

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

5月！桜若葉がみずみずしい季節となりました。 製粉所周辺も緑がいっぱい！

粉屋近況

5月。過ごしやすい新緑の季節となり、製粉所周辺の田圃でも田植えが始まっており、徐々に周辺が緑色に変わっていくことでしょう。今年も春に種を撒き、初夏に収穫される「福井県産夏そば」の播種作業が行われております。7月上旬には数量・期間限定で販売開始となります。

福井在来そば

「EXILE橘ケンチさんが、YouTubeで「蕎麦が日本一

お客様の声

はじめまして。昨年1月から自宅でそば打ちを始め、今まで約50回打ちました。各社のそば粉を利用して、二八(そば)や外一(そば)を打っていました

が、増田そば製粉所様のそば粉に出会ってからはほぼ十割(そば)を打っています。そば粉のつながりが良く、つなぎ粉を入れなくてもそばが切れることは殆どありません。風味もよくとても美味しい

です。抜き実挽き220gに水123g(55.9%)で2人前。水が多いですが、今の自分の技量ではこれがベストな割合です。お客様・石川県 男性 S.H様
ご購入商品…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す。二八そばから外一そば、そして蕎麦粉だけを使用した十割そば

へと挑戦していく中で、弊社のそば粉が役に立って嬉しく感じています。抜き実挽きは打ちやすさと上品さを兼ね備えたそば粉になります。打ったそばの出来上がりも上々とのことで、ご家族は

じめご友人などの皆様方に美味しく食べていただけましたら幸いです。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。今後とも何卒ご愛顧のほどよろしくお願い申し上げます。



ご愛顧いただき誠にありがとうございます！

増田そば製粉所ショップサイト店長まさ



越前粉屋店長まささん



福井の駅前にもこのポスターが！

うまい福井県」のそば店を突撃訪問！「福井の酒×そば」を堪能する姿が、最高に粋です！前回の新聞で紹介した2021年2月、「蕎麦がおいしい都道府県No.1」の座に輝いた福井県。福井県内のあちこちにそばの名店があり、「全国の皆さんに福井のそ

ばを食べ比べて楽しんでほしいなあ」と思っていたところ、すでに福井のそばを食べ歩きしながら、YouTubeで発信している方がいらっしやいました！EXILE「橘ケンチさん」です。そば屋でのメニューの選び方や、ケンチさん流「おいしく日本酒を楽しむ

「香りも旨みも最高峰」の福井在来種のそばが楽しめるお店が満載なので、そば好きの皆さんはぜひチェックを！

「蕎麦って何？」と聞かれたとき、正確に答えられる人は意外に少ないのです。日本の国民食ともいえる食べ物なのに、なぜなのでしょう。蕎麦は、和食の中の重要な柱のひとつですが、かなり特殊な部類に属する食べ物なのです。一般的な日本料理の作り方とはちよつと違う、「蕎麦打

ち」という特別な技術を習得しなければならぬため、日本料理の調理師の方でも、蕎麦は難しいと思っっている方が少なくありません。特に「おいしい蕎麦」を作るといふことになる、蕎麦打ちの技術だけでは対応できません。蕎麦は「素材由来のおいしさ」を楽しむ食べ物なので、ソバ畑の栽培のことから、製粉のこと、蕎麦打ちのことなど、すべての工程について熟知している必要があります。(蕎麦webより)

れるお店をご紹介！」県外から訪れるファンも多く、週末は行列ができる人気店。「けんぞう蕎麦」香り豊かな上質のそば粉を使い、挽き方、打ち方の違いで十割でも不思議なほど滑らかでさらっとした口当たりです。メニューはいたってシンプルで、大根おろしとだしをかけて食べる「おろし蕎麦」と辛味大根と生醤油の特製つゆにつける「けんぞう蕎麦」、その両方を何人



県外からもお客様が来店！

※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味を楽しんでいただけましたら幸いです！

お蕎麦ワンチク

「蕎麦って何？」と聞かれたとき、正確に答えられる人は意外に少ないのです。日本の国民食ともいえる食べ物なのに、なぜなのでしょう。蕎麦は、和食の中の重要な柱のひとつですが、かなり特殊な部類に属する食べ物なのです。一般的な日本料理の作り方とはちよつと違う、「蕎麦打

ち」という特別な技術を習得しなければならぬため、日本料理の調理師の方でも、蕎麦は難しいと思っっている方が少なくありません。特に「おいしい蕎麦」を作るといふことになる、蕎麦打ちの技術だけでは対応できません。蕎麦は「素材由来のおいしさ」を楽しむ食べ物なので、ソバ畑の栽培のことから、製粉のこと、蕎麦打ちのことなど、すべての工程について熟知している必要があります。(蕎麦webより)

かで味わう「五合蕎麦」と「十合蕎麦」。食後には蕎麦茶のデザート。ソフトクリームは毎日食べられますが、プリンは土日祝限定のお楽しみです。

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！※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味を楽しんでいただけましたら幸いです！