

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

4月！春風の心地よい季節になりました！ 春爛漫、心浮き立つお花見シーズン！

粉屋近況

4月。桜の花も咲き、ポカポカ春の陽気が訪れております。例年ですと地元でも盛大に桜祭りやお花見などのイベントなどが開催されておりましたが、まだまだコロナ禍対策の影響もあり、今年は落ち着いた静かな春の訪れとなりそうです。

福井在来そば

「蕎麦の美味しい都道府県」投票で福井県のそばが全国1位！インターネットメディア「ねとらぼ」が202

お客様の声

10年ほど前にそば打ち体験に参加してから年に数回、特に年越しそばを打って家族と楽しんでいます。当初はそばは「信州」という概念でしたが、福井県

へ旅して越前そばを頂いてからは、香り・風味、全てにおいて福井のそばのとりこになってしまいました。昨年末には多い時で17人分の年越しそばを打っていました。去年は（コロナ禍による）ステイ

ホームでファミリー集まれず、2人前だけのさみしいそば打ちとなっていました。今年末は全員18人集まって最高のそばを楽しみたいと思っています。お客様…京都府 男性 Y.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した。福井県のソバは、昔ながらの品種改良さ

蕎麦ウシテク

「だから旨い、蕎麦屋のてんぷら」蕎麦好き、蕎麦通は、まず「もり蕎麦」とは言っても、天ぷらの魅力には抗い

とって、最も頼もしい相棒は、天ぷらだろう。油のいいしきは、蕎麦の味わいを、何倍にもしてくれる。冷たい蕎麦にもよし、温かい蕎麦にも、うってつけた。蕎麦 web「だから旨い、蕎麦屋のてんぷら」より



天ぷらと蕎麦の相性はバツグン！

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！



昔ながらの越前おろし蕎麦

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！※ご返信2回目以降は心ばかりの福井越前らしい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れば幸いです！

ご愛顧のほどよろしくお願ひ申し上げます。増田そば製粉所ショップサイト店長まっさん



越前粉屋店長まっさん