

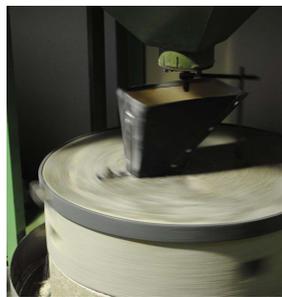
越前の粉屋さん新聞

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

3月！ポカポカ陽気が春の訪れを感じさせてくれます。 石臼も心地よい音を奏でながら回転中！

粉屋近況

今年の福井県はほとんどといっていいほど雪が降らない年で、2月中旬頃からもポカポカとした良いお天気が続いております。当製粉所では先月までに行った石臼のメンテナンスも終え、石臼達も陽気につられて？心地よい音を奏でながら元気に動いております。



蕎麦ウンチク

「雛（ひな）蕎麦」
雛そばとは、3月3日の桃の節句、又は翌日の4日に雛壇に供える節句そばです。お雛様と来年末までのお別れを告げるためとか、お雛様の引越したからと雛壇に清めの蕎麦をそなえます。雛壇に供えられていた蕎麦は初めは普通の「二八そば」でしたが、時代とともに変化して、「三色そば」や「五色そば」という、かわりそばが供えられるようになっていったそうです。なお、余談



福井のお蕎麦

「おいしい福井県産そば使用店」福井県では、県産そばの流通促進と消費拡大を目的と

して、100%福井県産そばを使用している飲食店を「おいしい福井県産そば使用店」として認証しています。福井に来たときは「おいしい福井県産そば使用店」で美味しいお蕎麦をいただきたいはどうでしょうか？詳しくは、福井県ホームページ「おいしい福井県産そば使用店」で検索！



お蕎麦の情報

「おいしいそば産地大賞2020」日本一



福井のグルメ

「越前かにめし」ズワイガニの赤身・卵巣・みそなどをほぐして炊き込んだご飯に、紅ズワイガニとズワイガニの身を敷き詰めた、カニづくしの弁当となっている。一目で「越前かにめし」と分かることにこだわったパッケージは、発売当初は茶色の陶器だったが、昭和後期に赤いプラスチック容器となり、その後も何度かの改良を重ねている。その場で食べるのも良いが、持ち帰り電子レンジで温めると、香りが引き立ち一段と美味しいという。旅の思い出に「越前かにめし」をお土産に、自宅で福井の旅の余韻を味わうのもいいですね！

編集長より

いつもいつもご愛顧いただきまして誠にありがとうございます。福井県越前市の小さな粉屋の粉挽き職人兼ショップ店長のまっさんです。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れなく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！

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ってしまいました。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

った年越し蕎麦、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いです。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3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

増田そば製粉所ショップサイト店長まっさん

