

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

6月！木々の緑の深みも増し初夏の兆しが見えます！ 製粉所周辺の景色も緑でいっぱい！

粉屋近況

今年も6月になりました。徐々に晴天の日が続き日中も徐々に暑さを増してきました。全国的に新型コロナウイルスの緊急事態宣言が解除されてきましたが、まだまだ油断はできません。第2波が来ないように感染防止策を徹底しながら、それでも徐々に活発な活気が戻って来てくれたらと思っております。さて、福井県では6月下旬からの夏そばの収穫や7月下旬からの秋そばの種まき作業と、こ



今年の生育は順調との事！

れから夏に向けて忙しくなりそうです。

福井産そば粉

「福井県産夏の新そば」本県は全国でも有数のソバ産地ですが、福井県では7月下旬から8月上旬にかけての夏季に種を蒔き、10月下旬から11月上旬にかけて収穫される「秋そ



昨年の夏の新そば試食会にて！

ば」が主になります。春に種を播き、夏に収穫される「夏そば」の普及を進め、暑い夏に風味の良い新ソバを提

蕎麦ウンチク

「一本棒丸のし(巻きのし)」「一本棒・丸延しの打ち方は、日本で古くから行われてきた、そばの打ち方の最も基本となるスタイルです。麺棒を一本だけ使って、そばの生地を丸く延すため、このように呼ばれます。蕎麦評論家片山虎之介さん曰く「一本棒丸延し」とは、日本蕎麦の最も



蕎麦打ちは奥深く難しい！

基本となる伝統的なそば打ち技術であり、生地が生地を抱きしめるようにして優しくのすので、出来上がったそばにはもちもち感があ

福井のグルメ

福井県の冬の銘菓と言えば「水ようかん」だが夏といえど「くずまんじゅう」くずまんじゅうは若狭小浜で昔から作られていた素朴な饅頭で、練り上げた葛でこし餡を包んだシンプルなお菓子。若狭のくずは「日本三大くず」のひとつに数えられ、くずまんじゅうは、そのくずを使い、豊かな水と自然の素材を生かした小浜の代表的な名物。良質の水と素朴な材料でつくられるだけに、掘り抜き井戸の水で冷やすと、ひととき自然の味が引き立っておいしい



井戸水で冷やして美味しく頂く！

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のご品ですが、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

令和元年産早刈りそば石臼挽きそば粉(丸岡在来種)を購入。わたしは普段十一(外二)で打ちます。今回は加水率47%で打ちました。打ちやすく香りと

味を楽しみました。お客様・宮城県 男性 A.S様

ご購入商品…そば粉/早刈りそば 石臼挽きそば粉 (抜き実挽き) /福井県産(丸岡在来種) 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。今年の春は数量限定商品として「令和元年産早刈りそば石臼挽きそば粉(抜き実挽き) /福井県産(丸岡在来種)」を販売させてい

た。今年のは数量限定商品として「令和元年産早刈りそば石臼挽きそば粉(抜き実挽き) /福井県産(丸岡在来種)」を販売させてい

の原料は希少価値の高い福井県坂井市丸岡町産(丸岡在来種)の早刈りの玄そばが原料となっており、早刈りそばの良さを生かすために、秋に収穫された早刈りの玄そばを乾燥調整後すぐに真空パ

ックにて保存しております。収穫時のフレッシュさを閉じ込めているため、新そばの時期の様な色と香りを生かすため、秋に収穫された早刈りの玄そばを乾燥調整後すぐに真空パ

売をさせていただきます。そば粉を使った方の評判も上々でしたので来年も予定しております。ご期待ください！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

売をさせていただきます。そば粉を使った方の評判も上々でしたので来年も予定しております。ご期待ください！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



ショップサイト 店長

