

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

5月！令和元年最初のそば粉屋新聞です！ これからも毎月頑張って発行していきます！

お客様の声

注文の品を早速お届け頂き、迅速で丁寧な対応に感謝します。商品及び接客の随所にロマンと拘りのある「そば挽き仕事人」とお見受けし、今後のお付き

粉屋近況

「新商品・粗挽き蕎麦粉」4月中旬より販売開始しました新商品「粗挽きそば粉」好評いただいております。粗挽きでもサラサラとした質感の中にもシツトリ感を感じることが出来ます。甘みやプリプリ感を得られる微粉割合と、風味やざらつき感を得られる粗粉割合の粒度分布割合が、

美味しい粗挽き粉の条件を満たしているそば粉です。水回しの時にふわりといっぱいに広がる香ばしいそばの香りと、茹で上がりの透明感のある美しい仕上がりを楽しめます。「玄挽き」と「抜き実挽き」2種類ございますので是非お試しくださいませ！



パッケージも味も抜群！

合いと貴社の発展が楽しみです。まっさんへ！ペンネーム(蕎麦研究者「蕎遊子」) お客様・福岡県 男性 S.K様(ペンネーム蕎遊子様) ご購入商品・蕎麦の実／玄蕎麦／福井県産

蕎麦の実／抜き実／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す。ごさいました。お電話でもお蕎麦の事について色んな楽しいお話や福井県産蕎麦の実をお使いになら

れたご感想やご評価いただきまして誠にありがとうございます。ごさいました。お話の中からお蕎麦について長年色んな取り組みを楽しんでいらっしやるのが非常に感じられました。また、非常にこだわりの持つて

「蕎麦道」に取り組んでおられるようで、私たちも今後ともいい商品を出せるように頑張ります！今回はそばの実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

蕎麦ウインチク

「そば県はどこだ！」 「うどん県」といえば香川県！これはもう、誰もが認めるところで。では、「そば県」はどこなのか？ネットでの投票調査の結果、長野県が1530票(51.2%)を獲得し、堂々の1位に輝きました。2位以下を大きく引き離し、確固たるそば県の地位を獲得しました。在来種そば王国でもある我が福井県は142票(4.7%)を獲得し第4位でした。(涙)



越前おろし蕎麦！

福井観光

今年で32回目！今庄そばまつり」5月26日(日)午前9時から今庄365スキー場において『第32回今庄そばまつり』が開催されます。当日は地元集落から17店舗のそば店が出店し、それぞれ違った味の素朴なそばが味わえます。他にも、地元ならではの特産品や山菜、海産物を扱う模擬店27店舗出店します。また、今年のそばまつりでは、実演販売士のワッショイ浜さんによる実演販売ショーも行われます。是非お越しください！開催場所・福井県南条郡南越前町板取今庄365スキー場芝生広場開催期

い申し上げます。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

「若狭たかはま鮭」を提供する飲食店や宿泊施設が多数。色鮮やかな盛り付けと味付けが、店によってバラエティに富んでいるのも楽しみの一つ。

福井のグルメ

「若狭たかはま鮭」高浜町の各家庭では、冠婚葬祭でちらし鮭を作るのが定番！平城京跡から発掘された木簡によると、奈良時代にはすでに高浜町で作られた「多比鮓(たいずし)」が都に貢進されていたことで、日本最古のすし発祥の地として若狭の海でとれた魚介をメインに使った「若狭たかはま鮭」を提供する飲食店や宿泊



今年でなんと32回目！



色鮮やかな盛り付けがGOOD！

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！

