

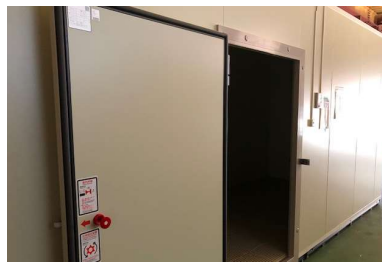
越前の粉屋さん新聞

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

3月！ポカポカ陽気がやってきた！ 製粉所の周辺でも春の兆しが見えます！

粉屋近況

3月になり、ポカポカと春らしい陽気が続いてきました。倉庫内温度が0度前後になる1月から2月にかけての時期には、製粉所倉庫に保管していた玄ソバも全て保冷保管庫に納め終わりました。年間で使用する玄ソバの



玄ソバは保冷庫で厳重に管理！

お客様の声

今年も年越しそば用に買わせていただきまして。昨年又ードルメーカードそば打ちして美味しく打てたのでリピートです。いろいろなそば粉を試しました

が、増田(そば製粉所)さんのそば粉だとそばが短く折れず、コシも強くいもの打てるので満足しています。これからもいいそば粉をお願ひします。
お客様・東京都 男性 I.K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。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。又ードルメーカードそばも持つており、最初は上手く蕎麦ができるのかな？と半信半疑でございまして、中々どうして、強いコシのある蕎麦が出来上がるのでびっくりしました。

しかしできる限り挽きたてでキメ細やかなそば粉の方がいい出来具合になるかと思いません。以前又ードルメーカード十割蕎麦に挑戦してみました、短く切れずにいい感じでしたので次回は是非十割蕎麦に挑戦してみてもいいかもしれません！私もブログで又ードルメーカード体験談を掲載したいと持っております。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。今後とも何卒ご愛

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紹介！「茅葺きの古民家が建ち並ぶ宿泊施設「悠久ロマンの杜」のなかの一

でも加えると、蕎麦にはかなり明確に、その効果があらわれてきます。蕎麦粉10に対して、小麦粉を1混ぜて打った外1の蕎麦でも、食感が違ってくるのがわかります。小麦粉のグルテンは、蕎麦を打つときに、麺のつなかりを良くしてくれませんが、もつとはつきり効果がわかるのが、時間経過したときの切れ具合です。小麦粉を入れた蕎麦は、十割蕎麦に比べて、時間がた

お蕎麦ワンテラ

「蕎麦に小麦粉を入れるのは、なぜ？」蕎麦に小麦粉を入れる理由、なぜ？蕎麦に小麦粉を合わせる理由は、グルテンの働きを考えたからです。グルテンは、小麦粉を合わせた粉に水回しを行うときは、グルテンの働きを考えたからです。グルテンは、小麦粉を合わせた粉に水回しを行うときは、グルテンの働きを考えたからです。

つなげる力として作用するのです。蕎麦粉と小麦粉を合わせた粉に水回しを行うときは、グルテンの働きを考えたからです。グルテンは、小麦粉を合わせた粉に水回しを行うときは、グルテンの働きを考えたからです。



そば粉とつなぎ粉の相性

つても切れにくいということがあります。つなぎを入れない十割蕎麦でも、蕎麦粉の状態さえ、しっかりと管理されていれば、十分につなかりの良い蕎麦に仕上がります。しかし、小麦粉の力を借りたほうが、作業効率があがります。営業的に良い結果が得られるのです。(※蕎麦web蕎麦に小麦粉を入れるのは、なぜ？より)



そば打ち体験もしています！

棟で、本格的な手打ちのおろしそばが楽しめます。福井県産そば粉100%を使い、山芋をつなぎにして打つ麺はコシが強く、一口噛むごとにそばの味が強く感じられます。また、そばつゆはもちろんなこと、そば粉をこねる工程から冷水で締めるまで、全てに山の湧き水を濾過した天然水を使用。この水が美味しいと汲みに行く人もいるという水の良さが、素朴なおろしそば

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！※2回目以降は心ばかりの粗品をお送りさせていただきます！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したら幸いです。ごさいます！



越前粉屋店主長まささん