

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

5月！心地良い風とポカポカ日和の新緑の季節ですが お家でそば打ちでもどうでしょうか？

粉屋近況

例年ですとゴールデンウィーク前後には、各種イベントやそば店飲食店の賑わいにより、製粉所の石臼もフル回転で大忙しでしたが、今年に入ってから徐々に猛威を振るってきた新型コロナウイルスの影響で、今年はさみしい五月晴れの五月となりました。弊社も3月上旬からなるべく自粛の体制で行っており、5月の連休明けには少しは治まるかな？と思われましたがもうしばらく我慢の日常に



GWはお家でみんなで蕎麦打ち！

なりそうです。外出を控え自宅でお過ごしのお客様からの、「たまにはお家で蕎麦でも打ってみようか！」というご注文が多くなってきました。こんな時期ですので、お蕎麦を通じてお家で過ごすお時間の楽しみのお手伝いが少しでも出来れば幸いです。

福井産そば粉

春の季節に新そばのよくな色と香りを楽しむ「令和元年産丸岡在来早刈りそば粉」数量限定販売中！昨年秋季に収穫された「早刈りの丸岡在来玄そば」を、乾燥・調製後すぐに真空保存することにより鮮度を保持し、収穫時の色と香りを春の時期に楽しめたい。販売終了後も「打った感じが素晴らしいので追加で購入したい！」も早刈りそば粉は売切れですか？とのお問い合わせが多数きてお



新そば時の色と香りが楽しめる！

り、原料の玄そばを少量確保できましたので追加で数量限定で販売させていただきます。この春の時期に早刈りらしい新そばの色と香りと味わいを是非お楽しみください。

早刈りそば

「福井県産丸岡在来種の早刈りそばとは」希少価値の高い福井県坂井市丸岡町産（丸岡在来種）の早刈りのそば。福井県には各地域（大野・丸岡・今庄等）

お蕎麦のネタ

蕎麦研究科片山虎之介が運営するそば専門のウェブマガジン「蕎麦web」世界初の蕎麦専門のウェブページ。多い日には、一日



丸岡在来は早刈りそばが有名！

で優良な蕎麦を産出する産地があります。産地ごとにはそれぞれ特徴や特色があります。丸岡在来の特徴といえ、まだ青い実が多い状態の少し早い時に収穫される「早刈りそば」が有名です。

蕎麦鑑定士とは

「蕎麦鑑定士」とは、どういう人と言うのか？「蕎麦鑑定士」という名称は、初めて目にされる方も多いことでしょう。これは日本蕎麦保存会が主管する認定資格です。日本蕎麦の食文化の詳細を学び、48種類の日本蕎麦の味を熟知した、蕎麦についてのエキスパートを、蕎麦鑑定士として認定します。「蕎麦鑑定士」とは一言でいうと、「蕎麦とはどういうものであるかを、知っている人」のことです。級位は、4級から1級。蕎麦鑑定士の認定を受けている方は、プロのお蕎麦屋さんを始め、製粉会社の

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

私たちは定期的に地域交流センターに集まり、あちこちのそば粉で蕎麦を楽しんでいるグループです。先回初めて石臼挽きそば粉（田舎挽き）／福井

県産（福井在来種）を楽しんだところ皆大満足でした。リクエストにより今回も同じ田舎挽きをいただく予定です。今後も末永くおいしいそば粉の提供をお願いします。

性 Y. A様
ご購入商品…そば粉／石臼挽特選そば粉（田舎挽き）／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した。またいつも

ご愛顧いただきまして誠にありがとうございます。田舎挽きは弊社独自の挽き方をしております、色は黒めの仕上がりになりますが、ソバ独特の香りや味わいは、他の種類のそば粉に比べても強いそば粉

です。ガツンと蕎麦の味わいを楽しみたい方におすすです。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。今後とも何卒ご愛顧のほどよろしくお願い申し上げます。



ショップサイト店長

増田そば製粉所ショップサイト店長まさ



技術者、蕎麦の栽培に従事している生産者の方、あるいは、おいしい蕎麦を探して各地の店を食歩いている蕎麦好きの方まで、幅広い職業、立場の方がおられます。詳しくは「蕎麦web」から検索！