

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

太陽が照りつける8月！暑さに負けそうですがそんな時は・・・ シャキッとメタ冷たい蕎麦が一番！

粉屋近況

7月上旬より販売開始いたしました「令和3年福井県産夏の新そば粉」！例年と同数量を仕入れましたが、販売開始よりご注文を多く頂き、大好評のうちに7月末にて販売終了となりました。今年末体験の方はぜひ来年の夏ご期待ください！

蕎麦アレンジ

「暑いお夏にぴったりの冷たい蕎麦のレシピ」お蕎麦を食べるのが楽しみになるような、アレンジレシピをご紹介します。

夏の新そばの次は、いよいよ「秋ソバ」の播種作業が始まります。福井県では炎天下の7月下旬から8月中旬にかけて行われます。昨年は近年にない



イタリアン風蕎麦！

福井蕎麦情報

「毎月18日は「蕎麦の日」！福井県内のそば店に足を運んで、おいしいとききは、切つて盛り付けるだけの簡単メニューがいいですよ。茹でたお蕎麦に、たたいた梅、きゅうり、白ネギ、のりをトッピング。夏らしい組み合わせに、箸が進みます。

仕上げるに鰹節をプラスしてもおいしそう♪めんつゆをかけて食べる、ぶっかけ蕎麦です。

「毎月18日は「蕎麦の日」！福井県内のそば店に足を運んで、おいしいとききは、切つて盛り付けるだけの簡単メニューがいいですよ。茹でたお蕎麦に、たたいた梅、きゅうり、白ネギ、のりをトッピング。夏らしい組み合わせに、箸が進みます。



福井在来蕎麦の食べ歩き！

福井の蕎麦店

「福井そば情報サイトふくいそばOnline」より越前おろしそ

店です。SNSに投稿すると、蕎麦アイスがもらえます。



福井駅前から徒歩で10分

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きたいと思います！

お客様の声

蕎麦打ち道具を持って単身赴任して4年目。周りの人に打ちたてを召し上がっていただけなくなり、宅配便（冷蔵）で送るしかない中で、食べた人たちが

から「打ちたてのお蕎麦の香り」とつるつる感がよい」と評価いただいたのが御社の蕎麦粉。他のメーカーさんのそば粉では切れてしまったり、香りもなく評判は今ひとつでした。さすが！増田そば

粉と認識改めました。お客様 兵庫 男性 O・F様

ご購入商品…そば粉／石臼挽特選そば粉（挽きぐるみ）／福井県産そば粉／石臼挽特選そば粉（田舎挽き）／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。単身赴任4年目ということでご家族と離れ寂しいかと存じます。しかし

赴任先にまで蕎麦打ち道具を持ち込むのは凄いです！是非今後もこだわりの手打ち蕎麦を打ち込んでいただけたらと思います。また、弊社のそば粉に高評価を頂きまして誠にありがとうございます！

れからも「挽き入魂！」頑張つて挽いていきたいと思っております。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！



越前粉屋店主長まっさん