

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

8月！長く続いた梅雨がようやく明けました！ 夏の日差しが眩しい毎日がやってきた！

粉屋近況

「令和2年産秋ソバの播種」今年は例年にないくらい梅雨模様が続きました。ようやく梅雨明けといった感じになつてきました。いよいよ今年も秋ソバの播種作業ができるようになります。通常の年ですと、7月下旬頃か



真夏の炎天下での作業！

福井産そば

「おいしいそばは福井にある」福井の蕎麦はなぜ、こんなにおいしいのだろうか。福井県は、蕎麦に関しては、他に例を見ない不思議な地域だ。「不思議の国のフクイ」と呼ばれるほど、変わったことをしている。何をしているかというところ、

蕎麦ウインチク

「葉味に生姜（しばり汁）」シンプルながらも、香りや喉越しなど奥が深い蕎麦。特に究極のシンプル、もり蕎麦は葉味も楽しみの一つ。うどんやソメンの葉味として使われる機会が多い生姜。実



おいしい蕎麦は福井にある！

に、栽培が難しいと言われている。（出典…おいしいそばは福井にある日本一おいしいそば処福井蕎麦Webより）

福井観光

「井川の好きな福井県」福井県観光連盟では、インスタグラム開設を記念し「私の好きな福井県」をテーマとしたフォトコンテストを開催しております。あなたが福井県内で撮影した風景・グルメ・体験等の写真を応募してください。抽選で福井県ならではの景品をプレゼント！応募は簡単！（公社）福井県観光連盟 Instagram

福井のグルメ

福井でそばを食べるならここだ！「蕎麦をたしなむ、福井を楽しむ。蕎麦やすたけ」蕎麦やすたけは越前福井の宝「福井県産玄蕎麦（在来種）」をはじめとした福井の食材、北



自家製粉十割手打ち蕎麦！

お客様の声

先日送っていただいた抜き実挽きで打つてみたところ今まで一番おいしいソバが打てました。青山（東京）で開催された、片山虎之介さんのそば教室に

て福井の在来種の事を知り、早速御社のサイトを調べ注文させていただきました。十割（でどの（そば）粉もうまくいかず、半ばあきらめてまいりましたが、このそば粉ならそば打

ちも続けて行けるかと。本当においしいそば粉でした。ありがとうございました！
お客様…東京都 男性 T.T様
ご購入商品…石臼挽き特選そば粉（抜き実挽き）／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す。片山虎之介さんは私も蕎麦鑑定士の試験の時に一度お会いしたことがあります。片山さんがネット上で掲載している「蕎麦web」

では福井県の在来種の蕎麦の特集など興味津々の情報が満載です。是非一度ご覧になってみてください。また十割打ちのそば打ちでお悩みだったのが弊社のそば粉で解消できたこと嬉しく思ってお

ります。弊社のそば粉の中でも特に抜き実挽きはキメが細かいので十割打ちにはお勧めのそば粉です。今回はそば粉のご感想を頂き誠にありがとうございました。今後とも何卒ご愛顧のほどよろしくお



ショップサイト店長

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さ



陸の食材、日本の食材そして日本の四季の美味しさを気軽に楽しんでいただけるお店です。蕎麦は十割蕎麦です。「蕎麦やすたけ」福井県福井市文京7丁目9の35電話：0776・26・7281

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！