

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 (11時~)
FAX: 0778-24-2519
masudasoba.com
info@masudasoba.com

12月。今年もいよいよ年越しのシーズンになりました！ 令和初の年越しは福井のそば粉で手打ち蕎麦！

「ご挨拶」

今年もふくい越前の小さな粉屋「増田そば製粉所」にご愛顧いただきまして誠にありがとうございます。来年も更にいいそば粉が挽けるようにさらに精進して行きたいと思っております。令和初の年越しになりますが、楽しい年末年始をお過ごしくださいませ。来年も何卒よろしくお願ひ申し上げます。



「粉屋近況」

「福井県産秋の新そば今年の状況は？」ようやく弊社も11月の中旬には秋ソバの収穫も終わり、その後しばらく乾燥調製作業も11月いっぱい終わることができました。福井県内各地域の収穫状況もこの時期になると入ってきますが、あまりよい声は聞かれず、例年より取れなかった地域や平年並みの収穫量のところが多かったようです。近年の急激な気候の変化などからソバ栽培も中々難しくなっています。

「年越しレシビ」



来年に期待一杯！

「毎年恒例我が家の年越し鴨すき蕎麦」大晦日といえれば年越しそば！今年も趣向を変えてちよつと違った年越しそばはどうでしょうか？毎年恒例我が家の年越し蕎麦をご紹介します。レシピは簡単です。鴨肉も最近では大



鴨がネギを・・・

きなスープやネットシヨップなどでも簡単に購入できますし、キノコ類など好きな野菜などのお鍋を入れてまずはお鍋を楽しましましょう。※鴨がネギを背負ってやってくると言われてるように鴨とネギの相性は抜群！おネギは必ず入れましょう。鴨肉がもし手に入らないようでしたら市販の鍋スープでの鶏鍋に替えても大丈夫です。最初はお鍋を囲んで家族でワイワイと年越し鍋パーティー！そして少しおなが膨ら



鴨鍋の後々のお蕎麦が！

「福井の冬の風物詩水ようかん」寒い時期に味わう福井の冬の風物詩福井の冬の食の代名詞といえれば水ようかん。私たちも「ようやく今年のそばが挽けたぞ！」と毎年挽きあがりを楽しみにしています。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。今年も何卒ご愛顧のほどよろしくお願ひ申し上げます。



さっぱりした甘み！

「越前がに」グルメも絶賛！福井の美味極上の越前がに、ここにあり。福井と言えばやっぱり、冬の味覚の王者「越前がに」。雄はズワイ、雌はセイコと呼ばれています。茹で

「お客様の声」

家のお客様に新そばを食べさせてあげたく増田さんに相談したところ、急いで新そば（粉）を準備してくださいました。おかげ様でお客様もとても美味

しいと満足して帰られました。増田さんのそば粉はしつとりと打ちやすくおいしいので皆満足してくれます。お客様・石川県 男性 H.S様
ご購入商品…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す。令和元年産秋の新そば粉の打ち具合や味・香りを楽しんでいただけまして誠にあり

がとうございます。今年はいつ頃から出せそうかとヒヤヒヤしておりましたが、何とか新そば粉販売開始と新そば粉の製粉並びにご発送が間に合いました。11月中の新そば粉は10月

下旬に刈り取られた「早刈りの新そば粉」になります。そば粉の色合いは鮮やかな色をしており、また鮮烈な香りが広がるのが特徴になります。この旬の時期にしか楽しめない「早刈りの新そば粉」

は私たちも「ようやく今年のそばが挽けたぞ！」と毎年挽きあがりを楽しみにしています。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。今年も何卒ご愛顧のほどよろしくお願ひ申し上げます。



ショップサイト店長



「越前がに」グルメも絶賛！福井の美味極上の越前がに、ここにあり。福井と言えばやっぱり、冬の味覚の王者「越前がに」。雄はズワイ、雌はセイコと呼ばれています。茹で上げます。増田そば製粉所ショップサイト店長マッサ

「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・そば打ち体験談などお聞かせくださいませ！