

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 (ｲﾅﾀ)
 FAX: 0778-24-2519
 masudasoba.com
 info@masudasoba.com

イベント情報

「東尋坊夕陽ハートカ
クテル」で検索！

ことが出来ます（要予約）電話番号…0776-67-2111詳しくは「千古の家」で検索！

福井観光

檢
索
！

「秋ソバの種まき後

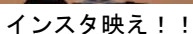
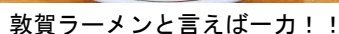
圃場もあります。9月以降良いお天気が続いてほしいものです。

蕎麦の知識

「蕎麦とうどん！血
糖値が気になる人には
お蕎麦がおすすめ！？
一血糖値が気になる人
ら、血糖値が気になる
人はGI値の低い食品
を選ぶほうが良いでし
よう。

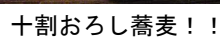
福井のグルメ

の際には、味わってみてはいかがでしょう
か。



最も夕陽が美しい季節に、大切な人とロマンチックなひと時を過ごしてみませんか？開催日時令和元年9月14日（土）～10月6日（日）の毎土日祝詳しくは

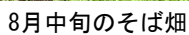
とがあります）入場料
金大人500円小・中
学生300円。千古カ
フェが併設されており
福井県産そば粉使用の
十割蕎麦や地元竹田の
山菜料理などを味わう



編集長より

福井県越前市の小さな粉屋のまっサン編集長です。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！

9月！秋風が心地よい季節になりました。
秋そばよ！順調に育っておくれ！



た台風10号や、その後8月下旬に続いた長雨の影響は？台風の影響は比較的なかったものの、長雨により滞水した箇所など是一部うまく育っていないような箇所が見られます。一部では花が咲き始めた

性 K・H様
お客様..千葉県 男

りがとうございました。昨年よりそば粉商

なども掲載されており
ますので、そば打ちの

い申し上げます。今回はそば粉のご感想を頂

はじめまして。蕎麦打ちを楽しんでいます。が、蕎麦粉でも色々な特徴があり、とても難しい中で、増田さんのそば粉はとても親切に説明も、分量（水分量）

お客様の声

更に美味しくてビックリです。これからもうご利用させていただきます。好みとしては石臼挽きそば粉（挽きぐるみ）と石臼挽きそば粉（田舎挽き）です。

舍挽き）／福井県産
 このたびはお声を聞
 かせていただき誠にあ

商品に同封させていた
だいております。そば
打ちの工程から加水量

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い申し上げます。

す。
増田そば製粉所シヨツ
プサイト店長マツサン



シヨップサ

