

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 (1/24)
FAX: 0778-24-2519
masudasoba.com
info@masudasoba.com

猛暑もようやく過ぎ去り、秋風の心地よい時節となりました。 令和3年秋ソバは無事に育っておくれ!

粉屋近況

7月になって早々夏らしい炎天下の日が見られるようになってきました。福井県越前市では令和3年産の秋ソバの播種作業を7月下旬から8月にかけて行われました。ガンガンに暑い日差しが当たると炎天下の空の下で作業が行われました。しかし、播種後すぐの天気予報では大雨の予報。福井県でもかなりの降水が長時間にわたって続き、かなりの圃場が滞水してしまいました。ようやく晴れ間

福井蕎麦情報

「お蕎麦、今日はどう食べる？」9月になって日も中は暑い日が続きます。今回はお蕎麦を食べるのが楽しみになるような、アレン



ヘルシーだけど美味しい!

が見えた頃に見渡しても結構な範囲で収穫が期待できない感じの圃場が見られます。昨年と打って変わって厳しい状況での8月下旬を迎えており、これ以降もしばらく心配な気持ちが続きそうですが、状況を確認しながらまた報告したいと思っております。

お蕎麦の言葉

「花言葉」ソバの花言葉は、とくとくとでもロマンチックなものです。蕎麦の花言葉には「なつかしい思い出」、「喜びと悲しみ」、「あなたを救う」



白く可憐なソバの花!

という言葉があります。どの花言葉も、ソバの可憐で清楚な花姿にぴったりな花言葉だと思いませんか。福井県ではソバの花は9月下旬頃より見ることが

福井の蕎麦店

「福井そば情報サイト」おふくいそば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。丸岡産のそばならではの、格段の甘さ。「蕎



丸岡在来のお蕎麦!

麦工房 お仙(おろし蕎麦専門店)「オーナ」は丸岡在来種を地元根付かせた生産者。丸岡地区で収穫したそばを、自ら乾燥調整、製粉しており、畑からテーブルまでそばに関わるすべての場面に目を行き届かせています。粉にするのは完熟度が高く、甘みの強い中粒のみ。その香り高さや甘さを純粋に楽しんでほしいと、メニューはおろしそば一本に絞っています。(1枚

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」リングイネ200gもしくはフェットチーネ200gのどちらかをプレゼント!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!

お客様の声

いつもおいしいそば粉をありがとうございます。私は8年前に製粉所に行かせてもらい、そば打ちの実践をさせてもらいました。それ以後、越前そば粉

の味・香り・打ちやすさにはまり、使わせていただいています。その時に外一で打ったそばが一番旨いと教えてもらい、以後外一で打っています。子供や孫たちもじいちゃんの蕎麦おいしいと言ってく

れています。今後も続けて行きたいと思っております。追伸、今度一度十割そばに挑戦したいと思っております。
お客様 滋賀県 男性 O.S様
ご購入商品…ふくい

越前夏の新そば粉/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。そば粉とつなぎ粉の配合比率が9:1ですと、二八そばのつる

りとした食感と、十割そばの香りうまみをバランスよく引き出して打てるのではないかと考えております。是非今度は十割そばにも挑戦してみてください。さいね!また、8年前に当製粉所へお越しに

なられた時と比べて、現在は色々と店頭風景なども変わっておりますので、コロナ禍が収まりましたら福井県までお越しくださいませ!今回は誠にありがとうございました。今後とも何卒ご愛顧のほ

どよろしくお願い申し上げます。
増田そば製粉所ショップサイト店長



ご愛顧いただき誠にありがとうございます!

越前粉屋店長まささん