

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才)
FAX: 0778-24-2519
masudasoba.com
info@masudasoba.com

2月！まだまだ寒さが続きますが・・・ 寒の中で玄ソバが追熟して美味しさが増していきます！

粉屋近況

令和3年がスタートして、あつという間に一ヶ月が過ぎ、2月になりました。1月の中旬にやってきた大寒波の影響により、福井県全域では、3年前の大豪雪を思い出すような大雪が降りました。数日の間にまとまった雪が一気に降ったため、交通の便や物流なども完全にストップ（汗）宅配なども停止していたため県外への発送も数日はできない状態でした。そんな中ですが、昨年収穫された玄ソバ

お蕎麦の小話

「冬の寒さを越した春の蕎麦」春は実は、蕎麦が最も美味しい季節なのです。秋に収穫された直後の新蕎麦も、香りが素晴らしくて美味しいけれど、冬の寒さを越した春の蕎麦は、旨味が熟成して、とっても美味しくなります。この季節に蕎麦を食べなくちゃ、蕎麦



熟成が進む玄ソバ！

お蕎麦ラシテク

「節分そば」結論から先にお伝えすると、節分そばとはじつは年越しそばのことです。12月31日に食べるそばを年越しそばと言っていた歴史は、それほど長くなく江戸時代後期頃までは、季節の変わり目である節分にそばを食べるのが一般的だったとのこと。というのも、節分とは立春の前日であり大寒の最終日。冬から春へと季節が変わる節目の日でもあります。春から新しい1年が始まるという考えを基に、節分が本当の年越しと謳われていた時期が長く続き、それゆえ節分に食べるそばが「年越しそば」であったとの事です。

福井在来そば

「越前おろしそば」



今年は節分にもお蕎麦！



小粒な福井在来種！

で知られる福井県。豊かな自然と清らかな水に恵まれた、全国でも屈指のそばどころとして知られています。福井のソバの品種面での大きな特徴が、それぞれの土地で昔から作られてきた「在来種」が栽培されていることです。福井県内の在来種について、福井県食品加工研究所では22系統の在来種を保管しています。中でも代表的な在来種系統として「大野在来」「丸岡在来」「今庄在来」「美山南宮地在来」が選抜され、

福井蕎麦情報

「福井そば情報サイト」ふくいそばonlineより越前おろしそばや県産そばを食べられるお店をご紹介します！



やすたけで福井を食す！

編集長より

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」をプレゼント！是非ともそば粉のご感想・そば打ち体験談・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お味を楽しんでいただけます！

お客様の声

福井県坂井市出身で、現在は京都に住ですが福井以外の場所ではおいしいおろしそば、特に福井のスタイルのものに出会う機会が少なかったのが、自

分です。そば打ちを始めるきっかけでした。ふだんは近くで手に入るそば粉を使っていますが、特別な時にだけ皆さんの挽いたそば粉を使わせてもらっています。これからの大事に使わせていただきます。

お客様…京都府 男性 K・M様
ご購入商品…そば粉／石臼挽特選そば粉（田舎挽き）／福井県産 そば粉／石臼挽特選粗挽きそば粉（玄挽き）／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。福井県の坂井出身という事でございますが、坂井市もそば処でもあり、早刈りそばが有名な丸岡在来のソバの産地でもあります。

ね。特別な時にだけ、弊社の福井県産そば粉をお使いになられていると言う事で、誠にありがとうございます。恐縮でございます（汗）是非今後とも一挽き入魂で頑張っていきますので何卒よろしくお願



ご愛顧いただき誠にありがとうございます！

い申し上げます。今回はそば粉のご感想を頂き誠にありがとうございます。いろいろおろしとしぼりおろし（大根おろしの絞り汁）も添えられて、様々なそばの味わい方ができます。また、揚げやへしこなどの酒



越前粉屋店主長まっさん