

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

4月！各地で花の便りが聞かれる頃となりました。 ポカポカ陽気に誘われてお出かけに！

粉屋近況

「粗挽き蕎麦粉ももうすぐ販売開始」以前からご要望の多かった粗挽きそば粉！4月中旬に販売開始予定でございます。



蕎麦ウンチク

「在来種のそばの旨さ」改良品種の蕎麦とは・・・収穫できる量は

お客様の声

5年前に何度か御社のそば粉を購入し、打たせていただきました。当時はそば打ち初心者でしたが、大変打ちやすいと感じておりました。その後色々な

そば粉に挑戦し、今回御社の3種類のそば粉を購入し、挽きぐるみは9割で、田舎挽きは外2・8で、抜き実挽きは十割で打って、自分でも満足のいく出来で、粘りあり・打ち易く・風味も十分で美味

しくいただきました。年越しそばは田舎挽きで打って友人に送るつもりです。お客様・滋賀県 男性 S・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

そば粉(田舎挽き)／福井県産 そば粉／石臼挽特選そば粉(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。また、いつも

て誠にありがとうございます。そば粉の種類によって十割蕎麦、九割蕎麦、二八蕎麦と打ち分けることにより、そば打ちもそばの味わいも変わってきますが、それも楽しみですね！

挽きのそば粉も販売開始する予定でございます。そば打ちの難易度は上がりますが、粗挽きそば粉独特の食感や風味を是非ご期待くださいませ！今回はそば粉のご感想を頂き誠に



ショップサイト店長



た。増田そば製粉所ショップサイト店長マッサン

を増やしたり、病害虫に強い品種を作った。大量に栽培して収穫する際の作業効率を良くする目的で、品種改良された蕎麦のことをいう。品種改良された蕎麦は、どの実も同じ個性を持つようになる。・・・その土地で昔からずっと作り続けられてきた蕎麦のことをいう。つまり、品種改良されていない昔ながらの蕎麦のことをいい、在来種の蕎麦は品種改良された蕎麦とは逆の性格を持っている。昔から愛されてき

福井県観光 福井県の海に山に体験レジャー紹介その1 「カヤック体験」ジャ



ングル気分満喫！三方五湖・浦見川コース(4h)・・・三つの湖をのんびりと巡るコース！初心者の方ももちろん大丈夫です。のんびりと三方五湖を満喫したい方におすすめです。＊気分爽快！若狭・リアス式海岸満喫コース！(4h)・・・爽やかな潮風を受けながら、若狭湾特有のリアス式海岸の絶景を楽しんでいただけルこのコースは、若狭湾の魅力をつまみ食いたしたい方におすすめ

福井県の海に山に体験レジャー紹介その2 「メガジップライン」山の尾根(標高339m)からスタートし、2つの谷を越えて往路480m・復路510mを滑走する「メガジップライン」、樹上に広がる森のジャングルジム「アドベンチャーパーク」(全4コース)の他、「アドベンチャー

「土の駅今庄」は、豊かな今庄地区の山菜や農作物だけを使用した「おばちゃん田舎料理」を提供しています。また福井県名物の「おろしそば」も地元そば粉を毎日手打ちしております。春の旬

福井県越前市の小さな粉屋のまッサン編集長です。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くださいませ！

た日本蕎麦の美味しさは、在来種の雑駁さの中にこそ隠されているのです。福井県では昔から今日まで在来種のソバが栽培されています。

めです。お問い合わせ先・・・自然に大の字あそびーやTEL・・・0770-47-1008

「ポート」や「アウトドアエリア」など木にふれ、森をとび、川とあそぶ、多彩なプログラムがエリアいっぱい

「スノーシューハイク」などのプログラムがあります。お問い合わせ先・・・ツリーピクニックアドベンチャーいけだTEL・・・0778-44-7474

の山菜料理と手打ち蕎麦は最高ですよ！福井県南条郡南越前町湯尾



96-19電話0778-45-1272

福井のグルメ

編集長より