

# 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 (11/24)  
FAX: 0778-24-2519  
masudasoba.com  
info@masudasoba.com

## 7月！真っ白な入道雲と青空の美しいコントラスト！ いよいよ暑い夏本番を迎えようとしております！

### 粉屋近況

6月下旬に第1弾「令和2年産ふくい越前の夏そば」が入荷しました。まずは少量を抜き実にして、石臼挽き製粉します。試し打ちなどを行い、品質のチェックをした後にいよいよ販売開始させて頂きます。「抜き実挽き」仕上げフルイ50メッシュとなります。



収穫したての実！

### 福井産そば

「福井県産そば」福井県は県全域で栽培されており、その土地の気候に合う「在来種」を育てています。風味が強く、味わい深いのが特徴です。その中には収穫量が非常に少なく、地元で消費されてしまい、県外市場ではお目にかかれない幻のソバもあります。

### 蕎麦ウレンチク

「そば粉のガレット」ガレット(galette)は、フランス北西部の郷土料理である



蕎麦以外の食べ方も良！

料理名称。フランスのブルターニュ地方やノルマンディ地方に見られる、蕎麦粉を使ったクレープみたいな食べ物の中で、チーズやハムやタマゴなどを包んで食べる料理のことを言う。元々は「平たく丸く焼いたもの」全般をガレットと呼んでいた。熱したフライパンなどに、そば粉・水・塩を混ぜた生地をクレ

### 福井のグルメ

「ここで福井の銘酒を一杯いかが？」JR福井駅構内にある福井地酒スタンド「NOMOSSA」では、メジャーな銘柄はもちろん、あまり市場に出回らないような小さな蔵の銘柄も立ち飲みスタイルで楽しめます。7月に福井市中央公園で開催する「ONESTIPARK FESTIVAL」では、昨年引き続き酒販ブースが登場し、酒造組合に加盟



福井の銘酒をゴクリと！

する全30蔵の銘柄を味わえます。福井県に観光でお越しの際には、至極の音楽と福井の美酒に、ぜひとも酔いさせてください。

### 福井観光

「一乗谷朝倉氏遺跡で宝探し」戦国時代に朝倉氏5代が103年間にわたって治めた城下町跡。明智光秀は、朝倉氏最後の当主である義景に仕えていたといわれています。大河ドラマ「麒麟がくる」の放映を記念して、一乗谷朝倉氏遺跡を舞台

に、主人公・明智光秀にちなんだ内容の宝探しを開催しております。謎解きをしながら遺跡をめぐり、隠された宝を探して豪華賞品をゲットしよう！場所  
一乗谷朝倉氏遺跡お問い合わせ  
福井市おもてなし観光推進課  
TEL: 0776-205346



### 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、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

ガレットが好物でおいしいそばの実を探してこちら(増田そば製粉所)を見つけました。コーヒーマイルで挽きたての粉で作ると食感が格別です。次

は蕎麦も試してみようと思います。今は県外には出られません、落ち着いたら一度直接買いに伺いたいと思います。  
お客様…千葉県 男性 T.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。ガレットに合うそば粉はどの種類ですか?との問合せが良くありますが、粗挽きの「石臼挽き粗挽き

そば粉 (抜き実挽き) /福井県産 (福井在来種) 1kg 粗挽き もしくは「石臼挽き粗挽きそば粉 (玄井在来種) 1kg 粗挽き」をお勧めしておりますが、コーヒ

マイルで蕎麦の実を挽いた粉はガレットにした時にも、粗挽きらしい食感が楽しめます。弊社ブログです。コーヒーマイルでそば粉を挽く記事を掲載しておりますので、是非ご参考にしてくださ

いませ! 「抜き実 (丸挽き) を使って「粗挽き風そば粉での蕎麦打ち」をお家で簡単にできる方法」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。  
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