

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

7月! いよいよ本格的な夏を迎えようとしております! 暑い時期に福井県産夏の新そば! どうですか?

粉屋近況

6月中旬より収穫の始まった「令和3年福井県産夏そば」7月上旬販売開始となりま

す。今年の出来具合はどうでしょうか? 5月中は雨降りの多い日が続いていたので若干心配でしたが、収穫時に圃場を見ると、実



暑い時期に夏そばはどうですか?

の付き具合もよく、製粉作業中もフレッシュな新そばの香りが感じられます。暑い時期に味わう収穫したて「ふくい越前夏の新そば」お楽しみに!

蕎麦マシナリ

「そば打ちの水ごねと湯ごね」そば打ちの工程における「水回し」とはそば粉に水分を加えて玉にしていく作業になります。一般に文字通り水を使うのですが、お湯を使うこと「水ごね」と「湯ごね」の違いは、つなげる力と



水ごねと湯ごねの違い

して、「たんぱく」成分を活用するか、それとも「でんぷん」成分を活用するかという点にあります。そば粉に含まれる微量のたんぱく質とつなぎ(小麦粉)のたんぱく質の特性として、水と混ざること

で粘性を持ちます。通常の水を使った

福井越前観光

そば打ちの水回しでは、この特性を利用して捏ねて玉にしていきます。対して「湯ごね」では、そば粉に多く含まれているでんぷん質を利用して、熱湯を加えることによってそば粉のでんぷんを糊化(α化)して粘性を引きだすことで、その粘りの力でつないでいきます。

「タケフナイフビレッジ」タケフナイフビレッジは12社の刃物会社が集まる越前打刃物の共同工房で、鍛冶や

研究職人の作業風景を無料で見学できる、全国でも珍しい産業観光総合施設です。越前打刃物の歴史紹介パネル



越前市の伝統工芸打ち刃物

や道具の展示のほか、2020年8月にOPENした新館では、ナイフや包丁、鎌などの刃物を現地価格で購入可能。また、現役職人から技を学べる体験教室も人気のコンテンツの1つです。こちらでは刃物研ぎ調整もしてくれます。弊社も蕎麦切り包丁をお願いしております。

福井蕎麦情報

「福井そば情報サイト」ふくいそばonline

ne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! 本物の蕎麦を追い求めた、店主渾身の十割蕎麦。「自家製粉十割そば生蕎麦」大野産の蕎麦粉を自家製粉し、メニューは、おろしそば、かけそば、もりそば、手碾きもりそばというこだわりの十割蕎麦4種類のみ。それぞれ挽き加減や打ち方を変え、太さや粗さも異なる蕎麦が楽しめます。薬味やつゆも蕎麦の風味をかき消すことなく、「主役は蕎麦」という店主の言葉にも納得です。毎日石臼で丁寧に手挽きするという「手挽きもりそば」は1日10食限定。粒が浮き出るほど粗く挽かれ

編集長より



自家製粉粗挽きのお蕎麦!

た麺で、穀物感に満ちた力強い風味が口の中いっぱいにあふれます。

お客様の声

今回で4回目の購入です。今まで長野県・北海道・群馬県・岐阜県・三重県といろいろと食べましたが、増田そばさんのそば粉(福井県産)が一番香り・

甘み・コシ+アルファモチリ感が他のそば粉に無くとても好みのそば粉に巡り合えました。最高に良いそば粉です。また、10割打ちもとてもつながり良く、切り後の打ち粉を振り落としても一本も

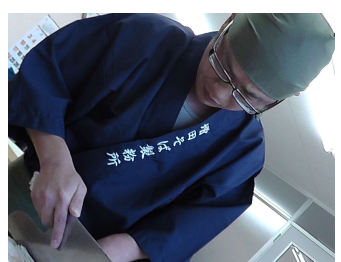
ちぎれることが無く、最高に美味しいそば粉です。これからもコ罗纳に負けずに末永くお願いいたします。
お客様 愛知県 男性 S・Z様
ご購入商品…そば粉 / 石臼挽特選そば粉

(田舎挽き) / 福井県産 粗挽きそば粉 / 石臼挽特選そば粉(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。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。日本全国たくさん産地のそば粉の中から弊社の福井県産そば粉を選んだだけまして誠にありがとうございます。また、当製粉所にお越しいただいたこと

在はコロナ禍のこともあり、中々県外へのお出かけも難しい時期でございますが、コロナ禍も収まったころには、是非ともまた当製粉所までお越しくださいませ! 今回はそば粉のご感想を頂き誠に

りがとうございました。今後とも何卒ご愛顧のほどよろしくお願ひ申し上げます。



越前粉屋店主長まっさん

ご愛顧いただき誠にありがとうございます!