

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

ソバの実も熟し、いよいよ収穫作業！ 令和2年！秋の新そばがやってくる！

粉屋近況

「令和2年秋の新そば粉情報」例年ですと10月下旬から本格的に刈取りが開始されますが、今年は若干成長が遅く、まだ青い実が多い状態であることから、本格的な刈取りは11月に入ってからと例年より一週間程度遅れそうです。新そば粉の



10月下旬より収穫開始！

蕎麦ウンチク

「新そば」が一番うまいとは良く聞かれますが、なぜうまい？そもそも新そばってなに？そばが美味しくなる条件として、そばの成熟期に昼夜の寒暖差が10℃程度と大きく、日中の気温も25℃程度で高くなり過ぎない場所での栽培されたものがよいとされています。新そばが収穫される時期はこのような栽培条件になる場所が多く、新そばとして出荷されるそ



旬の色と香りと味わいを楽しむ！

り歩けば実に半年近く新そばが楽しめる計算となります。

お蕎麦の小話

「おいしい十割そば」とまずい十割そばは何が違うのか？十割そばの味を決定付ける要素をあげると、主要なもの3つあります。ひとつは、もとの玄蕎麦、つまり材料は何を使っているのか。ふたつめは、そば粉の製粉は、どのようなにしたのか。みつつめは、そば打ちは、もとの材料の味を引き出す打ち方をしていくか。これで、十割そばの味には、雲泥の差が生まれるのです。おいしい十割そばの必須条件十割そばの魅力は、良質なそばが備え

ている本来の香り、味、食感を楽めるところにあります。口に運べば、清々しい香りが漂い、軽く歯を当てれば、ほろりと切れたそばから、穀物の豊かな味が口中に広がる。そして、張りのあるそばの角が舌を撫で、喉元をくすぐりながら滑り落ちていく。あとには、そば独特の甘みと、香りの余韻が、長い時間、尾をひいて残る。食べ終えて、店を出たあとにも、「なんておいしいそばなんだろう」と思わせる味わいが口中に残り、幸福感に包まれる。これが、ほんとうにおいしい十割そばの味です。（※おいしい十割そばとまずい十割そばはなにが違うの？



福井観光

「福井県の冬の味覚」福井県の冬の味覚といえばやっぱり越前かに！明治43年より毎年福井県は、越前ガニを天皇に献上していることから「献上ガニ」としても有名です。福井のカニ解禁日は、2020年11月6日(金)から、いよいよ令和2年産秋の新そば粉が登場します。増田そば製粉所ショップサイト店長まつさん

ら！GOTOトラベルも盛り上がっているこの時期に旬の味覚を味わってください！
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つさんです。商品発送時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、もちろん弊社のヒット商品「越前そばパスタセット」を送らせていただいております！是非とも弊社の越前蕎麦粉のご感想・そば打ち体験談・その他励ましのお言葉など聞かせていただくと同時に越前そばパスタの味を楽しんでいただけましたら幸いです！

お客様の声

そば打ちを始めて3年ちよつとずいぶん全国の蕎麦粉を取り寄せました。8社の中でも福井の(そば)粉が最高です。(そば打ち)道具も上達にしたがい

高いものになり、最近10割(そば)を打っています。貴店の(そば)粉も抜き実挽き、田舎挽きと今回の挽きぐるみを使用させていただきました。今までの8社12種類の(そば粉)のうち挽きぐるみ

は最高です。また注文します。
お客様…京都府 男性 S.T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
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(ご)ございました。全国の各産地、色々な製粉会社のそば粉をお使いになられた中で、弊社のそば粉も高いご評価を頂きまして誠にありがとうございます。弊社のそば粉の

中でも「石臼挽き越前そば粉(挽きぐるみ)」は打ちやすさ・香り・味わい等、全体的なバランスもとれていて、そば粉商品の中でも非常に人気が高い商品でございます。さて、もうしばらくしました

ら、いよいよ令和2年産秋の新そば粉が登場します。増田そば製粉所ショップサイト店長まつさん



ショップサイト店長

