

# 越前の粉屋さん新聞

発行者 増田そば製粉所  
〒915-0003  
福井県越前市戸谷町2-2  
TEL: 0778-25-1157 (1/24)  
FAX: 0778-24-2519  
masudasoba.com  
info@masudasoba.com

## 8月！いきなり炎天下の夏がやってきた！ 冷たい蕎麦でクールダウン！

### 粉屋近況

「秋ソバの播種（種まき）作業が始まります」春に播き夏に収穫される夏の蕎麦ですが、現在好評販売中ですが、いよいよ次は秋ソバの栽培が始まります。今年梅雨明けが少々遅れたものの、8月上旬から8月中旬にかけて、草刈り耕起、播種を行っていきま

### 蕎麦打ち

「暑い時期のそば打ちで失敗せずにうまく打つためのワンポイント」暑くて湿気がムンムンのこの時期は、蕎麦打ち職人にとってもそば打ちが難しい時期になります。というこ



夏場の蕎麦打ちは難しい！？

とで、「暑い時期のそば打ちで失敗せずにうまく打つためのワンポイント」暑くて湿気がムンムンのこの時期は、蕎麦打ち職人にとってもそば打ちが難しい時期になります。というこ

### 蕎麦ウランチク

「夏バテ対策にはそばがいい！？」暑い季節、どうしても食欲が落ちてしまいます。そんな夏には打ちたてのシャキッと冷たくべたお蕎麦！栄養面からも夏に「そば」は大正解！そばにはビタミンBが豊富、食物繊維が多い、低カロリーなど、体に嬉しいことがいっぱい！そばは低カロリーでヘルシーなイメージがあるため、体にはよさそうだが、「疲労回復によい」というイメージはなさそうです。そばは、ほかの穀類と比べても、そばは意外にも栄養価が高い食品なのです。そばにはビタミンAやビ

### 福井のグルメ

「小浜湾の天然岩ガキ」小浜湾の夏の味覚、天然岩ガキの素潜り漁が最盛期を迎えている。福井県漁連小浜支所によると、今年は身が大ぶりです。冬にかけて生育が良好。冬のマガキは養殖がほとんどだが、今が旬の岩ガキは天然ものが中心。水揚げされた岩ガキは小浜漁港で滅菌処理した後、競りにかけられ、地元の飲食店や



プリプリの獲れたて！

旅館などで提供されま

### 福井観光

「ふくいの魅力体験キャンペーン」福井を満喫できる楽しくおトクな体験付き宿泊プランをご用意！体験後に「アンケート回答」と「SNSへの投稿・情報発信」で、おひとり様なんと！2,000円OFF！是非、ご家族・グループで幸福度NO.1の福井県へお越しください！

### 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

夏の新そば粉、3才になる孫が「ジジのお蕎麦が食べたい！」というリクエストで外二八で打ちました。「ジジ美味しい！」自分には十割でもとても打ち

やすく香りがとてもよい。夏の思い出ができました。ありがとうございます。お客様・愛知県 男性 S.T様

ご購入商品…ふくい越前夏の新そば粉/石臼挽特選そば粉(抜き

実挽き) / 福井県産の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。早速令和元年福井県産夏の新そば粉のご感想をいただきまし

夏真っ盛りになってきました。新そばの綺麗な薄緑色と収穫したての香りは、暑い暑い夏の時期にシャキッとペて食べると最高ですね。お孫様にも喜んでいただけまして幸いです。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。今後は



ショップサイト店長

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まっさん



対象宿泊プラン27及び体験付き宿泊プラン等。詳しい内容については、検索「福井県観光情報ホームページ」  
https://www.fukui-c.com/

