

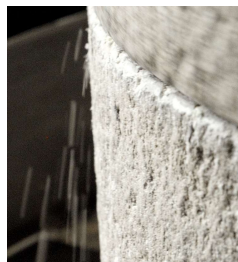
# 越前の粉屋さん新聞

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 (11:00~17:00)  
FAX: 0778-24-2519  
masudasoba.com  
info@masudasoba.com

## 新年あけましておめでとうございます！ 令和2年スタート！今年も一挽き入魂！

### ご挨拶

新年あけましておめでとうございます。昨年未はたくさんの越前そば粉のご用命をいただきまして誠にありがとうございました。今年も何とか無事お届けできることが出来、ほつと一安心のお正月でございます。令和2年も一挽き入魂！本年も何卒ご愛顧のほどお願い申し上げます！



一挽き入魂！

### 粉屋近況

「追熟された蕎麦」収穫されてから数か月経過し、年を跨いだ1月から3月の間は寒さの中で玄そばがどんどんと追熟していくことから、味わいが深くなつてきます。蕎麦の美味しい時期は1回目の旬「新蕎麦」と2回目の旬「追熟蕎麦」があることになりました。新蕎麦の時期から、さらに美味しさを増してきているこの時期の福井県産100%蕎麦粉を是非楽しんでいただけたらと思います。



味わいの深みを増す！

### 福井のお土産

「そばちよこ」は、福井県特産の越前蕎麦、日本六古窯の越前焼のお猪口(ちよこ)、越前和紙の化粧箱をセットにした商品で、内容はチョコ3個、越前焼のお猪口(ちよこ)1個を越前和紙の化粧箱に入れたもので、味・器・箱で「越前の手作り」の「コラボ」をご堪能頂けます。詳しくは「越



蕎麦猪口(そばチョコ)

前焼工業協同組合」で検索！

### 福井観光

「禅の里 永平寺」曹洞宗の大本山永平寺とその門前町を合わせたエリアのことをそう呼びます。開創以前より今日にいたるまで、寺僧と町人とが互いに手に手を取って発展してきた地です。毎年多くの参拝客が訪れる、福井県を代表するスポットのひとつとなっております。禅の里に



「永平寺そば」永平寺のそばは挽きぐるみで色が黒く、噛み応えのある太い麺が特徴で、山芋や自然薯のろろをかけます。最近では時代に合わせて、

は大本山永平寺を中心に、楽しいスポットやパワーあふれる場所、永い歴史を表す史跡などがたくさん点在しています。興味のあるテーマに沿ったスポットをめぐる、禅の里を楽しみ尽くしてください。「禅の里永平寺」で検索！



噛み応えのある太い麺！

観光客の要望に応え細麺が出るなど様々な進化をしているので、ぜひ食べ比べみてください。

### お客様の声

家族で初めてのそば打ち。とっても簡単でキレイにおいしく打てました。妻も子供達も大喜びでした。必要な材料がすべて揃っている(そば打ち)セット

を購入し、youtubeを見ながら打ちましたがあつという間に12人前が完成！5人でペロリと食べきつてしまいました。又すぐにリピートする予定です。増田さんの親切が詰まったそばでした。

お客様・滋賀県 男性 M・K様 ご購入商品「九頭竜」二八そば打ちセット(抜き実挽き)

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。ご家族と一緒に打つた年越し蕎麦、打っているときから食べているときまで、楽しい年末の年越しを楽しんでいただけたみたいでとてもうれしく感じております。年を跨いで寒い中で保管されている玄そばが、どんどん

と追熟してくる2月ごろのソバがさらに美味しくなりますよ！またのご縁をお待ちしております。今回はそば粉のご感想を頂き誠にありがとうございました。今後とも何卒ご愛顧のほどよろしくお願



ショップサイト店長

い申し上げます。増田そば製粉所ショップサイト店長まつさ



精進料理で舌鼓！

「ごまどうふ」禅修行の修行僧達は貴重な



麦粉のご感想・そば打ち体験などお聞かせくださいませ！

### 編集長より

福井県越前市の小さな粉屋のまつさん編集長です。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・そば打ち体験などお聞かせくださいませ！



食感よし！

タンパク源としてごまどうふを食してきました。豆腐と言っても大豆は使われていません。良質のタンパク質をもつ胡麻をくず粉と永平寺の水で固めたためから風味豊かな一品です。