンもかなり



## 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！

## お客様の声

そば打ちを始めて約半年。今まで近くのJ A直売所で買っていた粉と比べ、細切れしない蕎麦ができました。大晦日には喉越しの良い二八蕎麦を家族で味

わいました。お客様…岡山県男性 K.M様 ご購入商品…「越前」そば打ちセット（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した。上手に蕎麦が打

そば粉をお使いになると大丈夫かと思われません。そば粉はとも繊細で劣化するのも早いので、ご到着後できるだけ早くお使い下さい。また、すぐにお使いにならない場合は温度の高い場所や乾燥

している場所を避け、冷蔵庫などで保管してくださいませ。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い申し上げます。増田そば製粉所



ショップサイト店長

ヨップサイト店長まっさん

