

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

4月！春風の心地よい季節になりましたが・・・用心 健康第一で春を愛でましょう！

粉屋近況

4月になり福井県内でも桜の開花も見られようやく春本番といったところですが、首都圏を始め、全国的にもコロナウイルス禍が蔓延しており、イベントなども自粛になり少々さみしい春の迎となりそうです。社内でもこまめな手洗い・うがいや消毒など一層の対応を行っております。

蕎麦ウンチク

「在来種と改良品種」改良品種の蕎麦とは・収穫できる量を増

やしたり、病害虫に強い品種を作ったり、大量に栽培して収穫する目的で、品種改良された蕎麦は、どの実も同じ個性を持つようになる。在来種の蕎麦とは・・・その土地で昔からずっと作り続けられてきた蕎麦のことをいう。つまり、品種改良されていない昔ながらの蕎麦のことをいい、在来種の蕎麦は品種改良された蕎麦とは逆の性格を持つている。昔から愛されてきた日本蕎麦の



福井のお蕎麦

「福井在来種の実力」福井県は作付面積全国第6位(平成29年)を誇る有数のそば産地で、そのほぼ全面積で昔ながらの在来種のそばを作っている。「福井在来種」の特徴とし

て、在来種らしく実は小粒で皮が薄く中身が詰まっており、味わい深く、香り高い、そして品質の高さが認められています。



福井観光

「ふくのね」は、福井県の体験いっぱいガイドブック。しかも無料で配布中です。「前日・当日予約OK」「1名参加ウエルカム」のプログラムもあります。「じゃらん」でも予約が可能になり、より参加しやすくなりま



福井のグルメ

「舟盛り発祥は福井？」居酒屋などで

なじみの「舟盛り」ですが和船をかたどった大きな器に様々な魚介類の刺身を盛り付けるというスタイルで、日本国内ならどこでも見られ、特に珍しいものではないといえるでしょうが、実は明確な起源があるといえます。舟盛りの地？幕末期、第17代福井藩主になった松平茂昭(1836~90年)が初めて国入りの福井県坂井市三国町宿を視察した際に、



庄屋(村の首長)らが用意した料理を記録した日記が残っており、舟のかたちの容器をつくり、真鯛や大いわしを盛り、松平茂昭をもてなしたという話が、先祖代々語り継がれています。

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

そばの実を注文しました。茹でてサラダに使ったり、お米の代わりにお粥にしたり、いろいろ使い方がありそうですね。楽しんでます。小粒ですがモチモチ・サク

お客様の声

サクの歯ざわりはしっかりあるので美味しく頂いています。注文から発送までがとてもスピーディーで良かったです。福井県在住なのでどこかの店舗で購入できるかなとお便利だと思えます。

お客様・福井県 女性 S・S様

ご購入商品・蕎麦の実/抜き実/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。蕎麦の実ご飯やサ

お客様・福井県 女性 S・S様

ラダなど蕎麦の実の調理法も色んな方法がありますね！その他にもスープにしたり、乾煎りして蕎麦茶にしたりと色々な方法で楽しんでください！また、そば粉や蕎麦の実につきましては、挽きたて

お客様・福井県 女性 S・S様

ます。ご要望にお応えできなくて誠に申し訳ございません。今回は福井県産そばの実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ひ申し上げます。

お客様・福井県 女性 S・S様

増田そば製粉所ショップサイト店長まっさん



ショップサイト店長

