

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

食べ物が美味しくなる季節！天高く馬肥ゆる秋！ 福井の秋そばも順調に育っております！

粉屋近況

「令和2年福井県産秋ソバの生育状況は？」
「10月になりましたが、ソバ圃場の方はどんな感じでしょうか？播種した時期が良かったソバ圃場では隙間なくワサワサと生えております。9月に入ったころから徐々に白い花を付けて出しており、現在は満開の状態です。（10月上旬）近づくるとソバの花の独特の臭いがしてきます。10月以降は寒暖の差も出てきて、徐々に実をつけ黒化していきますが、収穫ま



白い花満開の圃場！

お蕎麦の小話

官房長官として新元号令和を発表したことから、「令とおじさん」の愛称がある菅義偉官房長官ですが、つい先日第99代内閣総理大臣



蕎麦好き令とおじさん！

では無事良好なお天気が続いて欲しいものです。令和2年産秋の秋そばの販売開始は11月上旬を予定しております。

蕎麦ウチンチク

「店名に「庵」がつくそば屋が多いのはなぜ？」日本には、店名に「庵」がつくそば屋がたくさんあります。その理由は、江戸時代までさかのぼります。当時浅草にあったお寺・称往院に「道光庵」という庵（隠遁者また僧尼の住む家、小さな住居）があり、庵主が自ら打ったそばを檀家に振舞ったところ、それが大好評。その評判にあやかって、店名に「庵」をつけるお店が



手打ち蕎麦〇〇庵！

増えたといわれています。うしたそば屋さんの中には、駐車場に県外ナンバーの車が並ぶ店も珍しくありません。小さなそば屋に長い行列。これが福井の町の、日常の風景です。福井では、小さなそば屋さんで輝いて見えます。田舎の小さな町にある小さなそば屋さん。ちよつと頑固なご主人が手打ちそばを打って、おいしいそばを出している。知る人ぞ知る小さな名店。こういうお店が、福井県にはたくさんあります。

福井のお蕎麦

「小さな町の、小さなそば屋の物語」おいしい蕎麦は、小さな蕎麦屋にあります。福井のそば屋さんはどの町、どこのお店に入っても外れがありません。店によって個性も様々。どのお店にも常連客がついています。福井ではおいしくないそば屋さんは続きませぬ。なぜなら、すべてのお客さんがそば通だから。おいしいそばの味を熟知しているの

ただけでしたら幸いです。そば粉の発送につきましては、当日の午前中（営業日）までにご注文いただけましたら、最短で翌日には商品をお届けすることができまので、何卒よろしくお願ひ申



福井の小さな名店！

編集長より

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「お客様の声ハガキ」をご返信いただけます。お返しは、もれなく心ばかりの粗品をお送りさせていただきます。先月からは弊社のヒット商品「越前そばパスタセット」を送らせていただいております！是非とも越前蕎麦粉のご感想・そば打ち体験談など聞かせていただくと同時に越前そばパスタのお味を楽しんで下さい！

お客様の声

退職を機に念願のそば打ち教室に1年間通いました。毎週水曜日に手打ち蕎麦を家族に振舞っています。増田そば製粉所から届く越前そば粉は香りと喉越

しが好評で美味しくいただいています。今度は十割そばにも挑戦してみようと思っております。そば粉が無くなりかけて注文するとすぐに送付していただきたいです。お感謝しています。お客様・東京都 男

性 Y.W様
ご購入商品…そば粉／石臼挽特選そば粉（挽きぐるみ）／福井県産 そば粉／石臼挽特選そば粉（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

りがとうございまして。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。そば打ちは一度ハマるとトコトンのめり込んでしまうアブナイ（汗）趣味になりますね。「色々と上達したい」「色

んな種類のそば粉で打ってみたい」・「十割蕎麦に挑戦してみたい」等色んな目標ができて一生の楽しみにもなりますね！是非これからもお蕎麦打ちと打ちたてのお蕎麦の味わいや香りを楽しんでい

ただけでしたら幸いです。そば粉の発送につきましては、当日の午前中（営業日）までにご注文いただけましたら、最短で翌日には商品をお届けすることができまので、何卒よろしくお願ひ申



ショップサイト店長

